

Selbstgemacht ist am leckersten

"mission grün" goes Handwerkskunst und traf sich zum Weckmannbacken. Nachhaltigkeit zu leben, ist das Ziel der Kinder- und Jugendgruppe.

Am Ende bevölkerten ulkige Kerle mit vielen Beinen oder Schwellköppen die Backbleche von Bäckermeister Ulrich Brand in Bad Neuenahr. Und der hatte sichtlich Freude an dem emsigen Treiben der Kinder und Jugendlichen der Umweltgruppe "mission grün". Diese suchte zeitig zum Martinstag seine Backstube heim, um am Beispiel der rheinischen "Hirzemänner" ein bisschen Einblick in das Bäckerhandwerk zu bekommen: Wie sieht der Arbeitsalltag eines Bäckers aus? Wieviele Brotsorten gibt es eigentlich und wie gelingt es, dass alle Brötchen gleich groß sind? Fragen gab es zahlreiche und auch genauso viele informative Antworten des Bäckerpaares Brand, das mit großer Geduld und herzlicher Gastfreundschaft die Gruppe beherbergte. Am großen Tisch entschlüsselte Brand das Geheimnis, wie Weckmänner geformt werden und nachdem die großen und kleinen MitstreiterInnen das Prinzip erkannt hatten, wurde es kreativ.

Fest standen am Ende des Tages zwei Erkenntnisse: es war bereichernd zu sehen, wieviel Arbeit, Leidenschaft, wieviel Material und Zeit in die Köstlichkeiten fließt, und es bleibt eine unumstößliche Wahrheit, dass selbstgemacht umso besser schmeckt. Einen anderen Blick auf die Schöpfung zu gewinnen und diese zu bewahren, ist das erklärte Ziel der Gruppe des Dekanats Ahr-Eifel, die sich mit ihren 20 Mitgliedern alle zwei Wochen zu vielfältigen Aktionen trifft.