

Brotbacken auf dem Aktiv-Hof Nemden

Beim Plätzchenbacken und Mehlmahlen in der Vorweihnachtszeit war den Kindern aus Nemden die Idee gekommen, selbst einmal Brot backen zu wollen.

Als sie am 01. März wieder kamen, erwarteten sie bereits zwei kleine Handmühlen, eine große elektrische Holzmühle, viel Korn, ein Teil bereits gemahlene Mehls mit weiteren Teigzutaten und eine Teigmischung, die schon dabei war zu gehen, sodass die Kinder an unterschiedlichen Stellen des Brotbackprozesses einsteigen konnten.

In der Anfangsrunde wurde beschlossen, dass es Kastenbrot und Stockbrot geben solle. Die Kinder entschieden sich, wer zuerst an welcher Brotbackstation beginnen, wer draußen beim Feuer- machen helfen und wer im Anschluss an das Backen die Tische wieder in Ordnung bringen würde.

Dann ging es los. Viele Hände schaufelten Körner in kleine und große Mühlen, kippten und kneteten, rollten Stockbrotteigschlangen, entdeckten, dass man aus dem Teig nicht nur Kastenbrot, sondern auch kleine Brötchen machen konnte, fühlten die elektrische Mühle warm werden (was zu Überlegungen Anlass gab, warum das so sei), sammelten und schichteten Holz für ein kleines Lagerfeuer.

Schließlich waren die Brote im Ofen. Bei frühlingshaftem Wetter zog es alle Kinder nach draußen, wo das Stockbrot über dem Feuer gebacken wurde. Der Platz hinter der Scheune lud zum Herumstreunen und neuen Entdeckungen ein. Als die Eltern zur Abholzeit kamen, war das Stockbrot längst im Magen; einige Kinder arbeiteten daran, ein Tipi aus Birkenhölzern zu bauen, andere schichteten Steine, die sie gefunden hatten, wieder andere ‚kokelten‘ in der verbliebenen Glut, und die übrigen holten das fertige Brot aus dem Ofen. Beim Abschied stellten einige Kinder die Überlegung an, ob sie nicht auch einfach so wieder kommen könnten, ohne Termin...am liebsten schon morgen☺.