

- Ein Tag als Bäcker -

Hauswirtschaftslehre zum anfassen

Im Fach Hauswirtschaftslehre wird normalerweise genäht, gewerkelt, gebacken und gekocht. Am Mittwoch den 17.02. aber, hatte die Klasse 9b der Meulenwaldschule in Schweich eine ganz besondere Hauswirtschaftslehre-Stunde. Sie besuchten die Bäckerei Louis in Weiskirchen, eine 5-Sterne-Bäckerei.



Von Herrn Louis, dem Juniorchef der Bäckerei und Konditorei Louis, wurden die Schüler freundlich empfangen und eingeladen die Backstube zu erkunden. Was von außen wie eine kleine gemütliche Bäckerei mit Café wirkt, entpuppt sich als riesige Backstube, die sogar 5 Filialen beliefert und dafür unter anderem 5.000 „Spitzweck“ am Tag backt.



Zum Einstieg konnten die Schüler mit allen Sinnen den spannenden Weg des Backwerkes vom Korn bis zum fertigen Brot erkunden.



Sie erfuhren, dass die Qualität der Inhaltsstoffe für einen guten Geschmack entscheidend ist und dass der Bäckerberuf sehr viel Spaß macht. Ein Bäcker ist erfinderisch, geschickt und kreativ, er braucht Muskelkraft zum Teigneten und muss, wenn alle tief und fest schlafen, seine Arbeit beginnen, damit jeder Bürger rechtzeitig sein Frühstück auf dem Tisch hat. Besondere Begeisterung hatten die Schüler, als sie beim Backen von Laugenbrezeln selbst Hand anlegen und die Brezeln sogar mit in die Schule nehmen durften.



Und es folgten noch weitere Überraschungen. Nicht nur, dass die Schüler selbst backen durften, sie wurden auch in das gemütliche Café zu leckerem Kakao und belegten Brötchen eingeladen.



Nach dieser kurzen Stärkung, besichtigten die Schüler mit großer Spannung noch die Konditorei, wo gerade in mühevoller Handarbeit Cremetorten und Pralinen hergestellt wurden.



Auch hier bewiesen die Bäcker sehr viel künstlerisches Geschick und eine ruhige Hand, sodass die Schüler bis zum Schluss mit Interesse dabei waren.

Und ehe wir uns versahen, hatten wir den gesamten Vormittag dort verbracht und alle Spaß gehabt.



Vielen Dank an das Team der Bäckerei, wir waren begeistert!