Schnuppern, schmecken, schauen: Schüler bei der Brotprüfung

Category: Aus dem Schuljahr 2018/19,Berufsorientierung
29. März 2019



Besonderer Unterricht für Drittklässler der Ederseeschule Herzhausen

Herzhausen
– Selbst backen? Das macht Antonia oft, wie sie erzählt. Doch in einer Backstube war sie bisher nie. Mit ihren Klassenkameraden aus der dritten Klasse der Ederseeschule ging es zum Ausprobieren in die Backstube von Frank Raabe.

Bericht und Fotos: Julia Renner (Waldeckische Landeszeitung)

Dort
schauten sie auch Karl-Ernst Schmalz vom Deutschen Brotinstitut über die Schulter, der Brot und Brötchen von 15 Bäckereien prüfte und bewertete.



Die Kruste, das Krumenbild, Struktur, Geruch, Kauverhalten und natürlich der Geschmack sind die Kriterien, nach denen Schmalz die Backwaren beurteilt. Ein toller Job, finden die Kinder. „Ich würde am liebsten jetzt reinbeißen“, sagt Ida und lacht. Sie dreht und wendet ein Brot in der Hand, riecht daran und befühlt die Kruste, während Karl-Ernst Schmalz erklärt, worauf sie achten soll. „Das Interesse der Kinder ist da“, freut sich der Qualitätskontrolleur.

Auch Gerhard Brühl,
Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft, merkt, wie begeistert die Kinder bei der Sache sind. Er und Bäckermeister Frank Raabe hoffen, dass sich durch solche Besuche auch das Interesse am Bäckerhandwerk wecken lässt. „Und die Kinder sollen lernen, was in Brot und Brötchen steckt, wie sie täglich gemacht werden“, sagt Raabe.

Was in den 84 Broten und 33 Brötchen steckt, die Karl-Ernst Schmalz an diesem Tag testet, und dass es mehr als 3000 Brotsorten in Deutschland gibt, haben die Mädchen und Jungen bereits gelernt, als es in die Backstube geht. Dort erklärt Frank Raabe, was es mit welchem Getreide auf sich hat, welche Zutaten in einen Teig gehören und wie daraus schließlich Leckereien werden.

Das Besondere für die Drittklässler:
Sie dürfen auch selbst ran. Die Kinder machen Teilchen mit Aprikosen und Streuseln auf Quarkteig und formen aus Brötchenteig Zöpfe, aber auch

ihre Haustiere und Mini-Brote, die der Bäckermeister in den Ofen schiebt und die sie später mitnehmen dürfen.



Besonderer Einblick für Schüler

„Es
ist spannend, dass wir selbst etwas machen können“, sagt Antonia. Wie Brot gemacht wird und was in den Teig kommt, findet Mika besonders interessant. Klassenlehrerin Kerstin Menke war es wichtig, dass ihre 22 Schüler auch mal etwas Praktisches machen und einen besonderen Einblick bekommen. Die Getreidearten hatte sie bereits im Unterricht durchgenommen, nach dem Bäckereibesuch geht es weiter mit allem Wissenswerten rund um Brot und Brötchen.

Der
Trubel in der Backstube macht Frank Raabe nichts aus, schon häufiger hatte er Klassen zu Besuch. Auch Karl-Ernst Schmalz beantwortet geduldig Fragen. In 31 Jahren als Prüfer hat er schon unzähligen Kindern seinen Job erklärt.