

In der Weihnachtsbäckerei – Jugend backt für Senioren

Ein Dutzend Jugendliche aus dem Bezirk Duisburg backten am Samstag, 22. November 2008, in der Bäckerei Bolten Weihnachtsmänner für die Senioren. Unter Aufsicht und Anleitung des Bäckermeisters Thomas Wichert konnten die rund 300 Weckmänner zubereitet werden.

Den hellen Klumpen Teig in 300 knusprige, braune Stutenmänner zu verwandeln, das war kurz zusammengefasst die Aufgabe der Jugendlichen. Es fängt schon beim Teig-Kneten an: Was bei Bäckermeister Thomas so leicht aussieht, muss erst einmal gelernt werden. Doch vorher, erstes Gebot in der Bäckerei: Hände waschen und die stilvolle weiße Schürze um.

Rosinen, Mandeln, Nüsse und Plastik-Pfeife

Nach dem Kneten muss der Teig ausgerollt werden. Was zu Hause das gute Nudelholz erledigt, übernimmt hier eine surrende Maschine. Präzisionsarbeit: Genau fünf Millimeter darf der Teig dick sein. Mithilfe von Ausstechformen entstehen im Teig viele kleine Weckmänner, die nur darauf warten, mit Rosinen, Mandeln und Nüssen bestückt zu werden. Und nicht zu vergessen: Die Plastik-Pfeife.

Mit der Zeit entwickelt sich eine Routine, die Aufgaben sind verteilt, jeder Hobby-Bäcker weiß, was er zu tun hat. Sind die ersten 150 Hefeteigmänner geschafft, ist der Rest ein Klacks – wären da nicht die Bauchschmerzen, die sich bei einigen vom vielen Teig-Naschen bemerkbar machen.

Pensum geschafft

Die Bleche werden immer voller, das Pensum ist fast geschafft. Doch was nun mit dem übrig gebliebenem Teig? Eigenkreationen! Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – ob Riesen-Weckmann, Zopf oder Schneemann, die Jugendlichen konnten sich noch einmal austoben.

Zum Schluss Eigelb über die fertigen Backwaren und ab in den Ofen. Nach wenigen Minuten kommen sie knusprig, braun und duftend wieder heraus. Die 300 Weckmänner landen als ungebackene Rohlinge im Froster, damit sie am Sonntag, 7. Dezember 2008, den Senioren nach dem Jugend-Gottesdienst frisch gebacken aufgetischt werden können.

22. November 2008

Text: Marcel Korstian

Fotos: Marcel Korstian









DNY

DNY










DNY




















