

Drehen und schlingen

Achtklässler blicken hinter die Kulissen einer Bäckerei – Projekt im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Jesewang – Was steckt eigentlich im Brot? Was braucht man für einen Brezenteig und wie lange muss er gebacken werden? Auf diese Fragen erhielten 19 Schüler der Klasse 8c der Mittelschule Fürstenfeldbruck umfassende Antworten. Zusammen mit der Lehrerin Kathrin Bödelts besuchten sie im Rahmen des Projekts „Ernährungshandwerk erleben – Ernährung macht Schule“ die Bäckerei Drexler, um einiges über den Bäckerberuf zu erfahren. Hierfür durften sie in der Backstube selbst Hand anlegen.

Bäckermeister Ulrich Drexler erwartete die Schüler pünktlich um neun Uhr vor der Produktionsstätte der Bäckerei. „Ich hoffe, es wird heute ein Erlebnis für euch“, begrüßte er die Kinder und forderte sie auf, viele Fragen zu stellen. Dann zeigte er auf ein Rohr, das aus dem Boden ragt: „Dort wird unsere wichtigste Zutat, das Mehl, in die Backstube hineingepumpt“, klärte er auf.

Im großen Produktionsraum mussten sich die Achtklässler erst mal die für das Bäckerhandwerk typischen Kopfbedeckungen aufsetzen – aus Hygienegründen. Dann ging es zur Mischerei, dem Herzstück jeder Backstube. Dort mischte Bäcker Markus bereits einen Brezenteig: „Wer kennt die Zutaten dafür?“, wollte er wissen. Nach einem fünfminütigen Knetvorgang gibt man den Teig in die Kopfmachine, die diesen rund schleift. Anschließend wird der Teig in der Brezen-Strang-Maschine in



Bäckermeister Ulrich Drexler zeigte den Schülern der achten Klasse, wie man eine Breze dreht.

Foto: Burk

die längliche Form gebracht. Jetzt durften sich die Schüler ihre eigenen Brezen formen. Ulrich Drexler machte es ein paar mal vor und demonstrierte, wie man die Brezen schmeißen oder schlingen kann. Keine leichte Aufgabe für die Jungen und Mädchen, aber bald sind sie voll bei der Sache. „Man muss darauf achten, dass man den Teig in die Länge rollt, bevor man ihn zu einer Brezen schlingen kann“, sagt der 14-jährige Übey. Das sei gar nicht so einfach, musste er zugeben, weil der Teig sehr fest ist. Am Ende waren sich alle einig, dass das Ausrollen am schwierigsten war, während das Brezen-Schlingen am meisten Spaß machte. Während die Brezen für etwa eine Stunde im Gärraum „auf-

quellen“, erklärte der Bäckermeister der Gruppe, wie man Nusshörchen macht, worauf es beim Backen von Brot ankommt und wie die klassische Kruste entsteht. Am Ende wurden die Brezen in einem speziellen Gerät gelaugt und gesalzen, bevor sie für 20 Minuten in den Backofen geschoben wurden.

Fünf Schüler bewerben sich gleich für Praktikum

Durch den Besuch beim Ernährungshandwerker soll den Schülern die Wertschätzung für die handwerkliche Lebensmittelproduktion vermittelt und gleichzeitig den Handwerkern die Möglichkeit gegeben werden, ihren Berufsstand zu präsentieren. Bäckermeister Ulrich Drex-

ler zeigte sich begeistert: „Die Kinder waren von Anfang bis zum Schluss immer bei der Sache und haben toll mitgemacht. Ich finde es wichtig, dass man den jungen Leuten vor Augen führt, wie Lebensmittel hergestellt werden.“ Darüber, dass sich am Ende der Führung fünf Schüler für ein Praktikum in dem Betrieb beworben haben, freute er sich ganz besonders.

Auch den Jugendlichen hat es gefallen, einmal in einer richtigen Backstube zu stehen. Ihre selbstgebackenen Brezen durften sie mitnehmen, dazu gab es noch für jeden einen Laib Brot.

Nicole Burk

Weitere Bilder



www.kreisbote.de/ffb