

Altes Handwerk hautnah

Mädchen und Jungen besuchten die Bäckerei Schulz in Krampfer und durften in eine komplexe Arbeitswelt eintauchen. Sandra zeigte uns die Abläufe in der Bäckerei und die dazu gehörende Technik. Wir bereiteten verschiedene Teigsorten vor, formten Brote, Brötchen, Kekse und bereiteten 2 Kuchen vor. Ein riesiger Ofen, digital gesteuert, vollendete den Backprozess, wir stellten leckerste Backwaren her, die von der Schulgemeinschaft verzehrt wurden. Die Arbeit in der Bäckerei ist anspruchsvoll, die professionelle Arbeit der Bäckerin beeindruckte uns. Wir möchten uns bedanken für den Einblick und werden das Gelernte sicher auf der Montessori Farm oder in der Schule anwenden.

