

Nachfolgender Artikel wurde veröffentlicht im

Lauterbacher Anzeiger

am: 19.10.2022



Bäckermeisterin zu Gast in Eichbergschule

Die Klasse 3c der Lauterbacher Eichberg-Grundschule und ihre Lehrerinnen Alicia Gonder und Katrin Hardt beschäftigen sich seit einigen Wochen mit dem Sachunterrichtsthema „Vom Korn zum Brot“. Nach einem Besuch in der Mühle war vor einigen Tagen die Bäckermeisterin Celine Schrimpf von der Bäckerei Schrimpf in Lauterbach zu Gast. „Welche Arbeit mache ich eigentlich und wann muss ein Bäcker aufstehen?“ Diese Fragen stellte Schrimpf den Kindern gleich zu Beginn. Wenn man morgens früh in der Bäckerei frisches Brot oder Brötchen kauft, wird in der Backstube bereits seit mehreren Stunden gearbeitet, denn alles muss rechtzeitig fertig sein. Verschiedene Sorten Brot werden dort mit unterschiedlichen Mehlen

gebacken. Außerdem versuchten sich alle Schülerinnen und Schüler selbst als Bäcker: Die Bäckermeisterin verteilte einen „Übungsteig“ sowie Mehl und übte mit den Kindern, die mit Feuereifer bei der Sache waren, die Herstellung eines Einstrang-Hefezopfes. „So, das könnt ihr jetzt. Nun bekommt ihr noch einmal neuen Teig, der dann auch gebacken wird“, versprach Celine Schrimpf. Aus mitgebrachten Hefeteigkugeln durften alle Jungen und Mädchen nun zwei weitere Hefezöpfe flechten, sie anschließend mit Ei bepinseln und nach Geschmack mit Hagelzucker bestreuen. Schon bald zog ein köstlicher Duft durch die Schule und die Kinder nahmen wenig später das fertige Gebäck voller Stolz in Empfang. red/Foto: Hardt