



Wünsch dir was



Sechs junge Bäcker und ihre erstes Blech voller Brezeln (von links): Samantha, Maiko, Nadine, Jacqueline, Rafail und Eray, dazwischen ihr »Geselle« Ralf Geiger. Fotos: Kienzler

Jede Brezel ein Kunstwerk

»Wünsch dir was«: Sechs Schüler besuchen Landbäckerei Geiger in Villingendorf

Von Andreas Pfannes

Wollt ihr Brezeln backen? Und ob sie wollen. Ein lautes sechsstimmiges Ja erschallt in der Backstube. Endlich! Samantha, Jacqueline, Nadine, Eray, Rafail und Maiko heißen die neuen Bäckerburschen. Die bewährten Kräfte um Ralf Geiger in der Landbäckerei Geiger in Villingendorf erhalten Verstärkung. Wenn auch nur für zwei Stunden.

Doch das werden aufregende 120 Minuten, die die sechs Schüler der Hauptstufe 2 der Rottweiler Gustav-Werner-Schule erleben. Neun bis zwölf Jahre sind sie alt. Freundliche, aufgeweckte Kinder, die gerne in die Schule gehen und viele Interessen haben. So lernen sie im Hauswerkunterricht, einfache Gerichte herzustellen.

Logisch, dass in der Adventszeit auch gebacken wird. Lebkuchen, Husarenkräpfen, Ausstecherle, berichtet Lehrerin Evelyn Knab. »Das Tolle ist, man darf das Selbstgebackene auch essen. Und das schmeckt lecker.« Dabei entstand die Idee, einmal in einer »richtigen« Bäckerei den Bäcker bei der Arbeit zu beobachten und vielleicht auch mithelfen zu können. Samantha sagte: »Ich weiß gar nicht, wie es in einer Backstube aussieht.« Und Nadine meinte: »Dann könnten wir Brötchen und Brezeln backen.« Alle Schüler und beide Lehrerinnen, besagte Frau Knab und Gertraud Wild, waren von dieser Idee begeistert.

Da traf es sich gut, dass dank der Aktion »Wünsch Dir was« des Schwarzwälder Bo-



Sehen diese Kunstwerke nicht lecker aus? Direkt zum Reinbeißen.

ten, unterstützt von der Kreis Sparkasse Rottweil, so manche Wünsche in der Vorweihnachtszeit in Erfüllung gehen. Ralf Geiger sagte sofort zu und lud die Rasselbande in seine neue Backstube ein.

Wobei Backstube nicht direkt das richtige Wort ist für die großen Räumlichkeiten beim »Drive-In«, nicht zu übersehen beim Kreisverkehr am Ortseingang von Villingendorf. Geigers Traum, dieses Jahr erst erfüllt, verzaubert jetzt sechs Kinder.

So groß wie früher eine Backstube war, ist jetzt allein die Kühlzelle. Ja, in der »Backstube«, da geht es vor allem sauber zu. Häufiges Händewaschen und -desinfizieren ist Alltag für die Angestellten – und somit auch für unsere Nachwuchskräfte. Sie erfahren, dass Ralf Geiger seine Leckereien ohne chemische Zusatzstoffe herstellt (»Wir verzichten auf diesen Mist«). Es entsteht laufend frische Ware

(»Wir backen ohne Tiefkühlprodukte«). Es geschieht viel mit maschineller Hilfe wie die Brötchenstraße, aber gleichfalls eine Menge per Hand. Und hier fasziniert besonders das Schlingen von Brezeln. Alles läuft bei den Profis so fix ab, keiner bekommt Knoten in den Armen, dass auch die erwachsenen Begleiter baff sind.

Bevor Samantha, Jacqueline, Nadine, Eray, Rafail und Maiko dem Teig eine persönliche Note verpassen und wahre Unikate erschaffen, werden ihnen Spülraum, Backofen, Kühlanlage, Kühlraum, Teigknetmaschine, Lager, Ausrollmaschine, Schneidemaschine, Konditorei, besagte Desinfektionsgeräte (wie im Krankenhaus), Eisraum und und und gezeigt. Dank des Weitblicks der Lehrerinnen bekommt jeder der Bäckerburschen und -mädchen eine Schürze umgebunden. Der Teig wird ausgerollt, leckere Quarkstücke

werden ausgestochen. Mit Feuereifer sind alle dabei. Jeder will Hase, Stiefel, Nikolaus und was weiß ich noch ausstechen. »Dann haben unsere Bäcker eine Stunde früher Feierabend«, schmunzelt der umtriebige Seniorchef Jakob Geiger. Maiko hat es ihm angetan, der sehr geschickt ein Teil nach dem anderen aufs Blech platziert.

Schließlich kommen die Brezeln an die Reihe. Finger zusammen, den Teig ganz langsam an den Enden ausrollen, Ralf Geiger macht es vor. Zuerst das rechte Ende rüber, anschließend das linke, einmal alles verdreht – zack, die Brezel ist fertig. Die Kinder klatschen und legen gleich selber los. Die Begeisterung steigt, die Produktion auch. Zur gleichen Zeit backen die köstlichen Quarkstücke. Blitzschnell ist das Blech mit den Laugenbrezeln voll. Hinein in den Ofen. Samantha, Jacqueline, Nadine, Eray, Rafail und Maiko klatschen.



Der Teig wird von einer Maschine portioniert. Im Bild: Ralf Geiger, Jacqueline, Samantha, Evelyn Knab und Nadine.

Eine Brezel ist fertig. Nadine hält den Teig für Nummer zwei in ihren Händen.

Der Brezelteig wird an beiden Enden mit Bedacht ausgerollt. Bei der Arbeit: Jacqueline, Maiko und Ralf Geiger.

Jetzt kommt der komplizierte Teil: Der Knoten muss in den Brezelteig. Eray und Ralf Geiger in Kooperation.

Samantha lacht, die Brezeln wandern gleich in den Ofen.

Warten auf Resultate: Während das Backwerk erhitzt wird, berichtet Rafail von seinen Eindrücken.



Ausstechen ist Filigranarbeit – hier arbeiten Ralf Geiger und Jacqueline zusammen.

Ruckzuck nähert sich die Besuchszeit dem Ende. Tüten werden bereit gehalten, um die eigenen Werke einpacken zu können und nach Hause mitzunehmen. Die Backzeit läuft ab. Man sieht es bei der Anzeige. Fünf, vier, drei, zwei, eins: Alle zählen. Endlich ertönt der Gong. Ende. Türe auf, mit dem Topflappen wird der heiße Wagen aus dem Ofen gezogen.

Mmmhmmh, duftet das umwerfend. Die Brezeln, große, kleine, dicke, dünne, barocke, kurz: jede ein Kunstwerk, werden bestaunt. Sie müssen noch etwas auskühlen. Aber dann steht dem Genuss nichts mehr im Wege.

