



Projektbeschreibung

Stand: 07.12.2020

Projekttitle: Zurück zum Ursprung – traditionelle Verarbeitung regionaler Produkte

Antragsteller:

Gemeinde Hebertshausen
Am Weinberg 1
85241 Hebertshausen

Gesamtkosten (brutto): 56.156,17 €

LAG:

Dachau AGIL e. V.

Zuordnung zu einem oder mehreren Entwicklungszielen der LES „Vielfalt vernetzen“:

Bezug zur LES)

Das Projekt ist **EZ 1** „Schutz von Lebensräumen und ökologische Nachhaltigkeit“ – hier **HZ 1** „Beitrag zum Erhalt der bäuerlichen land- und forstwirtschaftlichen Kulturlandschaft – Schaffung von mindestens zwei Angeboten“ zuzuordnen. Des Weiteren ist eine Zuordnung zu **EZ 4** „Nachhaltige Sicherung der Lebensgrundlagen und inklusive Chancengerechtigkeit“ mit dem **HZ 3** „Aktive Berücksichtigung der Belange von Jugendlichen“ möglich. Außerdem kann das Projekt dem **EZ 5** „Intensivierung der Vernetzung kultureller, naherholischer und touristischer Angebote sowie Unterstützung innovativer Freizeit- und Kulturprojekte – auch über die Landkreisgrenzen hinaus“ zugeordnet werden. Hier mit dem **HZ 3** „Kultur-Innovationen im Dachauer Land wagen und zielgerichtet fördern– Umsetzung mindestens einer Maßnahme“.

Kurzdarstellung des Projekts:

In der im LAG Gebiet liegenden Gemeinde Hebertshausen soll ein Brotbackhaus am Rathausvorplatz zwischen Schule und Kindergarten für die Verarbeitung von regionalen Produkten errichtet werden. Früher war die Gemeinde Hebertshausen ein landwirtschaftlich geprägtes Dorf – die Bauern und Bäuerinnen wussten, wie man die eigens angebauten Lebensmittel verarbeitet und optimal nutzt. Diese Tradition geht heutzutage leider immer mehr verloren. Durch die Schaffung des Brotbackhauses, welches durch einen mobilen Backwagen ergänzt wird, wird den Einheimischen, Kindergartengruppen, Schulklassen und Vereinen die Tradition des Brotbackens wieder nähergebracht. Primäres Ziel des Backhauses ist es, frühere Traditionen wieder erlebbar zu machen. Weitere Angebote wie eine Saftpresse und ein Dörrautomat runden das Angebot ab. Eine Einbindung von Menschen aller Altersgruppen ist durch das vielfältige Angebot möglich. Im Laufe eines Jahres werden mehrere Brotbackkurse angeboten. Das Backhaus öffnet zudem regelmäßig für einen allgemeinen Brotbacktag. Kinder können bei unterschiedlichen Projekttagen und Aktionen das Backhaus nutzen und lernen so zum Beispiel den Weg vom Korn zum Brot.

Der mobile Brotbackofen kann gegen eine Kautions von Vereinen, Bürgern, der Schule und dem Kindergarten aber auch von Privatpersonen kostenlos ausgeliehen werden und an verschiedenen Orten zum Einsatz kommen. Die Ausleihe sowie Pflege des mobilen Backofens wird von ortsansässigen Vereinen übernommen. Die Herstellung von Brot, Saft und Dörrobst

stehen bei dem geplanten Projekt nicht im Vordergrund, sondern viel mehr die Bewusstseinssteigerung der Bürger, die regionalen Produkte zu verwerten und alte Traditionen wieder aufleben zu lassen. Mit den angeschafften und erbauten Gerätschaften wird kein Gewinn erzielt. Als weitere Maßnahme sollen eine Saftpresse und ein Dörrautomat angeschafft werden. Die Saftpresse dient zur Herstellung von Säften. Dörren ist eine der ältesten Konservierungsmethoden. Es macht schnell verderbliche Lebensmittel mehrere Monate, wenn nicht Jahre haltbar, wobei nahezu alle Nähr- und Vitalstoffe erhalten bleiben. Mit beiden Apparaturen können beispielsweise die Früchte der kommunalen Apfelbäume weiterverwertet werden.

