

## Unterricht in der Backstube mit Brotnaschen und Mörsertest



*Lernen in der Backstube: Holger Gniffke vom Zentrum für Lebensmitteltechnologie neu.zlt (hinten, links) und Bäckermeister Thomas Gesche beantworten die Fragen der Drittklässler. FOTO: HEIKO BROSIN*

**Projekt.** Drittklässler lernen am praktischen Beispiel mehr über gesunde Ernährung und die Herkunft der Produkte.

**Neubrandenburg (BRO/RH).** Leah, Julian und Paul zieren sich nicht lange. Schnell greifen die Schüler in den Brotkorb, den Bäckermeister Thomas Gesche für seine kleinen Besucher aus der Grundschule West in Neubrandenburg auf den Tisch gestellt hat. Der Neubrandenburger Handwerker hat mehrere Sorten Brot zum Probieren in Stücke geschnitten. Darunter Vollkornbrot, aber auch Misch- und Weißbrot. Es duftet verführerisch. Das Brot ist ganz frisch gebacken, erzählt er der Schulklasse.

Die Mädchen und Jungen erleben an diesem Tag ein Stück Backstuben-Alltag, eine Veranstaltung im Rahmen eines gemeinsamen Projektes des Vereins Lokale Agenda 21 e.V., des Zentrums für Lebensmitteltechnologie neu.zlt Neubrandenburg, der Stiftung der Neubrandenburger Sparkasse sowie des Nordkurier. Anliegen dieses Vorhabens

ist es, Kinder zwischen fünf und zehn Jahren an gesunde Ernährung heranzuführen und zu zeigen, woher die Produkte stammen. Höhepunkt dieses Projektes soll die Herausgabe eines kindgerecht aufbereiteten Kochbuches sein.

In der Backstube findet Maximilian: Hm, schmeckt super lecker! , nachdem er in eine Scheibe Vollkornbrot gebissen und den Brotkorb an seine Mitschüler Annika und Luka weitergereicht hat. Habt ihr schon unser neues Kinder-Brot gekostet? , fragt Bäckermeister Gesche die Drittklässler und hält zwei Hälften des Kinder-Toastbrot hoch. Das Brot hat ja dunkle Punkte , entdeckt Theresa. Das ist ja das Besondere an diesem Brot , erklärt Holger Gniffke vom neu.zlt, das an der Entwicklung des Kinder-Brot mitgewirkt hat. Wir haben lange an der Rezeptur getüftelt , erzählt Bäckermeister Gesche. Es sollte den Kindern schmecken und natürlich gesund sein. Herausgekommen ist das "Kinners - der Kindertoast" , das zu mehr als 60 Prozent aus Vollkorngetreide besteht. Zusätzlich kommen konzentrierte Früchte in den Teig , erklärt der 47-jährige Bäckermeister, der in seiner Produktionsstätte und den drei Filialen derzeit 30 Vollzeit-Mitarbeiter sowie Teilzeitbeschäftigte angestellt hat und drei Lehrlinge ausbildet.

Dass Brot aus Mehl gebacken wird, wissen die Schüler natürlich. Aber welche Getreidearten gibt es eigentlich? , will der Bäckermeister von den Schülern wissen und reicht ihnen Getreidehalme zum Anschauen. Das ist Hafer! , antworten die Kinder wie aus einem Mund. Und dann gibt es noch Weizen, Roggen, Gerste, Mais, Hirse! Die Schüler sind in ihrem Element. Am gesündesten ist dunkles Brot, weil da die Schalen von den Körnern noch drin sind , weiß Theresa. Die Mitschüler nicken. Klassenlehrerin Marion Frommholz freut sich, dass der Lehrstoff aus dem Sachkunde-Unterricht so gut sitzt. Wie aber der Brotteig hergestellt wird, das wissen sie nicht so genau. Der Fachmann erklärt es. Die Kinder erfahren, was Sauerteig ist und dürfen auch mal kosten. Da gibt es schon mal kleine Grimassen nach dem unerwarteten Geschmack. Ja, und wie wird aus dem Korn das Mehl für die Brote? Holger Gniffke demonstriert das mit einem Mörser. Anika und Cilien dürfen es selbst einmal probieren und merken, wie schwer es geht. Dennoch sieht das Mehl danach anders aus als jenes, das in Brot oder Kuchen kommt. Auch hier die Geschmacksprobe. Nicht bitter, aber hart, lautet das Resultat. Also doch besser das Mehl aus der Mühle, zum Beispiel aus der in Jarmen.

Mehrere tausend Brote pro Tag verlassen zu Hochzeiten die Öfen der Bäckerei Gesche. Dazu mehrere Sorten Kuchen und Gebäck. Der Bäckermeister erklärt die Funktionsweise des Ofens, während die Steppkes das Herausholen der fertigen Brote verfolgen. Thomas Gesche hat nicht zum ersten Mal eine Kindergruppe zu Besuch in der Backstube. Und natürlich ist ein Blech mit Weihnachtsplätzchen für die kleinen Gäste vorbereitet. Da greifen die Kinder gern zu.