

Kinder- und Jugend-Uni Bretten in Aktion „Unser tägliches Brot“ Handwerk, Kunst und Wissenschaft“

Bei einer Vorlesung Anfang Mai über dieses Thema stellte der Gastdozent, Herr Bäckermeister Friedbert Stiefel aus Diedelsheim, seinem jungen Auditorium das Handwerk des Bäckers im Detail vor. Die Begeisterung für seinen Beruf war deutlich zu spüren. Er verstand es hervorragend, den Studenten zu zeigen, wie wichtig wissenschaftliche Erkenntnisse über die Verarbeitung von Grundzutaten sind und wie das Handwerk sie perfekt umsetzt. Auch künstlerische und kreative Fähigkeiten sind von großer Bedeutung für ein exzellentes Backergebnis, das dem Kunden letztendlich großen Genuss bereiten soll.

Im Mittelpunkt der Vorlesung stand das Brot. Erstaunt lauschten die Studenten dem Bericht von Herrn Stiefel über die vielfältigen Kriterien einer Brotprüfung. Kriterien wie z.B. Bräunung, Aroma, Konsistenz des Teiges etc. werden nach ausgiebiger Prüfung in eine Liste eingetragen und mit Punkten bewertet, bevor die Brotlaibe im Laden angeboten werden. Eine solche authentische Brotprüfung führten die jungen Studenten mit größter Sorgfalt in einzelnen Gruppen durch. Mehrere Brotsorten wurden begutachtet, diskutiert und schließlich streng bewertet mit dem erfreulichen Ergebnis, dass alle den Anforderungen standhielten und sehr gute Noten bekamen.

Eine weitere Vorlesung unter dem Titel „Exkursion zur Fabrikation von Brot & Co. mit kleinem Fingerfood-Buffer“ schloss sich drei Wochen später im Bäckereifachbetrieb Stiefel in Diedelsheim an. Nach einem einleitenden Brainstorming über die Inhalte der vorausgegangenen Veranstaltung ließ Herr Stiefel seine Gäste hinter die Kulissen seines Betriebes schauen und erklärte mit viel Enthusiasmus sämtliche Maschinen, Öfen und Hilfsmittel, die seine Bäckerei im Einsatz hat. Waren schon die deckenhohen Mehlsilos beeindruckend, so staunte man noch mehr über die über-dimensionalen Knethaken, die übergroßen Teigschüsseln, die riesigen unterschiedlichen Backöfen und die fließbandähnliche Auswellmaschine, gegen die das häusliche Wellholz geradezu einem Puppenbesteck gleicht. Frische Haferflocken aus der Flockenmaschine sowie frisch geschroteter Dinkel durften ebenso probiert werden wie das Salz, lediglich beim Sauerteig begnügte man sich mit dem Bewundern der schönen Teigblasen und einer Riechprobe. Besonders viel Aufmerksamkeit wurde der Scherbeneismaschine gewidmet, die hauchdünne Eisscherben auswirft, die zur Kühlung des Teiges verwendet werden. Highlight war schließlich die Belaugungsmaschine. Fasziniert beobachteten die jungen Studenten die Herstellung von Laugenbrötchen. Vom Belaugungsvorgang bis zum fertig gebackenen Produkt durften sie jeden Schritt begleiten und teilweise selbst vornehmen, dabei konnte sich Lukas durchaus vorstellen, einmal ein Bäckerei-Praktikum zu absolvieren. Die sprichwörtlich ofenfrischen Brötchen – frischer als jemals auf dem Frühstückstisch – erfreuten sich dann auch großer Beliebtheit.

Ein Fingerfoodbuffet mit verschiedenen leckeren Plundern, Schinken-Käse-Hörnchen, Amerikanern, Vollkornschnecken und Getränken rundete die Exkursion stilvoll ab. Claudia Keller, die leitende Dozentin der Kinder- und Jugend-Uni Bretten, trainierte bei dieser Gelegenheit mit ihren Studenten den perfekten Ablauf eines Stehempfangs, angefangen vom Umgang mit Glas, Teller und Serviette über das Sich-Selbst-Bedienen am Büffet, bis hin zu den Regeln für Smalltalk unter den Gästen.

Souverän und charmant bedankte sich schließlich Student Sven im Namen der Kinder- und Jugend-Uni mit einem kleinen Geschenk bei Herrn Stiefel für sein großes Engagement.

Weitere Informationen zur Kinder- und Jugend-Uni Bretten unter 07252-4809.