Folgende Maßnahmen sollen mit LEADER gefördert werden:

Die Gemeinde Hebertshausen als Projektträger plant im Zuge des Einzelprojektes folgende Maßnahme im Gemeindegebiet:

Im Einzelnen sollen folgende Projektschritte gefördert werden:

- 1. Bau- und Ausführungskosten Brotbackhaus in der Franz-Schneller-Straße in Hebertshausen:**
 - a. Erdbau → Aushubarbeiten, Unterbau
 - b. Rohbau → Betonfundamente und Maurerarbeiten
 - c. Zimmerer → Anlage von Dachstuhl und Dachdeckung
 - d. Bodenbelag → Pflasterarbeiten
 - e. Metallbau → Backhaustüre/Tor
 - f. Ausstattung → Bausatz Holzbackofen, Arbeitsflächen und Einrichtung
 - g. Elektro → Stromanschluss und Beleuchtung
 - h. Edelstahlkamin → Abgasführung

- 2. Mobiler Holzbackofen**
 - a. Anschaffung eines mobilen Holzbackofens

- 3. Saftpresse**
 - a. Anschaffung einer Saftpresse

- 4. Dörrautomat**
 - a. Anschaffung eines Dörrautomats

- 5. Zwei Infotafeln zu den Themen „Tradition des Brotbackens in Hebertshausen“ und „Der Weg vom Korn zum Brot“**
 - a. Textliche Gestaltung
 - b. Bildmaterial
 - c. Grafische Umsetzung der Infotafeln
 - d. Herstellungs- und Materialkosten inkl. Lieferung Infotafeln
 - e. Anlage der Fundamente für die Infotafeln

Projektziele:

Messbare Ziele:

- Anzahl der gebuchten Kurse und Häufigkeit des Ausleihens der Geräte zeigt Interesse bei den verschiedenen Zielgruppen.
- Alteingesessenen, Neubürgern und Kindern werden die Inhalte der alten Traditionen bewusst gemacht. Durch Nutzung des Brotbackhauses und der Geräte werden diese traditionellen Verarbeitungsmöglichkeiten wieder erlebbar gemacht.

Weiche Ziele:

- Durch die Nutzung des Backhauses und der Apparaturen wird die Gemeinschaft und die regionale Identität der Einheimischen gestärkt.
- Bewusstseinssteigerung für alte Traditionen.
- Durch die eigene Herstellung von Nahrungsmitteln wird das ökologische und nachhaltige Verhalten der Einwohner gestärkt. Der Fokus wird mehr auf regionale Produkte gelegt.
- Durch verschiedene Kurse werden unterschiedliche Zielgruppen aller Altersklassen angesprochen.

Innovative Aspekte des Projekts:

Die Tradition der Verarbeitung der unterschiedlichen Produkte bietet eine anschauliche und neue Art des Erlebnisses ganz im Sinne von „Learning by doing“ und „do-it-yourself“. Durch die angebotenen und regelmäßigen stattfindenden Backtage und -kurse, werden neue Wege geschaffen, die Bürger mit einzubinden und somit die Dorfgemeinschaft zu stärken.

Bezug des Projekts zu den Themen „Umwelt“ und „Klima“:

Das Projekt hat einen direkten positiven Beitrag zu dem Thema Umwelt- und Klimaschutz. Die Einheimischen nutzen das Brotbackhaus und die Geräte für die Verarbeitung der in der Gemeinde wachsenden Obst-, Getreide- und Gemüsesorten. Somit ist das Thema Nachhaltigkeit durch das Backen von Broten, der Herstellung von Säften sowie der Herstellung der Trockenprodukte aus dem Dörrautomaten äußerst positiv zu bewerten. Die Gemeinde Hebertshausen pflanzt seit einigen Jahren für jedes neugeborene Kind einen Apfelbaum. Die Äpfel, die an diesen Bäumen wachsen, können ideal für hergestellte Apfelsäfte aus der Saftpresse sowie für die Herstellung von Apfelchips aus dem Dörrautomaten verwendet werden. Die Kinder lernen bei diesen Maßnahmen anschaulich, wie die regionalen Produkte verarbeitet werden können. Menschen aller Altersgruppen werden durch die Geräte animiert Gebäck, Säfte und Dörrobst selbst herzustellen und nicht im Supermarkt zu kaufen. Die genannten Maßnahmen führen zu einer Sensibilisierung der Bevölkerung in Bezug auf den Umwelt- und Klimaschutz.

Bezug des Projekts zum Thema „Demographie“:

Das Projekt leistet einen direkten positiven Beitrag zum Thema „Demographie“. Durch die Schaffung der unterschiedlichen Maßnahmen werden Zielgruppen jeden Alters angesprochen. Das Brotbackhaus, der mobile Ofen und die weiteren Geräte sind von allen Altersgruppen nutzbar. Für Kinder und Jugendliche können Erlebnisse wie Backen, Saft und Dörrobst herstellen lehrreiche Informationen bieten. Die ErzieherInnen und LehrerInnen der örtlichen Einrichtungen können diese Informationen für den Unterricht aber auch Projekte aller Art nutzen. Die Möglichkeit zur Teilhabe von Menschen mit Beeinträchtigungen ist ebenfalls gegeben, das Backhaus ist barrierefrei zugänglich.

