Erforschung des Themas „Handwerkliches Backen“ an Stationen auf dem Lernort Bio Bauernhof und Bio Backstube

Um das Thema „handwerkliches Backen“ auf z.B. dem Bioland Gut Wulksfelde, einem Partnerbetrieb des Ökomarkt e.V., zu behandeln, bieten sich verschiedene Stationen an. Je nach Alter und Interesse der Gruppe, sowie nach Jahreszeit und nach Situation auf dem Hof können die hier vorgestellten Stationen von den Hofbegleiter_innen für die Gruppe passend kombiniert werden.

In Wulksfelde werden Winterroggen, Sommerweizen, Triticale und Hafer angebaut. Die Gruppe kann, je nach aktueller Lage der Getreidefelder, die Felder besuchen, die Pflanzen erforschen und sich Ähren mitnehmen.

Gut Wulkfelde hat eine hofeigene Bäckerei: Die Wulksfelder Gutsbäckerei GmbH. Mit entsprechenden Hygiene-Maßnahmen können die Schüler_innen die Bäckerei besichtigen.

Die erste Station in der Bäckerei ist die Getreidemühle. Die Schüler_innen lernen, welche drei Hauptgetreide-Arten in der Bäckerei zu Mehl gemahlen werden und warum es gesundheitsförderlicher ist, aus frisch gemahlenem Getreide gebackenes Brot zu essen.

Um die Dimensionen einer Profi-Bäckerei zu begreifen, sind die großen Rührmaschinen ein weiterer Schritt. Sie sind bereits mit den Brot-Zutaten befüllt, um bei Start der Backschicht als erstes angeschaltet zu werden.

Je nach Situation der Bäckerei wird tagsüber – oder nur nachts – gebacken. Entweder sind Bäcker_innen in Aktion zu sehen oder die Backtische und Materialien werden von der/dem Hofbegleiter_in vorgestellt.

Nach dem Kneten, Abwiegen, Verzieren und Gehen lassen der Brote und Brötchen kommen diese in einen der verschiedenen Öfen. Die Gruppe lernt die Unterschiede zwischen den Öfen kennen sowie die Temperaturen und kann sich dann aus den in der Nacht gebackenen Broten mehrere Sorten zum Probieren aussuchen.

Im Hofladen auf Gut Wulksfelde kann eine Vielfalt von Brot- und Brötchensorten, deren Zutaten, Preise etc. von der Gruppe erkundet werden.

Gerne verkosten wir an die Gruppe in der Nacht frisch gebackene Brotsorten. Dabei achten dier Hofbegleiter auf eine Mischung aus Vollkorn- und Auszugsmehl-Broten, um die unterschiedlichen Geschmäcker zu erleben.

Je nach Wissensstand der Gruppe werden Aussehen und Eigenschaften von Getreide-Ähren und den zugehörigen Körnern wiederholt oder neu erlernt.

Mit der Flockenquetsche quetschen die Schüler_innen aus Hafer- und Roggenkörnern selbst Flocken und vergleichen anschließend Konsistenzen und Geschmäcker. Oft ist es ein Aha-Effekt, selbst zu erleben, wie aus Körnern die aus dem Müsli bekannten Flocken werden!

Die Schüler_innen können sich jede_r selbst ihr Vollkorn-Brötchen backen. Hierfür stellen die Bäcker nachts einen Teig für die Gruppe her, der bei der Veranstaltung von den Teilnehmenden durchgeknetet, geformt und verziert wird. Die Zutaten des Teiges werden besprochen und die Schüler_innen nehmen dann ihr warmes Brötchen mit nach Hause.

Nach der Beschäftigung mit den heimischen Getreide-Arten kann thematisiert werden, welche weiteren Getreide in anderen Teilen der Welt Grundnahrungsmittel sind.

Auch verschiedene Tierarten in Wulksfelde werden mit Getreide gefüttert: die Hühner und die Schweine z.B. Um den Hofkreislauf und das Aufteilen der Ernte sichtbar zu machen, kann die Gruppe die Hühner in deren Freiland-Auslauf mit Getreide füttern.

Noch ein Hinweis: Da die Veranstaltungen auf einem professionell wirtschaftenden Bio-Bauernhof mit Backstube durchgeführt werden, sind wir darauf angewiesen die aktuellen Arbeitsabläufe nicht zu behindern. Vor diesem Hintergrund kann es sein das wir tagesaktuelle Änderungen bei den Hofveranstaltungen zu berücksichtigen haben.