

Besuch in der Höhenberger Bäckerei

Von der Bäckerei Höhenberg bekommt der Waldorfkindergarten Felizenzell jede Woche das gesunde Roggen-Sauerteigbrot.

So waren die Kinder, die im kommenden Jahr in die Schule gehen werden schon sehr gespannt, wo und wie die Brote gebacken werden. Die Kinder durften die Höhenberger Backstube mit den unterschiedlichsten Gerätschaften kennen lernen und einen Dinkelteig mit der Teigrührmaschine herstellen.



Der Bäckermeister Hans Wölfl zeigte den Kindern, wie man aus diesem Teig eine Breze formt und wie schnell es die Bäcker in der Nacht erledigen müssen, damit auch alles gleich früh morgens fertig ist, wenn die Menschen frühstücken wollen und wir im Kindergarten unsere Brote herrichten möchten.

Dass der Wärmeschrank oder wie Hans Wölfl ihn nannte: die "Brezensauna" so warm und feucht war, überraschte alle Kinder. Nach der "Sauna" wurde die Breze noch kurz gebacken und dann durften sie alle Kinder am Tisch in der Backstube aufessen. Währenddessen konnten sie das geschäftige Leben in der Bäckerei beobachten, so dass gar keine Zeit für Unterhaltungen blieb. Bedeutungsvoll war auch das Interesse und der Kontakt der Kinder zu den Menschen mit Behinderung in der Bäckerei.



Nach einem Spaziergang in Höhenberg wurden alle Kinder wieder von ihren Eltern abgeholt und freuten sich schon auf den nächsten Backtag im Kindergarten, bei dem sie allen anderen Kindern zeigen wollten wie man eine Breze herstellt.

Vielen Dank der Lebensgemeinschaft Höhenberg, die uns die vielen interessanten Eindrücke in der Bäckerei ermöglicht hat.

Text und Bilder: Eva Schmölz