

## Wie der Keimling ins Gebäck kommt

Brotwerkstatt für 115 Grundschüler bei Bäckerhaus in Bempflingen

**Brot ist mehr als nur ein Nahrungsmittel. Das haben 115 Grundschüler aus der Region erfahren. Sie besuchten eine Brotwerkstatt in Bempflingen.**

**Bempflingen.** Für das Thema Brot machen sich die Landesinitiative Blickpunkt Ernährung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen stark. 115 Schüler aus

### *Ein Projekt des Landes: „Blickpunkt Ernährung“*

fünf Grundschulklassen aus Bempflingen, Schlaitdorf und Neckartenzlingen waren kürzlich 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. 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 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.

Was die Mehltypenzahl bedeutet und wie Mehl gemahlen wird, konnten die Kinder mit Sieben und Kaffeemühlen 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

### *Den Geschmack von Brot mit allen Sinnen wahrnehmen*

darum ging, den Geruch und den Geschmack von Brot, am Beispiel eines Dinkelvollkornbrot von Veit, 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 Selber-Backen. „Eine rundum gelungene und sinnvolle Veranstaltung, die wir gerne wiederholen werden“, resümierte Ariane Kleiner bei der Verabschiedung.



Teig kneten und frisches Brot testen – das durften Grundschulkinder kürzlich beim Brotseminar in Bempflingen.

Foto: Privat