

Vom Korn zum Brot – Unterrichtsgang der Klassen 2a und 2b in die Bäckerei Dirnberger (20.7.22)

Der leckere Duft nach Frischgebackenem lockte die Kinder der Klassen 2a und 2b der Grundschule Wenzenbach in die Bäckerei Dirnberger in Wenzenbach. Herr René Schultz hatte sich bereit erklärt, den SchülerInnen den Weg vom Korn zum Brot aufzuzeigen. In Schüsseln und Körbchen hatte er jeweils Körner (Schrot) und das gemahlene Mehl aufgestellt und ließ jeden fühlen, wie sich unterschiedlich verarbeitete Mehlsorten anfühlen. Einige der Zweitklässler entdeckten auch ihre favorisierten Brotsorten und konnten herausfinden, aus welchen Mehlsorten sie hergestellt wurden. Herr Schultz erklärte die Rührmaschinen und zeigte, wie Brote und Semmeln hergestellt werden.

„Das sind aber große Schubladen“, staunten die Kinder, als er ihnen die enormen Fächer mit Sesam, Mohn und Leinsamen zeigte. Sehr beeindruckt waren sie auch von den Backfächern und besonders vom Riesenbackofen, in den man ohne weiteres Hänsel und Gretels Hexe hätte stoßen können. Nach einem Rundgang durch die Kühlräume, den Gefrierraum und die Backstube für Kuchen und Gebäckstückchen bekam jeder noch ein Schokoladencroissant, ein ganz besonderes Highlight.

Die beiden Klassen und ihre Lehrerinnen Kerstin Schmid und Griet Kesenheimer bedanken sich ganz herzlich bei Herrn Schultz und der Belegschaft der Bäckerei Dirnberger für diesen lehrreichen Vormittag!

(Griet Kesenheimer/Kerstin Schmid)