Bedeutung des Projekts für das LAG-Gebiet:

Die Maßnahmen bietet für den gesamten Landkreis Dachau eine Aufwertung in Bezug auf die Erweiterung der kulturellen und traditionellen Angebote. Das Projekt ist ein weiterer wichtiger Schritt für das Dachauer Land traditionelle Verfahren zu nutzen und die eigenen, regionalen Produkte zu verarbeiten.

Einbindung von Bürgern, Vereinen o. ä. in das Projekt:

Das Projekt wird von der Gemeinde Hebertshausen mit Unterstützung der ortsansässigen Obst- und Gartenbauvereine durchgeführt. Alle Bevölkerungsgruppen sowie die Schule, Kindergärten und Vereine sollen von dem Projekt und den daraus entstehenden Möglichkeiten profitieren. Die Vereine übernehmen den Unterhalt und die Pflege des Brotbackhauses. Zudem bieten die Kooperationspartner (u. folgend) regelmäßig Brotbackkurse und Backtage an. Die Projektumsetzung wird aktiv von Bürgern und Vereinen der Gemeinde begleitet. Die Schule und Kindergärten der Gemeinde werden ebenfalls in das Projekt eingebunden. Das dabei gewonnene ehrenamtliche Engagement dient der Stärkung einer langfristig bestehenden Back- und Dorfgemeinschaft.

Auflistung der geplanten künftigen Kooperationspartner und der Vernetzung:

Wesentlich für den Erfolg des Projektes wird ein breites Netz von Kooperationspartnern sein:

- Grundschule und Mittelschule Hebertshausen
- Kindergarten St. Georg Hebertshausen
- Kindergarten und Kinderkrippe St. Peter
- Obst- und Gartenbauverein Hebertshausen e. V.
- Obst- und Gartenbauverein Ampermoching e. V.
- Gartenbauverein Prittlbach

Erwartete nachhaltige Wirkung / Sicherung von Betrieb und Nutzung des Projekts:

Der Aspekt der Nachhaltigkeit ist bei diesem Projekt besonders hervorzuheben. Die Ursprünglichkeit von selbstgemachtem Brot steht hier besonders im Fokus. In Zeiten von Fertigbackmischungen und Discountbäckereien ist eine nachhaltige Wirkung zu erwarten, da sich Menschen zusammen der alten Tradition des Brotbackens und der damit verbundenen Entschleunigung widmen. Das wichtige Lebensmittel Brot und seine Herstellung stärken den Gemeinschaftsgedanken. Durch die verschiedenen teilnehmenden Vereine und Institutionen ist der Betrieb des Brotbackhauses, des mobilen Ofens und der anderen Geräte gesichert.

Die Nachhaltigkeitssicherung wird durch die Gemeinde Hebertshausen übernommen. Außerdem sichert der Projektträger die Pflege und den Unterhalt der Fördergegenstände während der Zweckbindungsfrist von 12 Jahren zu.

Zeitplan

Umsetzung März 2021 bis Dezember 2022

Kostenkalkulation:

Errichtung Brotbackhaus	Brutto	Netto
Erdbau Aushubarbeiten, Unterbau + Wiederanlage, Material	2.000,00 €	1.680,67 €
Rohbau Beton-Streifenfundamente 20lfm – h 0,5m	3.500,00 €	2.941,18 €
Mauerarbeiten 20lfm – h 2,5m – 24cm	5.000,00 €	4.201,68 €
Dachstuhl und Dachdeckung	5.500,00 €	4.621,85 €
Bodenbelag Pflasterarbeiten	3.000,00 €	2.521,01 €
Metallbau Backhaustüre / Tor + Abgasrohr	4.500,00 €	3.781,51 €
Ausstattung Bausatz Holzbackofen	5.500,00 €	4.621,85 €
Arbeitsflächen + Einrichtung	2.500,00 €	2.100,84 €
Elektro Stromanschluss + Beleuchtung	2.500,00 €	2.100,84 €
Kamin Abgasabführung; Edelstahlkamin	2.000,00 €	1.680,67 €

Wasseranschluss + Ausstattung Sanitär	2.500,00 €	2.100,84 €
Gasanschluss	2.500,00 €	2.100,84 €
Heizung / Frostwächter	1.500,00 €	1.260,50 €
Gesamtkosten Errichtung Brotbackhaus	42.500,00 €	35.714,28 €
Mobiler Brotbackofen	9.500,00 €	7.983,19 €
Saftpresse	1.435,00 €	1.205,88 €
Dörrautomat	341,17 €	286,70 €
Zwei Infotafeln	2.380,00 €	2.000,00 €
Gesamtkosten (netto)		47.190,05 €
Gesamtkosten (brutto)		56.156,17 €
Prog. LEADER-Förderung		23.595,03 €
Prog. Eigenanteil Projektträger		32.561,14 €

Ort, Datum

Unterschrift Projektträger