

Fenster schließen

SÜDKURIER



Artikel empfehlen:

Dauchingen

27.10.2010

Schüler rollen den Brezelteig

Dauchingen (vif) Mit urigem „Schrot und Korn“ befassten sich im Rahmen der Methodenwoche an der Dauchinger Grund- und Hauptschule die Schülerinnen und Schüler der achten Klasse. In dieser Woche werden verschiedene Projekte angeboten.



Auch Schulleiterin Gabriele Krieger (rechts) macht mit, wenn sich die Achtklässler der Dauchinger Schule in der Bäckerei Matthias Fleig im Ausrollen des Teiges und im Schlingen von Brezeln üben.
Bild: Friese

Beispiele dafür sind die Erstellung eines Wochenplanes oder das Präsentieren von Plakaten. Das Thema der Achtklässler ist das Urgetreide Emmer.

Landwirt Werner Barrho vom Birkenhof in Tuningen hatte bereits vor einiger Zeit darüber informiert, dass dieses Getreide schon vor mehr als 10 000 Jahren im Orient angebaut wurde. Es gilt als der Vorläufer des heute verwendeten Weizens.

Die Verarbeitung des Emmers erlebten die Schüler jetzt bei einem Besuch in der Dauchinger Bäckerei Matthias Fleig. Begleitet wurden sie dabei von Schulleiterin Gabriele Krieger und Klassenlehrer Markus Birkenmaier. Es ging bei dieser Visite in der Backstube darum, den Teig auszurollen und zu Brezeln zu formen. Bäcker Fleig hatte eigens einen Teig vorbereitet, dem auch Emmer beigemischt worden war.

Doch bevor die Brezeln im großen Backofen verschwanden, wurde die Geschicklichkeit der Gäste auf eine harte Probe gestellt. Wie sich herausstellte, war es gar nicht so einfach die Brezeln richtig zu schlingen. Dazu gehörte ein gehöriges Maß an Fingerfertigkeit und ein gewisser Dreh war notwendig.

Die Schülerinnen und Schüler machten begeistert mit. Einige stellten anschließend sogar die Überlegung an, nach der Schule eine Ausbildung als Bäcker zu beginnen. Ohne Handarbeit, das stellten die jungen Leute schnell fest, geht es auch heute nicht. Auch beim Einsatz moderner Maschinen ist handwerkliches Geschick immer noch gefragt.

Schon in dieser Woche wird die Klasse ihr Projekt im Rathaus, im Kindergarten und im Bürgerzentrum Farrenstall vorstellen. Gebacken werden dann leckere Apfel- und Zwetschkuchen – natürlich aus Emmermehl.