

31.7.2015
Nitz

Vom Korn zum Brot

Brotwerkstatt beim Bäckerhaus Veit für 115 Schüler



Die Schüler durften in der „Brotwerkstatt“ selbst Dinkelseelen herstellen.

Foto: pm

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.

BEMPFLINGEN (pm). 115 Schüler und Schülerinnen aus fünf Grundschulklassen aus Bempflingen, Schlaithdorf und Neckartenzlingen waren kurz vor Beginn der Schulferien im Rahmen des Programms „Brotwerkstatt“ zu Besuch bei Veit. Organisiert wurde die Veranstaltung von Ariane Kleiner vom Landwirtschaftsamt des Landkreises Esslingen gemeinsam mit dem Bäckerhaus Veit.

An drei Vormittagen bekamen die Grundschulkinder 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 nahezubringen. Was die Mehltypenzahl bedeutet und

wie Mehl gemahlen wird, konnten die Kinder mit Sieben und Kaffeemöhlen spielerisch erfahren. 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 Dinkelseelen ausheben und bestreuen – so wie alle Dinkelseelen bei Veit von den Bäckern in Bempflingen mit den Händen hergestellt werden. „Wir machen das hier nicht anders als die Bäcker früher“, erklärte Jürgen Lauxmann den Kindern.

Nach diesem Erlebnis in der Backstube wurde die Veranstaltung mit einer gemeinsamen Brotmeditation beendet, bei der es darum ging, den Geruch und den Geschmack von Brot, am Beispiel eines Dinkelvollkornbrot, mit allen Sinnen aufzunehmen. Die Kinder durften ihre selbst hergestellten Dinkelseelen, die zwischenzeitlich fertig gebacken aus dem Ofen kamen, natürlich mit nach Hause nehmen. Die Lehrerinnen und vor allem die Kinder waren begeistert von der Brotwerkstatt und dem Besuch in der Backstube, insbesondere vom Selberbacken.