

Ein Nachmittag im Zeichen der Brezel

Förderverein der Schule an der Bottwar Das Brezelmuseum ist das Ziel eines Ausfluges mit Schülern aus Klasse 2 und 3 gewesen.

Erdmannhausen Der Förderverein der Schule an der Bottwar hat mit Schülern das Brezelmuseum besucht. Wie knifflig es ist, von Hand eine Brezel zu schlingen, haben die Zweit- und Drittklässler der Schule an der Bottwar an diesem Nachmittag selbst erfahren können.

Die 24 Jungen und Mädchen sind am Freitag, 22. Juni, der Einladung des Fördervereins der Schule an der Bottwar gefolgt und haben am Nachmittag die Welt durch die Brezel betrachtet. Museumsführerin Sonja Hart schaffte es ganz souverän, die in zwei Gruppen aufgeteilten Grundschüler zeitgleich mit verschiedenen Aufgaben zu beschäftigen. Während die eine Gruppe emsig den Brezelteig vorbereitete, löste die andere Gruppe mit großem Eifer ein Quiz

zur Brezelgeschichte. Danach wurde dann natürlich getauscht.

Die Sonderausstellung „Der Brezel neue Kleider“ von Jürgen Roesner amüsierte die Kinder besonders, denn dort gab es ausgestellte Brezeln in quatschbunten Farben, mit rosa Glitzer verziert, im Fußballdesign, mit Kussmund, Zähnen oder gar mit Nikolausmotiv zu bestaunen.

Als Highlight des Nachmittags durften die Kinder, nach einer Führung durchs Museum, in der ehemaligen Backstube von Emil Huober noch eigene Brezeln schlingen. Trotz vorherigem Üben mit Seilen aus Wolle, gelang es den meisten nicht auf Anhieb, den teils

noch recht klebrigen Teig so in Form zu rollen und zu schlingen, dass eine Brezel erkennbar wurde. Nach anfänglichen Schwierigkeiten entstanden dann aber schnell doch noch echte Meisterwerke. Mit Salz und Sesam verziert und mit Namen der Nachwuchsbäcker versehen – jeder will schließlich sein Backwerk auch am Ende wiedererkennen – kamen die Brezeln in den Ofen.

Während der Backzeit haben sich die Museumsbesucher im Filmraum noch die Legende des Bäcker Frieder als Hörspiel mit eindrucksvoller Lichtinszenierung anhören dürfen. Nach zweieinhalb Stunden machten sich die Kinder mit vielen tollen Eindrücken und den selbst gebackenen, duftenden Brezeln im Gepäck wieder auf den Heimweg.

*Claudia Aurocher,
Förderverein Schule an der Bottwar*

Trotz Übens mit Seilen aus Wolle ist das tatsächliche Schlingen des Teigs ziemlich schwierig.



Die Backstücke werden noch mit Salz und Sesam verziert.