



Thomas Schröder zeigt den Jugendlichen, wie man Brote in einer Bäckerei backt. Foto: Grell

VOM KORN ZUM BROT*

Projektwoche in Otterndorf: Schüler backen ihr eigenes Brot

VON VANESSA GRELL | 31.05.2023

Fachkräfte werden knapp und Auszubildende immer weniger. Die Schulen versuchen diesem Trend mit Projekten und Ausbildungsmessen entgegenzuwirken. So auch die Otterndorfer Realschule. Hier lernten die Schüler gerade wie aus Korn Brot wird.

Die Projektwoche "vom Korn zum Brot" startete für die Schüler am Mittwoch mit einem Besuch in der Backstube bei Bäcker Schröder in Otterndorf. Inhaber Thomas Schröder zeigte den Kindern und Jugendlichen, wie er Brote und Brötchen backt. Auch die Schüler packten kräftig mit an.

14 Brote backten sie gemeinsam mit dem Fachmann. Die Kinder durften den Teig abwägen und ihn in die richtige Form bringen. Die Gruppe der Backstuben-Besucher bestand aus zehn Schülerinnen und Schülern von der Jahrgangsstufe sechs bis acht.

Die Feinschliffe in der Backstube

Nachdem die Jugendlichen den Teig geformt hatten, bestrich Schröder die Leibe mit Wasser und tauchte sie in verschiedene Körnermischungen. "Einen Schönheitswettbewerb gewinnen wir damit nicht, aber es geht ja um den Geschmack", witzelte der Bäckereihinhaber. Die fertigen - aber noch rohen - Brote kamen dann in einer Backform in den Ofen.

Anschließend stellte sich Thomas Schröder den Fragen der Kinder und Jugendlichen. Dabei erklärte er, wie die Ausbildung zum Bäcker abläuft und welche Aufgaben ein Lehrling hat. Außerdem zeigte er den neugierigen Schülern die verschiedenen Zutaten für Brote und Brötchen.