

Am	Freitag, 17.März 2023; Beginn: 19:35Uhr, Ende :20:45 Uhr
Anwesend (alphabetisch)	Siehe beiliegende Anwesenheitsliste, 19 Mitglieder
Tagesordnung	<ol style="list-style-type: none">1. Begrüßung – Feststellung der Beschlussfähigkeit2. Bericht des Vorstandes3. Haushaltsabschluss 20224. Bericht der Kassenprüfer5. Entlastung des Vorstandes6. Wahl des Vorstandes7. Wahl der Kassenprüfer8. Aktivitäten und Planungen für das laufende Jahr9. Verschiedenes, Wünsche, Anträge
Protokoll	Ulrich Offermanns

TOP 1 Begrüßung

- Conny eröffnet die Mitgliederversammlung und begrüßt alle anwesenden und stellt die Beschlussfähigkeit fest

TOP 2 Bericht des Vorstandes

Neue Mitglieder 2022:

- Michael Waidele, Allensbach
- Christian Grisard, Möggingen
- Tabea Roß, Stahringen
- Waltraud Bentele, Möggingen
- Markus Laube, Allensbach
- Susanne Gulden, Meckenheim
- Werner Gulden, Meckenheim
- Melanie Wittmann, Güttingen

In 2022 gab es 5 Austritte, aktueller Mitgliederbestand : 94

In einer Schweigeminute gedenken wir der verstorbenen Mitglieder:

- Hans Gerstengabe
- Wolfgang Tombarino

Backbetrieb und Veranstaltungen in 2022, Michael berichtet über:

- Backtage waren bis April nicht möglich
- Ersatz „Berta Backen“ im Jan und Feb
- Start Backbetrieb im April
- Backkurs: Keine Angst vorm Brotbacken (April)
- Vorführung: Osterhäschen (Ostersamstag)
- Vorführung: Nußzopf (Mai)
- Vorführung: Zwiebelkuchen (Sept)
- Backkurs: Sauerteig (Nov)
- Bewirtung beim Dorffest im Juli
- Bewirtung beim Helferfest der Nachbarschaftshilfe (Juli)

- Mitgliederversammlung am 17.09.
- Backen der Gallusbrote im Oktober
- Bewirtung im Stüble im Dezember
- Danke-Abend für Hütle- und Backwarte im Stüble im Dezember

Anpassung der Zeiten für den Backbetrieb, Michael informiert über die neue Regelung:

Samstag vormittags gegen 10.00 Uhr heizen wir den Backofen.

Ab 13.00 Uhr kann gebacken werden.

Folgende Backzeiten sind durch die Temperaturkurve des Holzbackofens bedingt:

- 13.00 Uhr Dünnele und Pizzen backen - letzter Einschub 13.40 Uhr
- 14.00 Uhr Brot backen (Kilobrote) - Teiglinge müssen bis 13.45 Uhr am Backhaus sein -späteres wird nicht mehr berücksichtigt
- 15.30 Uhr Zöpfe und Kuchen - Backgut sollte um 15.00 Uhr am Backhaus sein
- ab 17.00 Uhr Ende des Backbetriebes

Investitionen in 2022

- Holzlager
- Terrassenheizer
- Heizlüfter
- Ofenlampe
- Feuerlöscher
- Erste-Hilfe-Kasten

Planung für 2023

- Neuer Fußboden im Backhaus
- Große Waage für Berta-Backen

TOP 3 Haushaltsabschluss 2022

- Jahresergebnis: -329,45 Euro
- Endbestand-Bank :2.488,23 Euro

TOP4 Bericht Kassenprüfer

- Prüfung des Geschäftsjahres 2022 erfolgte durch Birgit Stolz und Peter Weigele.
- Ergebnis: Das Kassenbuch ist ordentlich und korrekt geführt, die Kassenprüfung ergab keine Beanstandung

TOP 5 Entlastung des Vorstandes

- Die Entlastung des Vorstandes erfolgte mit 15 Stimmen und 4 Enthaltungen
- Ortschaftsratsmitglied Sven Jochem würdigte den Backverein für die Aktivitäten während der letzten Jahre und als fester Bestandteil in Möggingen.

