

22.08, LandFrauenverein Blomberg-Neuschoo Fahrt nach Bad Zwischenahn und Besuch der Bäckerei Ripke, Augustfehn



Mit einem vollen Bus lässt es sich gut reisen, dachte sich das Vorstandsteam der Landfrauen Blomberg-Neuschoo und machte sich auf zu einer Nachmittagstour nach Bad Zwischenahn. Bei herrlichem Wetter hatten die Damen des Vereins sowie mitgereiste Gäste knapp zwei Stunden zur freien Verfügung. Ein Besuch in Café, Eisdielen oder Geschäft sorgte für eine angenehme Zeit. Auch das Zwischenahner Meer zeigte sich von seiner besten Seite.

Am späten Nachmittag steuerte man dann die Holzofenbäckerei Ripken in Augustfehn an. Die 1906 gegründete Bäckerei besteht mit dem jetzigen Inhaber Jörg Ripken bereits in der vierten Generation. Bemüht, Tradition und Moderne zu vereinbaren, entwickelte sich die Bäckerei zu einer GmbH, die über dreißig Wochenmärkte ansteuert und im ganzen Norden für ihre guten Backwaren bekannt ist. So wie die Vielfalt der Produkte änderte sich auch der Beruf des Bäckers mit den Jahren. Achtzig Prozent der Angestellten arbeiten mittlerweile im Tagesbetrieb, während nur noch ein kleiner Teil der Bäcker sich bewusst für die Nachtschicht entschieden hat. Da viel Wert auf natürliche, regionale Zutaten gelegt wird, verzichtet man auf künstliche Backtriebmittel. Dadurch benötigt man jedoch eine längere Zeit für die Teigruhe: Ein Luxus, den sich heutzutage nur sehr wenige Bäckereien leisten. Belohnt wird der Kunde jedoch mit Brot und anderem Gebäck von einzigartiger Qualität. Da der Holzofen beim Eintreffen der Reisegruppe schon vorgeheizt war, konnte man einen Backvorgang mitverfolgen: Vom Ciabattateig zum fertigen Brötchen, sowie vom Teigrohling zum köstlich duftenden Rosinen - Korinthenstuten.

Nach der doch recht schweißtreibenden Vorführung in der Backstube versammelten sich die 62 Damen im angrenzenden Café einem gemeinsamen Abendessen mit natürlich frischem Brot, bevor sie nach einem erlebnisreichen Nachmittag die Heimreise antraten.
Text: Marion Thedinga

