

7c erkundet die Bio Bäckerei Wegener

Kurz vor den Osterferien unternahm die Klasse 7c einen Ausflug zur Bäckerei Wegener in Hameln. Herr Eggers erwartete uns bestens vorbereitet und sehr motiviert. Nach einem Rundgang durch die Backstube mit Einblicken in die Arbeitsabläufe und das Mehllager, wo wir den Verarbeitungsprozess vom Korn zum feinen Mehl hautnah miterleben konnten, formten alle ihre eigenen Biobrote. Die anschließende Zubereitung von Laugengebäck bereitete ebenso viel Freude und ließ der Kreativität aller Teilnehmer freien Lauf. Besonders begeistert waren die Schülerinnen und Schüler darüber, dass sie ihre Backwaren dann selbst aus dem Ofen holen durften. Alle zogen eine überaus positive Bilanz über diesen kurzweiligen, leckeren und sehr informativen Unterrichtsgang. Das zeigt auch die Bilanz einer Schülerin:

„In der Bäckerei Wegener haben wir viel über den Beruf Bäcker und das backen von Brot gelernt. Die ersten Bäcker stehen schon ca. um 22:30 Uhr auf und fangen an, alles vorzubereiten bis die Brote und Brötchen zum Abholen bereit sind. Wir haben gesehen, wie aus einem Getreidekorn Mehl wird, außerdem haben wir unser eigenes Brot und Laugengebäck gebacken, das wir später mit nach Hause nehmen durften. Zwischendurch haben wir eine Pause gemacht und dabei Croissants, Camping-Brötchen, Müslistangen und Käse-Schinken Brötchen gegessen. Außerdem waren wir im Froster, eine Art großes Gefrierfach mit gefrorenem Gebäck.

Es hat viel Spaß gemacht, und wir danken ganz herzlich der Bio Bäckerei Wegener, dass wir die Chance hatten, uns die Bäckerei von innen anzugucken. Wir haben viel über das Leben eines Bäckers und den Weg vom Korn zum Brot gelernt.“

Greta B., 7c







