

Projekt - Vom Korn zum Brot

Backen im Steinbackofen

Wer einmal ein im Steinbackofen gebackenes Brot oder einen Kuchen gegessen hat, wird den besonderen Geschmack so schnell nicht vergessen. Bis zum fertigen Nahrungsmittel dauert es aber mehrere Stunden.

Zuerst wird hinten im Ofen auf ganzer Breite ein Feuer entzündet. Als Heizmaterial verwenden wir hier meistens Buchenholz. Das Holz muss oft nachgelegt werden. Mit einem Schieber wird die Glut auf der waagerechten Steinfläche stündlich von hinten nach vorn vorgezogen, damit der Ofen gleichmäßig heiß wird.

Achtung! Aus dem Ofenloch kommen sehr heiße Luft- und Rauchschwaden.

Während der Ofen angeheizt wird, können die Kinder schon den Teig herstellen. Zutaten sind im Schullandheim erhältlich. Ganze Körner und Kornmühlen müssen die Gruppen selbst mitbringen.

Wenn die Innenwände des Backofens hell geworden sind, der Ruß also verbrannt ist, können die Asche und die restliche Glut mit dem Schieber in eine vor der Öffnung stehende Wanne gefüllt werden. Danach wird eine Stange, an der ein nasser Feudel hängt, in den Ofen geführt. Der nasse Feudel wird gegen Wände und Boden geschlagen, um Aschereste zu entfernen. Jetzt wird der Boden mit Mehl ausgestreut, um die Hitze zu „sehen“. Anschließend beginnt der eigentliche Backvorgang. Mit dem Holzschieber wird der vorbereitete Teig in den Ofen geschoben. Das Ofenloch wird mit einer Platte verschlossen. Weil das vorherige Heizen die Steine des Backofens außerordentlich stark erhitzt hat und die Steine die Wärme lange speichern, kann schon nach 20 bis 30 Minuten das erste Brötchen aus dem Ofen geholt werden. Ganze Brote werden länger gebacken (ca. 45 bis 60 Minuten).

Weitere Unterrichtsmöglichkeiten/Aktivitäten

- Getreidearten kennen lernen (siehe Umweltstation, 4 Getreidearbeiten hängen im Fenster)
- Felder mit Getreidesorten neben dem Schullandheimgelände aufsuchen
- Getreideernte früher – heute
- Getreide aussäen (im Topf, im Schulgarten)
- Besuch der Mühle Hengstlage (Knutzen), Tel. 04407/1819 oder Varel oder Rutteler Feld
- Besuch des Museumsdorfes Cloppenburg, Tel.: 04471/9484-0
- Besuch des Bäckereimuseums Wiefelstede (Zimmermann), Tel. 04402/6398
- Besuch eines Bauernhofes

Literatur:

Regionales Umweltzentrum Schortens, Ginsterweg 10, 26419 Schortens (RUZ)

Der Bauernhof als außerschulischer Lernort, Unterrichtsleitfaden zum Thema Vom Korn zum Brot

Naturwissenschaften im Unterricht Biologie: Heft 7/80, Aulis Verlag

Praxis Grundschule: Hefte 2/79 und 2/80, Westermann-Verlag