



Backen ohne Grenzen

Im Projekt Backen mit Sauerteig lernen Schülerinnen und Schüler, dass die Möglichkeiten des Backens mit Sauerteig unendlich sind. Von Brot bis hin zu süßen Waffeln. „Ich hätte nicht gedacht, dass man so viel mit Sauerteig machen kann.“, erzählte Tobias aus der 7. Klasse.

Der Prozess beginnt mit der Erstellung eines Starters. Dieser wird täglich in einem Verhältnis von 1:1:1 mit Mehl und Wasser gefüttert. Hierbei ist Geduld sehr wichtig, da Sauerteig von wilden Hefen und Bakterien belebt ist, ist er ein lebendiges, unberechenbares System. Er reagiert extrem empfindlich auf seine Umgebung, was das Backen zu einer echten Herausforderung macht.

Wer mit Sauerteig arbeitet, muss lernen, die Bedürfnisse der Mikroorganismen zu verstehen.

Die häufigsten Probleme im Überblick:

Ist der Starter zu schwach, geht das Brot nicht auf. Das Ergebnis ist ein flacher, kompakter Teig.

Ist es zu kalt, arbeiten die Mikroorganismen zu langsam, ist es zu heiß, wird der Teig überreif.

Sauerteig braucht Zeit, um zu reifen. Sauerteig muss regelmäßig gefüttert werden, sonst verliert er seine Kraft oder beginnt unangenehm zu riechen.

Was lernen die Schülerinnen und Schüler?

Sauerteig braucht Zeit und Aufmerksamkeit. Die Schülerinnen und Schüler lernen, genau hinzuschauen und Reaktion des Teiges zu deuten. Sie erfahren, wie lebende Organismen - Hefen und Bakterien - zusammenarbeiten, um etwas Neues zu schaffen. Außerdem lernen die Schüler die Verantwortung und Pflege zu übernehmen. Sauerteig ist eine traditionelle Methode der Brotherstellung, die ohne industrielle Hefe auskommt. Die Schüler lernen ebenfalls die Vielfältigkeit des Sauerteigs kennen.

Sauerteig ist wichtig, weil er nicht nur ein köstliches Brot ergibt, sondern auch ein Stück lebendige Geschichte und Tradition bewahrt. Er zeigt uns, dass auch einfache natürliche Prozesse zu beeindruckenden Ergebnissen führen können, wenn man ihnen die nötige Zeit und Aufmerksamkeit schenkt.

Was soll am Ende der Projektwoche erreicht werden?

Am Ende der Projektwoche steht fest:

Sauerteig backen ist weit mehr als nur die Herstellung von Lebensmitteln. Es ist ein Prozess, bei dem man lernt, genau hinzusehen und geduldig zu sein. Wer diese Herausforderung annimmt, wird mit einem unvergleichlichen Geschmack belohnt.

Von Jule Heck (8b), Marie Gerten (8b) und Sophia Thelen (8a)

