

Backwerkstatt

Vom Korn zum Brot!

Erstmals gibt es in diesem Schuljahr 2017-18 an der VS Hönigthal für die Kinder der Ganztagesesschule die Backwerkstatt mit Seminarbäuerin Waltraud Krain-Weinhapl. Jeweils am Donnerstag von 15.00 – 17.00 heißt es: „Auf in Waltraud’s Backstube!“. Mit großer Begeisterung und Freude gehen sowohl die Kinder als auch unsere liebe Waltraud ans Werk. Finanziert wird dieses wertvolle Angebot über die Förderung für zusätzlich eingesetztes Freizeitpersonal in der Ganztagesesschule.



In der Schulküche im neuen Werkraum steht nicht nur das tatsächliche Backen im Vordergrund, sondern auch: das Bewusstsein im sorgsamem Umgang mit unserem Getreide, auf regionale – saisonale – biologische Produkte zu achten, die richtige Hygiene in der Backstube einzuhalten, das Getreide zu mahlen und auszuwiegen, ein Rezept zu lesen und danach zu arbeiten, die Teigherstellung von Anfang an, den Backvorgang zu beobachten und letztendlich mit großem Stolz die köstlichen Produkte zu verkosten und mit nach Hause zu nehmen.

Das erworbene Wissen wird somit in die Familie getragen und hoffentlich auch dort umgesetzt. Alle Rezepte und behandelten Themen werden von jedem Kind im Laufe des Schuljahres gesammelt und somit entsteht eine ganz persönliche Rezeptmappe.

Seminarbäuerin Waltraud Krain-Weinhapl

