

## Wiegen, kneten, formen und verzieren - Besuch der Heinzelmännchen in der TörtchenTörtchen

### Lernortbesuch bei TörtchenTörtchen



Am 12.12.2017 waren 13 Kinder der Heinzelmännchen Schule zum „Out of School“-Besuch in der Backstube der Konditorei TörtchenTörtchen. Der erste Schritt: Schürze umbinden, Ärmel hoch, Hände waschen!

Passend zur Jahreszeit hatte sich der Chef-Pâtissier Matthias Ludwigs von TörtchenTörtchen Rezepte für die Weihnachtsbäckerei ausgesucht. Drei Sorten Plätzchen wollten in 2,5 Stunden gebacken werden: Bethmännchen, Vanillekipferl mit Tonkabohne und Schoko-Kokosmacronen – ein köstliches Vorhaben mit straffem Zeitplan!

Am Baktisch teilten sich die Kinder in zwei Gruppen auf. Das Rezept für die Bethmännchen wurde laut vorgelesen und dann ging es auch gleich los. Die Kinder hatte mit dem Abwiegen der Zutaten, Kneten des Teigs und Portionieren der Teigrollen viel zu tun. Zwischendurch tauchten viele Fragen auf und oft war das Staunen groß. Als Matthias Ludwigs ein 7 kg schweres Stück Butter auf den Tisch legte, schoss sofort die Frage über den Tisch, wo man denn so viel Butter kaufen könne. Herr Ludwigs beantwortete diese und viele weitere Fragen der Kinder gerne, zum Beispiel „Buckt ihr hier immer?“, „Was wird denn gebacken?“ und „Was ist der Unterschied zwischen Bäckerei und Konditorei?“.

Beim Abwiegen der Zutaten nahmen es die jungen Konditoren und Konditorinnen auf das Gramm genau. Das erforderte natürlich Zeit und Geduld. Doch auch durch ein wohlgemeintes „Ja, das passt schon so“ von vom Chef-Pâtissier ließen sich die Kinder nicht beirren. Nach und nach bekamen sie ein immer besseres Gefühl für die Mengen und übten sich darin wie in der Konditorschule auf Sicht das Gewicht einzuschätzen.

Das Teigkneten stellte eine kleine Herausforderung dar. „Mit den Händen?“ war die ungläubige Frage. Die riesige Knetmaschine blieb still und so wurden die Finger in die Teigschüssel gesteckt. Für manche war das ein ganz ungewohntes, komisches Gefühl. Und nach einiger Zeit merkten alle, wie anstrengend es ist, die bröseligen Zutaten zu einem glatten Teig zu verkneten. Zum Glück durfte zur Herstellung des Eischnees für die Makronen dann aber doch die große Rührmaschine eingeschaltet werden. Die Geschwindigkeit stellten die Kinder mit einem langen Hebel selbst ein.

Matthias Ludwigs hatte den perfekten Überblick über das Geschehen und immer schon die nächste Aufgabe parat. Hier musste noch der Teig in 100 Gramm Portionen geteilt werden, dort die Bleche vorbereitet, die Mandeln in die Bethmännchen gesteckt, die Makronen in die Schokolade getaucht und die Kipferl im Zucker gewälzt werden. Und immer stand der Chef-Pâtissier den jungen Bäckerinnen und Bäckern mit einem Tipp, der die Arbeit erleichterte, zur Seite.

Als es um das Befüllen der Spritzbeutel ging, schnellten sofort die Finger nach oben. Alle wollten das „Werkzeug“ ausprobieren. Beim Portionieren der Makronen mit den Beuteln wurde es ganz still in der großen Backstube. Und als Herr Ludwigs fragte, ob denn alles klappte, kam erst einmal keine Antwort. So konzentriert waren die Schülerinnen und Schüler. Auf seine Aufforderung „Beim Handwerk muss man immer Antworten.“ kam dann aber doch ein lautes „Jaaa, es klappt!“ von den Kindern im Chor zurück.

Schließlich ging es ans Verpacken – wobei zuerst ein bisschen gerechnet werden musste. Wie viele Tütchen brauchen wir und wie viele Plätzchen kommen in eine Tüte? Der Besuch endete mit großem Zählen, Abpacken, Zukleben und Einpacken der Tütchen.

Mit einem Riesen-Dankeschön und einem „Fröhliche Weihnachtszeit“ verabschiedeten sich die Kinder und trugen mit großer Begeisterung ihre Plätzchentüten nach Hause. Inzwischen hatten auch alle ihre Lieblingsplätzchen gefunden, denn klar ist: Zwischendurch Probieren gehört zum Backen dazu!