

„Boah, riecht das gut!“

Jesenswang – Im Rahmen des vom Landwirtschaftsministerium initiierten Projekts „Ernährungshandwerk erleben“ öffnet die Bäckerei und Konditorei Drexler ihre Pforten für die achten Klasse der Mittelschule Fürstenfeldbruck am Asambogen und lässt sie aktiv an der Produktion teilhaben.

Bäcker- und Konditormeister Ulrich Drexler begrüßte die Schüler und deren Klassenlehrerin Frau Bödelt und wies sie auf die Sicherheits- und Hygienevorschriften hin. „Was braucht man für einen Brezenteig?“, fragte Bäcker Markus die Schüler und gibt die Zutaten in die Mischmaschine.

„Sie ist das Herzstück der Bäckerei“, betont Drexler. Mit Begeisterung und Ausdauer formten und drehten die Schüler den Brezenteig. „Die Brezen mit dem Bauch, das sind die Schwäbischen und die gleichmäßigen, das sind die Münchner Brezen“, erklärt Drexler den Schülern und zeigte ihnen, wie sie aus dem gleichmäßigen Teigstrang den Knoten in den Brezenteig bekommen.

„Das ist gar nicht so einfach“, sagte Lukas, der gerne ein Praktikum in der Bäckerei Drexler machen würde. Danach zeigt Drexler den Schülern den Gärraum und schob die Brezen rein. In der Zwischenzeit lernen



„Was gehört in ein Brot?“ Bäckermeister Drexler erarbeitete mit den Schülern der Mittelschule Fürstenfeldbruck West die notwendigen Zutaten.

ten die Schüler, welche Zutaten für ein Brot benötigt werden.

„Roggenmehl, Dinkelmehl, Salz, Hefe, Wasser und das Wich-

tigste, der Sauerteig“, zählte Drexler auf und ließ die Schüler an dem Sauerteig riechen.

Diese waren überrascht, dass der wirklich sauer riecht. Nach dem Formen der Brote kamen auch die Brotteiglinge in den Gärraum. Weiter ging es zum Plunderteig, aus dem die Bäcker Nusshörnchen herstellten.

„Bekommt man da keinen Hunger, wenn man das immer macht?“, fragte ein Mädchen den Bäcker.

Als die frischen Brote und Brezen aus dem Ofen kamen, meinte ein Schüler: „Boah, riecht das gut!“ und biss genussvoll in das frische Gebäck.