

Vom Korn zum Brot

WESEKE (mhs). Seit einigen Jahren erhält der Heimatverein Weseke anlässlich des Projekttages „Vom Korn zum Brot“ Besuch aus der Weseker Roncalli-Grundschule, so auch in dieser Woche. Christian Rottstegge und Walter Tenbusch vom Verein begrüßten rund 50 Drittklässler und ihre Lehrerinnen im Backspieker, um den Weg eines Brotes vom Getreide bis zur Fertigstellung anschaulich zu demonstrieren.

Tenbusch erklärte den Kindern, dass die Innentemperatur des Backofens zum Backen eines Brotes oft viel zu hoch sei. „Um die

richtige Temperatur zu erreichen, nimmt man ein mit kaltem Wasser getränktes Tuch und kühlt damit die Steinplatten im Innern einfach ab, solange, bis die Temperatur passt.“ Vor den Augen der dicht gedrängt stehenden Kinder wiederholte er das mehrmals, bis er die Teiglinge behutsam in die Backröhre schieben konnte.

Während der Backzeit begaben sich die Kinder mit Christian Rottstegge auf Entdeckungstour zum Mühlen Gelände an der B70. Hier durften sie das Getreide „flegeln“ und die „Spreu vom Weizen trennen“. Spielerisch



Walter Tenbusch lässt die Kinder im Backspieker staunen.

Foto: Schmitt

lernten die kleinen Gäste, wie mühsam landwirtschaftliche Arbeit bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts gewesen sein muss. Spätestens als sie nach halbstündiger Arbeit nur eine Handvoll Getreidekörner aus dem Rüttler nehmen konnten,

zeigten sie sich erstaunt über das dürftige Ergebnis ihrer Arbeit.

Nach Besichtigung des Mühlenmuseums und der Mühle kehrten die Kinder dann zum Backspieker zurück, um die nun fertig gebackenen, knusprigen Brote

in Empfang zu nehmen.

Lehrerin Ulrike Tacke war von der Aktion begeistert. „Auf spielerische Art und Weise lernen die Kinder etwas über Tradition und erfahren noch einiges über Lebensmittelproduktion und Ackerbau“, lobte sie.