

# Kinder üben in der Backstube den Brezelschwung

**Ferienprogramm** Bei der Bäckerei Frank haben Kinder gelernt, wie aus einem Teig knusprige Brezeln hergestellt werden. *Von Ina Schäfer*

Eigentlich ist die Arbeitsteilung klar: „Ich weiß, wie man einen Teig macht, die Brezel formt – und ihr wisst, wie man sie aufisst“, sagt Bäckermeister Jürgen Frank. An diesem Montagvormittag sollen aber auch die Kinder zu kleinen Bäckerinnen und Bäckern werden, Teig kneten, den Brezelschwung üben und das Ergebnis aufs Backblech legen.

Im Rahmen der Kids und Junior Week, die während der Herbstferien stattfindet, lernen die kleinen Teilnehmer in der Stuttgarter Traditionsbäckerei im Süden der Stadt, wie aus einer großen Teigmasse knusprige Laugenbrezeln werden. Die Kids und Junior Week vom Förderverein Kinderfreundliches Stuttgart und der Stadt Stuttgart feiert in diesem Jahr ihr zehnjähriges Bestehen. Kostenfrei dürfen Kinder während der Oster- sowie der Herbstferien Unternehmen und Bildungseinrichtungen besuchen. Diesmal werden etwa Werksfüh-

rungen bei großen Firmen gemacht, ein Forschungslabor in der Universität besucht, das Tiefbauamt der Stadt besichtigt – oder eben Brezeln gebacken.

„Ärmel hoch krempeln, Hände waschen!“, sagt Jürgen Frank zu Beginn. Die elf Kinder reihen sich in der Backstube am Waschbecken ein, anschließend dürfen sie zur großen Rührmaschine. Wie ein Teig hergestellt wird, haben viele schon zuhause gelernt. Beim Pizza backen etwa, sagt der kleine Dao. Oder beim Plätzchenbacken an Weihnachten. In den Teig für die Brezel kommen die Zutaten Hefe, Salz, Butter, Mehl und Wasser. Diese Grundzutaten und die optimale Mischung seien das Wesentliche: „Wenn der Teig nicht stimmt, wird auch das Gebäck nichts“, sagt Frank. Die Kinder dürfen in die große Schüssel schauen, in der der Teig gerührt wird. Dieser ist fertig, sagt Frank, wenn nichts mehr an den Rändern der Schüssel haftet, der Teig glatt



*Jürgen Frank hat beim Brezelmachen den richtigen Dreh raus.* Foto: Lg/Achim Zweygarth

ist – und wenn man durch ihn durchschauen kann. Der Bäcker hält etwas Teig vor den Pulli von Dao. Dessen Superman-Druck schimmert durch. Also, sagen die Kinder, „ist der Teig fertig“. Während dieser auf einer Platte ruht, bekommen die Teilnehmer Mützen, wie richtige Bäcker.

Mit einer Maschine wird der Teig erst in Portionen geschnitten, dann mit einer weiteren Maschine gerollt. Anschließend geht es endlich an den berühmten Brezelschwung. Bäcker Frank braucht dafür nur einen schnellen, jahrelang geübten Handgriff. Für die Kleinen zeigt er den Schwung langsam in drei Schritten: Zuerst wird ein Halbmond gelegt, dann das eine Ende, schließlich das andere umgeklappt und zur Brezel geformt. Ihre fertigen Brezeln legen die Kleinen auf ein Blech, das beschriftet wird. So findet jeder am Ende sein eigenes Backergebnis wieder. Von der Lauge lassen die Kinder aber die Finger. Bäcker Frank zieht Handschuhe an, bevor er die Brezeln mit Lauge benetzt und Salz darauf streut. Denn Lauge „brennt wie Brenneseln“, sagt er. Auch diese wird mit einer Maschine über den Teig verteilt, das Salz streut Frank mit der Hand darüber. Zum Schluss kommt alles in den Backofen.

In einer Stunde haben die kleinen Nachwuchsbacker am Montag 86 Brezeln gebacken und jedes der elf Kinder bekommt am Ende eine große Packung des selbst hergestellten Gebäcks mit nach Hause.