TOP 6 Wahl des Vorstands

Monika Bichel stellt sich nicht mehr zur Wahl als Kassenwartin zur Verfügung.

Wir danken Monika für ihren Einsatz in den vielen Jahren für den Verein

Dr. Oliver Simon stellt sich für den Posten Kassenwart zur Wahl

Cornelia Schorn wird den 1. Vorsitz für weitere 2 Jahre übernehmen danach steht sie nicht mehr zur Wahl

Der Vorstand stellt sich wie folgt zur Wiederwahl :

- Cornelia Schorn, 1. Vorsitzende
- Michael Kessler, 2. Vorsitzender
- Elke Bachmeier, Beisitzer
- Ulrich Offermans, Beisitzer
- Neu
- Dr. Oliver Simon , Kassenwart

Der Vorstand wird mit 17 Stimmen und 2 Enthaltungen ins Amt gewählt.

Sven Jochem führte durch die Entlastung des alten Vorstands und die Wahlen des neuen Vorstands

TOP 7 Wahl der Kassenprüfer

Birgit Stolz und Peter Weigele stehen weiterhin als Kassenprüfer zur Verfügung
Beide wurden einstimmig wiedergewählt

TOP 8 Aktivitäten und Planungen für das laufende Jahr

Regelbetrieb:

Backtage 1. und 3. Samstag im Monat
Berta-Backen: 01/02/03/10/11 2023
Letzter Backtag : 02.12.

Veranstaltungen:

Backen von Gallusbroten
Helferfest Nachbarschaftshilfe
Bewirtung im Stübli im Dezember

Betrieb:

Putzete (Hilfe erbeten)
13.Mai 10.00-12.30 (hier kurzfristige Planung, da April/Mai der neue Boden verlegt werden soll)
28.Okt 10.00-12.30
Dachpflege : Conny fragt bei Wolfgang an
Holz: Conny würde im Herbst neues Holz bestellen

TOP 9 Verschiedenes , Wünsche , Anträge

Von Klaus kommt die Anfrage, für das Holz im dem Backhaus mit einer größeren Plane als Wetterschutz abzudecken. Elke bietet an, in ihrer Scheune nach möglichen Abdeckplatten zu schauen.

Ebenfalls kam die Anfrage, ob das Licht vor dem Backhaus an oder aus sein sollte.
Hier bleibt es wie es ist, der Bewegungsmelder ist mal an und mal aus

Siggi fragt an , ob man an Backtagen eine Fragestunde zur Verfügung stellt.

In der nächsten E-mail zum Backtag, werden wir als Info geben, dass wir Osterhäsle backen werden und werden hier darüber informieren, dass wir gerne eine Fragestunde anbieten würden und bei den Mitgliedern fragen, welche Themen sie interessieren.

Als mögliche Lösung: E-mail mit den Fragen und Themen an den Vorstand, wir würden diese Themen sammeln und an Siggi weiterleiten. Wenn wir wissen, wann Siggi verfügbar ist, würden wir dann in unserer Einladungs-E-mail zu den nächsten Backtagen darüber informieren, dass Siggi an dem jeweiligen Samstag anwesend sein wird.

Info für die Osterhäsle, bitte erst mit Teig nach 14 Uhr kommen.

Ebenso eine E-mail an die Mitglieder, was wird gewünscht? , Backkurse ?, Anregungen.

Florian: Brotbacken wäre die Hauptsache, er wünscht sich mehr Brote an den Backtagen, Anregung evtl. möglich durch einen neuen Backkurs

Vorschlag von Peter, Probe-Brote zum abgeben backen

Lob von Birgit, Lob von Sigg, wie gut der Verein ist und der Backbetrieb läuft.