

In der Vollkornbäckerei gibt es manche Leckerei...

Lernortbesuch in der Biobäckerei Ährensache



Am 24. April 2013 erwartete die Schülerinnen und Schüler der OGS Kettelerstraße ein herzlicher Empfang in der Biobäckerei Ährensache. Doch statt lange im Laden zu verweilen führte Bäckermeister Wenning die Kinder gleich weiter nach hinten in die warme, duftende Backstube – das Herzstück einer jeden Bäckerei. Dort angekommen, wird nicht lange gefackelt, der Teig steht schon an drei Tischen für die Kinder bereit. Bevor es losgehen kann, Händewaschen nicht vergessen, denn Hygiene ist hier oberstes Gebot!

Mit Eifer schauen sich die Schülerinnen und Schüler schließlich die geübten Handgriffe von Herrn Wenning ab und legen mit Arbeitslust selbst Hand an: Teig kneten, rollen und formen, mit Wasser bestäuben und zwischen Sesam, Mohn und der Körnermischung für die Brotkruste wählen. Dann den Brotteig schnell in eine Kastenform geben, damit er nicht wieder auseinander fällt. Für den Anfang war das gar nicht schwer. Viel schwieriger ist es jedoch das Blech in den großen Ofen zu bekommen, ohne sich bei über 150 Grad die Finger zu verbrennen.

Das ist dann doch wieder Chefsache und die Kinder staunen nicht schlecht als Herr Wenning mit großen Handschuhen und Geschick die einzelnen Formen bis in die hinterste Ecke des Backofens schiebt. „Das ist ja wie beim Pizzabäcker!“, erinnert sich Kira. Doch was so einfach aussieht, ist in Wirklichkeit ein „Knochenjob“, erklärt Wenning. Timing und Logistik spielen hier eine wichtige Rolle, insbesondere wenn größere Mengen an Broten und Kleingebäck gleichzeitig vorzubereiten sind und rechtzeitig in und auch wieder aus dem Ofen müssen. Doch als Bäcker ist man nicht zwangsläufig nur für das „Grobe“ zuständig.

Wie mit schnellen Handgriffen aus einfachen Weckbrötchen kleine Kunstwerke entstehen, können die Schülerinnen und Schüler schließlich selbst ausprobieren. Egal ob Maus, Igel oder Brezel mit Haselnüssen und Rosinen – bei den süßen Kreationen ist Kreativität gefragt. Und schon bald gibt es kein Halten mehr: Mit Mehl im Gesicht und strahlenden Augen entstehen ganz individuelle Backwaren, die die Kinder samt Brot und den dazugehörigen Rezepten zum Nachbacken mit nach Hause nehmen können – is(s)t doch Ährensache!