



Süße Kunstwerke

AUS DER SCHULKÜCHE

Im Projekt "Mätthi Konditorei" tauchen Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 8-12 gemeinsam in die süße Welt der Backkunst ein, um kreative Köstlichkeiten zu zaubern.

Das Projekt bot den Teilnehmenden weit mehr als nur das klassische Backen. Von Cookies über Cantuccini bis hin zu Cakepops und liebevoll gestaltete Backmischungen im Glas war alles dabei, was das Herz begehrt. Dabei stand der kreative Prozess im Vordergrund: Die Teilnehmenden lernten nicht nur neue Rezepte und Techniken, sondern gestalteten auch die Verpackungen, um die Produkte für das anstehende Schulfest ansprechend zu präsentieren.

Das Backen ein echtes Handwerk ist, merkten die Schülerinnen und Schüler schnell. Die größte Herausforderung war die hohe Anforderung an **PRÄZISION**. Die exakte Einhaltung von Zutatenverhältnissen, Temperaturen und Backzeiten ist entscheidend. Ein kleiner Fehler kann das Ergebnis schnell verändern – ein Anspruch, der viel Konzentration erfordert.

Trotz der fachlichen Anforderungen kam der Spaß keinesfalls zu kurz. In der Küche herrschte eine lockere Atmosphäre, in der Musik beim Backen für gute Laune sorgte. Der Austausch untereinander und die gemeinsame Zeit standen im Mittelpunkt des Projekts. Zwei Schülerinnen brachten es auf den Punkt:

„Wir mögen es zu backen, dabei Musik zu hören und ihre freien Möglichkeiten auszuleben.“

Die Ergebnisse des Projekts können sich sehen lassen: Mit viel Liebe zum Detail entstanden kleine Kunstwerke, die beim abschließenden Schulfest verkauft werden. Die Mätthi Konditorei hat damit bewiesen, dass Backen nicht nur lecker ist, sondern auch eine großartige Möglichkeit bietet, kreativ zu sein und gemeinsam etwas auf die Beine zu stellen.

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

