

Schüler glänzen als Mini-Bäcker

Knielinger Museumsverein veranstaltet Backworkshop auf dem Hofgut Maxau

Von unserem Mitarbeiter
Jürgen Hotz

In der Cafeteria des Knielinger Museumsvereins auf dem Hofgut Maxau herrscht fröhliche Betriebsamkeit. Elf Kinder der Klasse 3b der Karlsruher Erich-Kästner-Schule (EKS) versuchen sich am Donnerstagmorgen als kleine Bäcker. Die Mitglieder des Museumsvereins assistieren.

Die EKS bietet Sonderpädagogik mit den Förderschwerpunkten Hören und Sprache an. Ute Müllerschön, Vorsitzende des Vereins, und ihr Ehemann Thomas haben Schürzchen in weißem Waffelpiqué ausgeteilt, Namensschilder sind schnell geschrieben. Zusammen mit Leh-

wird, und zeigen Sachverstand: „Man muss genau aufpassen, dass es nicht zu viel ist.“

Aus einer Fachmappe der Bäcker-Innung München, „Flechtgebäck und figürliches Gebäck“ von 1958, zeigt Claudia Titelius Fotos und präzise gezeichnete Anleitungen zum Formen der kunstvollsten Gebäckstücke. „Ich hab’ mich für ein Huhn entschieden“, ruft Sarah. Leon und Sebastian wählen den Igel: „Wir sind in der Igel-Klasse.“ Aber erst einmal müsste der Teig schlafen, so die Bäckerin.

Zeit also, „Gluthilde“ vorzustellen. So heißt der große Backofen, der in einem separaten Häuschen untergebracht ist und auf 250 Grad Celsius erhitzt werden

kann. Erich Mühl zeigt die Mühlräder im Inneren der Getreidemühle. Alisha füllt fünf Kilo Kornmischung der alten Sorte Emmer sowie Roggen in den Trichter. Die Maschine rattert los. „Das Mehl ist ganz warm“, stellen die Kinder erstaunt fest.

Zurück in der Cafeteria flechten die Kinder Hefezöpfe und Brezeln nach Anleitung. Manuel ist flink, denn „zu Hause habe ich schon Marmorkuchen gebacken“. Und Lucia sagt: „Der Omi helfe ich beim Apfelkuchen.“

„Gelungen“, beurteilt Ute Müllerschön strahlend die Auftaktveranstaltung. Sie könne sich vorstellen, dass andere Lehrer zu einer ähnlichen Aktion angeregt würden: „Wir wollen kein schlafendes, sondern ein lebendiges Museum sein.“

”

Wir wollen kein schlafendes, sondern ein lebendiges Museum sein.

Ute Müllerschön
Vorsitzende des Museumsverein

rerin Barbara Voigt – „im Sachkundeunterricht behandeln wir gerade das Thema Ernährung“ – ist die Idee zu einem Workshop Backen geboren. Die Kinder seien sehr an Ernährung interessiert. Momentan beschäftigten sie sich mit der Frage, wo überall Zucker drin sei.

Derweil hat Wolfgang Richter die Teigmagnetmaschine mit süßem Hefeteig in Gang gesetzt und gibt noch Milch zu. Wichtig sei ihnen gewesen, dass die Kinder Praxis mit dem Teig bekämen und ihn haptisch mit den Händen erfahren könnten, sagt Ute Müllerschön.

„Daraus flechten wir eine Spezialität aus Hamburg“, erläutert die gelernte Bäckerin Claudia Titelius. Die Mini-Bäcker staunen über die große Menge Mehl, die aus der Kinderbadewanne zugegeben



Museum zum Anfassen: Drittklässler der Erich-Kästner-Schule flechten von Hand Hefezöpfe und Brezeln. Probieren ist erlaubt.
Foto: Jörg Donecker