

Zauberei in der Backstube in Triptis

Kinder des Kindergartens "Farbenklex" backen in Triptis mit Bäckermeister Helmut Langheinrich leckere Plätzchen.



Mit Begeisterung sind die Kinder der Igelgruppe des Diakonie-Kindergartens "Farbenklex" in der Backstube von Helmut Langheinrich in Triptis mit dem Ausstechen von Plätzchen aus dem ausgerollten Mürbeteig beschäftigt. Foto: Sandra Hoffmann

Triptis. "Der Bäcker kann zaubern", sagt die kleine Lea überzeugt und die anderen Kinder um sie herum nicken. Teig habe er gezaubert, hatte er ihn doch von den Kindern eher unbemerkt auf einer anderen Fläche ausgerollt und um ein dünnes Rundholz gelegt, um ihn nun vor den Augen der staunenden Mädchen und Jungen wieder abzuwickeln. Wie von Zauberhand war der Teig damit für die Kinder da.

Der Zauberer, der die Kleinen so beeindruckt, ist Bäckermeister Helmut Langheinrich. In dessen Backstube im Mittelring in Triptis waren die Mädchen und Jungen des Triptiser Kindergartens "Farbenklex" des Diakonievereins Orlatal in den vergangenen zwei Tagen zu Gast, um Plätzchen zu backen. Während am Mittwoch die Dreijährigen Herzen, Sterne und Halbmonde aus dem Teig ausstachen, probierten sich gestern die Kinder im Alter von vier Jahren bis zum Schuleintritt als kleine Bäcker.

Kinder lernen richtige Backstube kennen

"Das Backen hier in der Backstube ist neu. Das machen wir dieses Jahr das erste Mal", sagte Nicole Katzer, Erzieherin der 23"Kinder zählenden Igelgruppe, die gestern Vormittag in der Bäckerei zu Gast war. Im Kindergarten werden jedes Jahr Plätzchen gebacken, aber dieses Mal gab es die Idee, den Kindern in diesem Zusammenhang gleich einmal zu zeigen, wie es in einer richtigen Backstube aussieht. Die Erzieherin Heidi Hochholz hatte deshalb Kontakt zu Bäckermeister Helmut Langheinrich hergestellt, dem einzigen noch selbst produzierenden Bäcker im Stadtgebiet von Triptis. Und er öffnete für die Kinder gern seine Backstubentür.



Bäckermeister Helmut Langheinrich rollt vor den Augen der Kinder den Mürbeteig vom Rundholz. Zauberei ist das für sie. Foto: Sandra Hoffmann

Insgesamt rund 20 Kilogramm Mürbeteig hatte Helmut Langheinrich für die drei Kindergartengruppen - eine am Mittwoch und zwei am gestrigen Donnerstag - vorbereitet. Mit Backmützen stattete er die kleinen Bäcker aus und damit sie gut am ausgerollten Teig auf dem Tisch arbeiten konnten, wurden Transportkisten zu Fußbänken.

Im Nu hatten die Kinder jeweils fünf große Backbleche mit ihren ausgestochenen Plätzchen belegt. Alle zusammen wurden dann, in einem Backgestell eingeschoben, in den großen Backofen gerollt und bei 200 Grad zehn Minuten gebacken.

In dieser Zeit gab es für die Kinder in der Backstube einiges zu entdecken. Die großen Knetmaschinen, das Pfannkuchenfüllgerät und die Brötchenwirkmaschine interessierten sie besonders.

"Lecker, lecker, das duftet so gut", schwärmte Lea, als Helmut Langheinrich das Backgestell mit den fertigen Plätzchen aus dem Ofen gezogen hatte und der Wohlgeruch die Backstube durchzog. Die fertigen Kekse hat Bäckermeister Langheinrich den Kindern eingepackt, denn heute soll das Gebäck im Kindergarten bunt bemalt und lustig verziert werden. Damit kennen sich die Kinder aus, denn viele von ihnen backen nicht nur im Kindergarten Plätzchen, sondern auch zu Hause zusammen mit den Eltern. Immer mal bringen sie dann Kostproben ihrer heimischen Back- und Naschwerke mit in den Kindergarten.