

Nachfolgender Artikel wurde veröffentlicht im

Lauterbacher Anzeiger

am: 15. Okt. 2014



Unterricht in der Backstube / Kinder der 3c gingen in die Lehre von Bäckermeister Schrimpf

„Vom Korn zum Brot“ heißt das Thema der Klasse 3c der Lauterbacher Eichbergschule derzeit im Sachkundeunterricht. Wie sieht ein Getreidekorn aus, aus was besteht es, wie entsteht aus Korn Mehl, was ist Weiß-, was Vollkornmehl, woher kommt unser Brot? Mit diesen und anderen Fragen befasste sich die Klasse mit ihrer Lehrerin Katrin Hardt in Theorie und Praxis. Zunächst besuchte die Klasse eine Mühle in Hainzell und lernte die Arbeit eines Müllers kennen. Die Kinder durften

zudem selber Produkte mit in die Schule bringen, die mit dem Thema zu tun haben: Getreideähren, verschiedene Mehlsorten, Vollkornprodukte... – und daraus eine kleine Ausstellung aufbauen. Gestern stand für die Kinder ein weiterer Höhepunkt auf dem Programm: Mit ihrer Lehrerin durften sie die Backstube von Ralf Schrimpf und seinem Team besuchen und selber aktiv werden. Bevor sie Hefeteig kneten und daraus Einstrangzöpfe oder Brezeln formen durften, gab es zunächst

vom Bäckermeister einige Informationen: Zu den Hygienevorschriften beispielsweise, die in der Backstube eingehalten werden müssen, zur Qualität der Backzutaten – und bezüglich des Geräuschpegels. Dass der zu Beginn angesichts von rund 20 aufgeregten Kindern sehr hoch war, versteht sich von selbst. Aufmerksam lauschten die kleinen Bäckerlehrlinge den Worten Schrimpfs, der zu diesem Zeitpunkt schon sieben Stunden im Dienst war, wie er ihnen verriet. Dass er sich für die Kinder Zeit

nahm, freute Lehrerin Katrin Hardt sehr, schließlich sei dieses Engagement nicht selbstverständlich. „Mir ist es wichtig, den Kindern zu zeigen, wo das Brot herkommt und welch' schöner und kreativer Beruf der des Bäckers ist“, bemerkte Ralf Schrimpf am Rande des Klassenbesuchs. Die Bäckerzunft habe Nachwuchssorgen und natürlich werbe er gerne für sie. „Für mich ist es immer wieder schön mit Kindern zu arbeiten, die tüchtig und fleißig anpacken“, freute er sich. Dass die Back-

produkte gestern gut gelangen und die Klasse 3c auch noch jede Menge Leckereien mit in die Schule nehmen durfte, dafür sorgten neben dem Chef auch Meister Anton Thrin und die Gesellen Christian Greb und Walter Wehner sowie Bäckerlehrling Celine Schrimpf, die den Jungen und Mädchen geduldig mit Rat und Tat zur Seite standen und viele Fragen beantworteten. Wie sie den Unterricht in der Backstube fanden? Darin waren sich am Ende alle einig: „Toll.“

cke/Fotos: Kempf