

Vom Korn zum Brot

Brot ist viel mehr als »nur« ein Nahrungsmittel. Dafür machen sich die Landesinitiative Blickpunkt Ernährung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen stark. 115 Schüler und Schülerinnen aus fünf Grundschulklassen aus Bempflingen, Schlaifdorf und Neckartenzlingen waren vom 21. bis 23.

Juli im Rahmen des Programms »Brotwerkstatt« zu Besuch beim Bäckerhaus Veit. Organisiert wurde die Veranstaltung von Ariane Kleiner vom Landwirtschaftsamt des Landkreises Esslingen gemeinsam mit dem Bäckerhaus Veit. An drei Vormittagen bekamen die Grundschul Kinder die Möglichkeit, mittels verschiedener Lernstationen der Brotwerkstatt und Mitbacken in der

Backstube den Weg des Getreides vom Korn zum Brot buchstäblich zu »begreifen«. Die BeKi-Fachfrauen Katrin Eitel, Birgitt Mack und Susanne Graf übernahmen es, den Kindern die verschiedenen Brotgetreidearten und den Aufbau eines Getreidekorns mit Schale, Keimling und Mehlkörper nahe zu bringen. Auch die verschiedenen Brotsorten wurden in einer Sinnesschulung durchgenommen. Nach den Lernstationen nahmen Sven Kruck, Bäckermeister, und Jürgen Lauxmann, stellvertretender Produktionsleiter beim Bäckerhaus Veit, die Kinder in der Backstube in Empfang. Die Kinder durften selbst Hand an den Teig anlegen und Dinkelsohlen ausheben und bestreuen. Und die selbst hergestellten Dinkelsohlen, die fertig gebacken aus dem Ofen kamen, durften sie natürlich mit nach Hause nehmen.

Am Ende der Veranstaltung herrschte Einigkeit bei allen Beteiligten: Es waren ziemlich erlebnisreiche Tage in der Backstube. —rw



Bäckermeister Jürgen Lauxmann bei der Arbeit: Die Kinder waren begeistert von der Brotwerkstatt und dem Besuch in der Backstube, insbesondere vom Selberbacken.

Foto: pr