

Schülerinnen und Schüler schnuppern ins Bäckerei-Handwerk

Im Rahmen der Initiative „Fokus Ernährung“ – umgesetzt von AVOS und gefördert vom Gesundheitsförderungsfonds Salzburg – hat Bäckermeister Gotthard Obauer die Schülerinnen und Schüler der NMS St. Gilgen zum Ausprobieren in die Backstube eingeladen.

„Kinder arbeiten gerne mit den Händen und wenn man selbst mit den Lebensmitteln agiert, schult einen das nachhaltig als Konsumentin und Konsument“, erzählt Heinrich Appesbacher, Lehrer an der NMS St. Gilgen. Gemeinsam mit seiner Klasse, die er in „Ernährung und Haushalt“ unterrichtet, ist er einer Einladung von Bäckermeister Gotthard Obauer gefolgt und hat diesen in der Backstube besucht. Im Hintergrund steht dabei die von AVOS umgesetzte und vom Gesundheitsförderungsfonds Salzburg geförderte Initiative „Fokus Ernährung“. Diese stellt sicher, dass es an Salzburgs Schulen ein gesundes Verpflegungsangebot nach ernährungswissenschaftlichen Richtlinien gibt. Und da das Buffet der NMS St. Gilgen von der Bäckerei Obauer versorgt wird, sind hier auch der Kontakt und die Idee für den Besuch der Schülerinnen und Schüler entstanden.

„Bei Handarbeit spielt Zeit keine Rolle“

Und diese haben mit großen Augen verfolgt, was der Bäckermeister zu erzählen hat. Von der Handarbeit, die es früher ausschließlich gegeben hat und bei der Zeit keine Rolle spielt, darüber, dass ein Teig auch selbst in Ruhe arbeiten muss und das in weiterer Folge der menschlichen Verdauung gut tut, bis hin zu den einzelnen Zutaten wie Dinkel, Roggen, Hefe und Gerstenmalz reicht dabei die Einleitung ins Bäcker-Handwerk. Spannend ist auch, wie selbst vermeintliche Kleinigkeiten – etwa zu saures Salz, das Hefe in Teigen zerstören kann – das Ergebnis stark beeinflussen. „Beim Salz setzen wir auf gröberes Quellsalz, das viele Mineralstoffe enthält“ erzählt Obauer.

Ein Gefühl für die einzelnen Zutaten

Auch er ist davon überzeugt, dass von der Bewusstseinsbildung vor Ort in seiner Backstube alle profitieren: „Oft werden Bäckereien mit der Industrie verglichen, doch das ist ähnlich wie mit den Äpfeln und den Birnen.“ Neben dem geschmacklichen Unterschied sollen die Schülerinnen und Schüler dabei vor allem ein Gefühl für die Zutaten bekommen und idealerweise auch im Erwachsenenalter noch bewusster einkaufen. Ähnlich sieht das auch Appesbacher: „Diese Eindrücke bleiben sicher haften – und vielleicht interessiert sich ja jemand künftig sogar für eine Lehre zum Bäcker bzw. zur Bäckerin.“

Weitere Schulen sind willkommen

Richtiges Staunen bei den Schülerinnen und Schülern hat das Drehen eines Mohnweckerls ausgelöst. Für Bäcker-Profis ein simpler Trick, der dennoch beeindruckend aussieht – und im Anschluss gleich selbst ausprobiert worden ist. Handwerkliches Geschick und Kreativität haben die Schülerinnen und Schüler dann beim Nachmachen und beim Formen von Salzstangerln und Semmerln beweisen können. „Man sieht die Begeisterung, mit der sie bei der Sache sind und einige stellen sich besonders geschickt an“, ist

Appesbacher zufrieden. Für Obauer ist es wichtig, dass es künftig öfter solche Besuche gibt: „Das ist grundsätzlich jederzeit möglich und auch andere Schulen sind willkommen.“

FOTOS:

201905_Obauer_(Manuel_Bukovics) (2).jpg – In seiner Backstube hat Bäckermeister Gotthard Obauer den Schülerinnen und Schülern gezeigt, wie viel Handarbeit hinter seinen Produkten steckt. (Foto: Manuel Bukovics)

201905_Obauer_(Manuel_Bukovics) (5).jpg – Beim Backen kommt es auf die richtigen Zutaten an: Bäckermeister Gotthard Obauer hat den Schülerinnen und Schülern erklärt, womit bei ihm gebacken wird. (Foto: Manuel Bukovics)

FOTOS zum Download unter: <https://avos.at/informationen/presse-meldungen>:

201905_Obauer_(Manuel_Bukovics) (1).jpg – „Früher hat es ausschließlich Handarbeit gegeben“, erzählt Bäckermeister Gotthard Obauer über sein Handwerk. (Foto: Manuel Bukovics)

201905_Obauer_(Manuel_Bukovics) (7).jpg – Handsemmerl und Mohnweckerl erfordern ein ordentliches Maß an Fingerspitzengefühl. (Foto: Manuel Bukovics)

201905_Obauer_(Manuel_Bukovics) (8).jpg – Mit einem schnellen Trick formt Bäckermeister Gotthard Obauer ein Mohnweckerl. Im Anschluss dürfen das die Schülerinnen und Schüler auch selbst probieren. (Foto: Manuel Bukovics)

201905_Obauer_(Manuel_Bukovics) (11).jpg – Beim Ausprobieren hilft Bäckermeister Gotthard Obauer den Schülerinnen und Schülern. Diese können ihrer Kreativität trotzdem recht freien Lauf lassen. (Foto: Manuel Bukovics)