



Hoch konzentriert waren die kleinen Bäcker beim 1.Gottenheimer Ferienprogramm bei der Sache.

FOTO: KUNZ

In der Backstube duftete es nach Schneckennudeln

Zwölf Kinder durften in Gottenheim Bäcker spielen

Bad.Z.
15.8.02

GOTTENHEIM (dok). Am Dienstag morgen öffnete die Bäckerei Bayer in der Schulstraße ihre Backstube für eine Aktion des Sommerferienprogramms: Zwölf Kinder aus Gottenheim und Umgebung durften sich einen Vormittag lang als Bäcker versuchen.

Aufgeregt drangen sich die kleinen Besucher im Vorraum der Backstube und können es kaum erwarten, bei der Herstellung von Weckle und Rosinenschnecken mit anzupacken. „Dürfen wir gleich eine Brezel haben?“, fragt ein ganz Eifriger, dem wohl auch schon der Duft der frisch gebackenen Leckereien in die Nase gestiegen ist. Doch zuerst teilt Bäckereibesitzer Klaus Zängerle weiße Schürzen und Mützen aus: „In die Backstube darf niemand ohne Kopfbedeckung“, erklärt er den Kindern. Vorschriftsgemäß gekleidet versammeln sich schließlich alle um den Arbeitstisch, auf dem bereits ein großer Teigklumpen liegt. Bäckermeister Fabrice Rouffet zeigt den Kindern, wie daraus mit Hilfe von Rollholz und Stempel-Frühstücksbrötchen geformt werden.

Die Aktion ist Teil des ersten Gottenheimer Ferienprogrammes, das den Kindern mit Unternehmungen wie Kajakfahren, Zirkusbesuchen oder eben der Besichtigung der Bäckerei möglichst viel Abwechslung bieten will. „Bis jetzt hatten wir erfreulich großen Zulauf“, ist Jugendpfleger Volker Hug stolz, der als Leiter des Programms für die Organisation verantwortlich ist. Zu seinen Mitarbeitern gehören außerdem Ansgar Heilig von der „Kunstkantine“ und die Praktikantinnen Ute Müller-Wiegand und Manuela Frank. Die rege Teilnahme an den Aktivitäten zeige deutlich, dass die Eltern Vertrauen in sein Team hätten so

Hug. Darüber hinaus spiele das Engagement der Gottenheimer Bürger eine große Rolle: „Manches hätten wir ohne die Mithilfe der Leute gar nicht auf die Beine stellen können.“

Auch in der Bäckerei Bayer nimmt man sich viel Zeit, um auf die Kinder einzugehen. Jedes bekommt seine Portion Teig zugeteilt und darf sich damit am Backen versuchen. Neben Mohn- und Salzbrötchen entstehen Schneckennudeln und Mäuse aus süßem Hefeteig. Und weil keinem die eigenen Weckle verloren gehen sollen, werden die Bleche mit Namenszetteln versehen, bevor sie anschließend in den Gärschrank kommen. „Bis es ans Backen geht, muss der Teig erst einmal treiben“, erklärt Bäckermeister Rouffet. Mit gehörigem Sicherheitsabstand dürfen die Kinder dann zusehen, wie ein ganzes Blech Brezeln in Lauge getaucht wird. Vor dem Backen sei diese Flüssigkeit noch giftig, warnt Klaus Zängerle. Nur wenig später können die Zuschauer jedoch die ersehnten Brezeln ofenfrisch genießen. „Vielleicht werde ich später selber mal Bäcker“, meint der siebenjährige Simon, der es sich offensichtlich schmecken lässt. Allerdings wird er dann doch ein bisschen nachdenklich, als er hört, dass der Arbeitstag in der Bäckerei Bayer bereits um 3 Uhr morgens beginnt.

Solange die Weckle der Kinder noch im Ofen backen, führt Klaus Zängerle seine Gäste durch das ganze Haus: Von den Mehlsilos im Keller der Bäckerei geht es bis zu der viel bestaunten Pralinenküche unterm Dach. Und schließlich werden die kleinen Bäcker für ihren Einsatz belohnt - jedes der Kinder kann eine Tüte mit Selbstgebackenem nach Hause tragen