

So werden aus Getreide leckere Brötchen

Badische
Zeitung
31.8.2005

Gottenheimer Kinder lernten in der Bäckerei Zängerle Neues

GOTTENHEIM (shi). Jeden Morgen liegen sie knusprig und duftend auf dem Frühstückstisch: Brötchen unterschiedlicher Art. Doch bis es so weit ist, sind viele fleißige Hände notwendig und vor allem bedarf es eines Bäckers, der mitten in der Nacht aufsteht, um die Weckle zu backen. Die Kinder des Gottenheimer Sommerferienprogramms unternahmen einen Ausflug, der in der Adler-Mühle in Bahlingen begann und in der Backstube von der Bäckerei Zängerle in Gottenheim endete.

„Machen wir Brot oder Weckle?“, fragt Bäcker Klaus Zängerle die Kinder in der Backstube. Diese kamen gerade von Bahlingen, wo ihnen in der dortigen Mühle gezeigt wurde, wie aus Getreide, das angeliefert wird, feines Mehl entsteht und in die Säcke kommt. Jedes Kind brachte eine Packung Mehl aus Bahlingen mit.

Die Kinder entscheiden sich für das Brötchen backen, auch wenn Sascha (acht Jahre) gerne Pizza gebacken hätte. Bäcker Zängerle ist extra um 14 Uhr für die Kinder aufgestanden, obwohl er die ganze Nacht gearbeitet hat.

Zuerst einmal wird Mehl in einen großen Kessel (Spiralkneiter genannt) gegeben und mit Wasser, Salz und Hefe vermischt, bis eine feste Teigmasse entsteht. „Warum kein Zucker?“, fragt ein Mädchen, das zugibt, eine kleine Naschkatze zu sein. „Der kommt in den Zwetschkuchen, der zurzeit angesagt ist“, antwortet der Bäckermeister. Doch die Zwetschgen und das süße Gebäck locken auch Wespen an. Dann ist der Teig auch schon fertig und er wird abgewogen und jedes Kind

bekommt eine Portion auf den mit Mehl bestreuten Backtisch. Zuvor legt Klaus Zängerle aber noch Wert darauf, dass sich alle die Hände waschen. Wie viele Brötchen werden eigentlich ungefähr jede Nacht gebacken? Zwischen 500 und 600. Ziemlich viel Arbeit.

Jetzt holt Zängerle zwei Kisten, in denen sich Kürbiskerne und Mohn befinden. Der Teigklumpen wird zuvor aber noch mit Wasser bestrichen, danach kommen Mohn und Kürbiskerne darauf. Manche der kleinen Nachwuchsbäcker tragen diese ziemlich dick auf. Ob das nachher noch schmeckt? Tim nascht schon einmal etwas vom Teig, ist aber noch nicht wirklich überzeugt vom guten Geschmack.

Alle Brote kommen auf Backbleche und werden gleich darauf in den Gärschrank geschoben und dort bei hoher Luftfeuchtigkeit eine Viertelstunde gelagert. Dann geht es in den Ofen zum Backen.

In der Zwischenzeit bekommen die Kinder ein Eis spendiert und dann ist auch Zeit, um etwas zu plaudern. Philipp fragt, wann Klaus Zängerle aufstehen muss, um mit der Arbeit zu beginnen. „Schätzt mal“, fordert er die Kinder auf. Jemand meint um 6 Uhr, ein anderer um 4 Uhr. Nein, um 1 Uhr steht Bäcker Zängerle jede Nacht auf, um alles vorzubereiten, damit der Verkauf schon in der Früh beginnen kann. Sechs Mitarbeiter helfen ihm dabei. Und nach einer Stunde Backzeit und einem Fußballspiel auf der angrenzenden Wiese, kann jedes Kind ein Kilogramm halbweißes Brot aus dem Ofen nehmen. Guten Appetit!