

Brotbacken im alten Backofen

Die Kinder des Schalkhamer Waldkindergartens erlebten einen Backtag auf dem Hof der Familie Brauner

Einen richtigen Holzbackofen kennen die meisten Menschen nur noch aus dem Märchen, heute kommen die meisten Brote aus vollautomatischen Backmaschinen. Vor kurzem konnten die Kinder des Waldkindergartens bei Familie Brauner selbst miterleben, was alles getan werden muß, bis aus einem Klumpen Teig ein leckeres Brot entsteht.

Mit Teigroller und Backbrettern ausgestattet, hatten sich die Kindergartenkinder am Morgen auf dem Hof der Familie Brauner eingefunden. Die Maschinenhalle war kurzfristig in eine Backstube umfunktioniert worden. Dort warteten auch schon riesige Teigmengen auf die kleinen Bäcker.

Doch zuvor musste erst noch der alte Holzbackofen, der schon seit Generationen genutzt wird, angeheizt werden. Im Inneren des großen schwarzen Ofenlochs war schon ein großer Holzturm errichtet worden, der schließlich unter großem Hallo der Kinder entzündet wurde. Erst wenn das Holz heruntergebrannt ist, hat der Ofen die nötige Temperatur, um die vielen Brote und Semmeln in seinem Bauch appetitlich braun und knusprig zu backen.

Doch bis es so weit war, gab es viel zu tun: Jedes Kind durfte einen kleinen Laib Brot kneten und verzieren, Semmeln, Schuxen und Brezen formen. Alle geformten Teigstücke wanderten dann in Körbe oder auf Bretter, um vor dem Backen zu ruhen und aufzugehen.

Für den ersten großen Hunger konnten die kleinen Bäcker Pizzas ausrollen und nach Herzenslust belegen.

Inzwischen war der große Holzstapel heruntergebrannt. Ganz nach alter Sitte wurde nun die Asche aus dem Ofenraum geräumt und die Backfläche mit einem Besen aus frischen Fichtenzweigen ausgekehrt. Und nun musste es schnell gehen! Mit langen Schiebern wurden nun die Brote in den hintersten Teil des Ofens eingeschossen – eine schweißtreibende Arbeit, die schnell und präzise vor sich gehen muß. Dann folgten die Semmeln und Brezen und ganz zum Schluß wurde noch eine Pizza nach der anderen in den Ofen eingeschossen und nach kürzester Zeit fertiggebacken und lecker duftend wieder herausgeholt. Familie Brauner ist da ein eingespieltes Team.

Nun konnte erst mal eine kleine Pause eingelegt werden. Die Kinder ließen sich die Holzofenpizzas schmecken und schon bald zog ein der Duft nach frischem Brot über den Hof. Den Kindern wurde die Zeit nicht lang, gab es doch noch jede Menge Tiere und Gerätschaften zu erkunden und auch der nahe gelegene Wald wollte noch besucht werden. Am Ende des Vormittags standen dann viele Körbe mit duftendem Brot auf dem Hof. Die Kinder durften ihre Backwerke mitnehmen und zogen mit Brot und Semmeln bepackt nach Hause. Die Brotzeit am Abend dürfte an diesem Tag wohl sehr lecker gewesen sein.

