

Viertklässler auf Weg vom Korn zum Brot

Praxisunterricht | Kinder in der Backstube

Schramberg. Unter dem Motto »Vom Korn zum Brot« fuhren die Viertklässler der Erhard-Junghans-Schule mit dem Bus nach Hardt zur Backstube der Bäckerei Brantner. Zu diesem Thema hatten sich die Kinder bereits mit den verschiedenen Getreidearten auseinandergesetzt.

Beim Brantnerbäck erhielten alle erst einmal Schürzen und dann ging es in die Backstube. Dort durften sie verschiedene Backvorgänge verfolgen und miterleben, welche Zutaten gebraucht werden, wie die Bäcker arbeiten und was die Maschinen leisten. Begeistert waren die Kinder auch, als es hieß, »wir backen unser eigenes Laugengebäck«. Es wurde geknetet, gerollt und gelegt. Eifrig probierten die Kinder verschiedene Formen wie Brezeln, Schnecken, Herzen,

Hörnchen, Zöpfe und Schleifen aus. Am Schluss durften sie noch ihre eigenen Ideen entwickeln. Jeder hatte sein persönliches Erfolgserlebnis.

Um die Neugier und den Hunger zu stillen, bekam jedes Kind eine Kostprobe und eine eigene Vesperdose mit nach Hause. Die selbst gemachten Backwerke mussten noch über Nacht gekühlt und anschließend mit Lauge besprüht und gebacken werden.

Die Ergebnisse wurden am nächsten Tag in die Schule geliefert und zwar so reichlich, dass noch mehreren anderen Klassen eine Freude gemacht werden konnte. »Gerne kommen wir mal wieder zum Brantnerbäck, denn wir haben viel Spannendes gesehen, Interessantes gelernt, Köstliches gegessen und viel Freude gehabt«, sagten die begeisterten Schüler.



Begeisterte Viertklässler nach der Arbeit in der Backstube von Brantner-Bäck in Hardt.