

Tipps und Termine

Kirche im Grünen

NEUFFEN (pm). Am Sonntag, 19. August, um 11 Uhr ist wieder Kirche im Grünen auf dem Hohenneuffen. Der Gottesdienst wird von Pfarrer Andreas Stiehler und dem Posaunenchor aus Beuren gestaltet. Seit April 2017 wird der Hohenneuffen von den Staatlichen Schlössern und Gärten verwaltet, die seit Juni 2018 eigene kostenpflichtige Burgführungen anbieten. Die kostenlose Führung nach der Kirche im Grünen kann deshalb nicht mehr so wie bisher angeboten werden. Um ihre Zusage für 2018 für die Kirche im Grünen einhalten zu können, haben die Burgführer jetzt beschlossen, dafür selbst die Kosten zu übernehmen. Nach dem Gottesdienst sind also weiterhin alle Besucher eingeladen zur Burgführung.

Wald, Wild und Wein in Neuffen

NEUFFEN (pm). Bei einer Wanderung der Schwäbischen Landpartie am Hohenneuffen am Samstag, 18. August, ab 14.30 Uhr kann man in die hohe Zeit der Stände und des Adels eintauchen. Im Mittelpunkt steht die Frage, was damals auf den Tisch kam. Während es auf den Burgen üppige Tafeln gab war bei den Bauernfamilien Schwarzer Brei angesagt. Den ganz besonderen Gang über das Burggelände begleitet Gästeführerin Regine Erb. Die Veranstaltung findet in Zusammenarbeit mit Staatliche Schlösser und Gärten sowie der Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg statt. Anmeldungen und weitere Informationen unter www.schwäbische-landpartie.de oder Telefon (0 70 23) 90 87 18.

Seniorentanz am Sonntag

WOLFSCHLUGEN (pm). Am Sonntag, 19. August, kann im „Rössle“ in Wolfschlügen von 14 bis 17.30 Uhr wieder ausgiebig getanzt werden. Hermann Breuning spielt für die Gäste aktuelle Schlager und Tanzmusik.

Brot mit allen Sinnen erfahren

In der Brotwerkstatt „Vom Korn zum Brot“ lernten über hundert Kinder, woher das wichtige Lebensmittel kommt

Brot ist viel mehr als „nur“ ein Nahrungsmittel. Dafür machen sich die Landesinitiative Bewusste Kinderernährung (BeKi) des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen stark.

BEMPFLINGEN (pm). Kürzlich waren im Rahmen der Lernwerkstatt Brot über 100 Grundschüler von der Auwiesenschule Neckartenzlingen, der Grundschule Schlaitdorf und der Liebenauschule Neckartailfingen zu Besuch beim Bäckerhaus Veit in Bempflingen. Organisiert wurde die Veranstaltung von Monika Klaus vom Landwirtschaftsamt des Landkreises Esslingen gemeinsam mit dem Bäckerhaus Veit.

An zwei Vormittagen bekamen die Grundschulkinder die Möglichkeit, mittels verschiedener Lernstationen und Mitbacken in der Backstube den Weg des Getreides vom Acker bis zum Brot buchstäblich zu „begreifen“. Kosten entstanden den Schulen keine, da die Brotwerkstatt aus Mitteln des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und vom Bäckerhaus Veit finanziert wird.

Lebensmittelkunde und praktische Erfahrungen

Die Ernährungsreferentinnen Birgitt Mack, Susanne Graf und Iris Beichter übernahmen es, den Kindern die verschiedenen Brotgetreidearten und den Aufbau eines Getreidekorns mit Schale, Keimling und Mehlkörper nahezubringen. Was die Mehltypenzahl bedeutet und wie Mehl gemahlen wird, konnten die Kinder mit Sieben und Kaffeemühlen spielerisch erfahren.

Auch die verschiedenen Brotsorten konnten in einer Sinnesschulung nach Aussehen, Geschmack und Geruch be-



Über 100 Kinder aus Grundschulklassen kamen zur Brotwerkstatt „Vom Korn zum Brot“, einer Kooperation des Landwirtschaftsamtes des Landkreises Esslingen und des Bäckerhauses Veit. pm

wertet werden. Danach ging es mit Oliver Lahde, Bäckermeister beim Bäckerhaus Veit, für die Kinder in die Backstube. Hier durften sie selbst Hand an den Teig anlegen und Dinkelseelen ausheben oder Ciabatta-Brötchen formen und bestreuen. Nach diesem Erlebnis in der Backstube wurde die Veranstaltung mit

einer gemeinsamen Brotmeditation beendet, bei der es darum ging, die Wertschöpfungskette des Getreides bis zum Brot nachzuvollziehen sowie den leckeren Geruch und Geschmack von Brot mit allen Sinnen aufzunehmen.

Gerne nahmen die Kinder ihre selbst hergestellten Dinkelseelen und Ciabat-

ta-Brötchen, die zwischenzeitlich fertig gebacken aus dem Ofen kamen, mit nach Hause. Die Lehrkräfte und vor allem die Kinder waren begeistert von der Brotwerkstatt und dem Besuch in der Backstube, insbesondere vom Selberbacken. Die Organisatoren freuen sich bereits auf die Brotwerkstatt im nächsten Jahr.