



Vom Korn zum Brot - Kinder erleben einen lehrreichen Nachmittag auf dem Haslachhof

Am Mittwoch, 05.08.2015 luden wir wieder interessierte Kinder auf unseren Hof ein. Wie schon 2013 gestalteten wir das Programm zusammen mit Iris Hasenfratz von der Bio-Ecke.

Diese Jahr drehte sich alles um Korn, Mehl und Brot. Wir zeigten den Kinder die Getreidesorten Roggen, Weizen, Dinkel und Hafer. Auf die Frage, wer was erkennt wurde vereinzelt Weizen genannt - den Rest lernten die Kinder neu kennen.

Auch die dazugehörigen Körner und Mehle durften die Kinder anschauen und probieren. Wir erklärten ihnen den Unterschied zwischen Vollkorn- und Weißmehl und dass man mit manchen Mehlsorten besser backen kann als mit anderen.

Nach so viel Theorie ging es an die Praxis. Wir haben mit unserem selbst angebauten Bio-Dinkel leckere Dinkel-Brötchen geformt.

Während die Brötchen im Ofen waren, zeigte Wolfram Wiggert die Hinterwälder Kühe im Stall und beantwortete alle Fragen zur Tierhaltung. Der Stall ist für Kindern immer ein Anziehungspunkt.

Neben all den lehrreichen Inhalten kam aber das Spielen auch nicht zu kurz.

Ob auf Heuballen klettern oder im Dinkelspelz toben - die Kinder hatten ihren Spaß.

Der Nachmittag ging schnell vorbei. Zum Abschluss luden wir Eltern und Kinder auf eine Bio-Grillwurst aus eigener Herstellung ein und dazu gab es - selbstverständlich - die selbstgemachten Dinkel-Brötchen.

Wir hoffen, dass wir den Kindern vermitteln konnten, dass man Brot nicht immer beim Bäcker kaufen muss. und die Zubereitung auch Spaß machen kann. Selber machen ist zwar mehr Arbeit, schmeckt aber oft am Besten und die Zubereitung macht auch Spaß.



Beim Teig kneten legten sich die Kinder voll ins Zeug.



Zum Schluss wurden die Brötchen mit Mohn und Sesam bestreut.