

Aktion: 77 Schüler blickten bei „Platz den Kindern“ hinter die Kulissen von elf Betrieben - Premiere in Burg-Reuland

Backstube mit allen Sinnen erleben

● BURG-REULAND

Wie lange dauert es, bis ein Brot fertig gebacken ist? Wie viele Brote backen Sie pro Tag und welche Getreidesorten benutzen Sie? Die Schüler, die am Donnerstag Bäckermeister Mirco Lentzen in Espeler besuchten, erwiesen sich als äußerst wissbegierige Gäste.

VON CYNTHIA LEMAIRE

Die Fünft- und Sechstklässler waren aus Maldingen und Braunlauf gekommen, um dem Bäcker im Rahmen der Aktion „Platz den Kindern“ bei seiner täglichen Arbeit über die Schulter zu gucken. Wobei „nächtliche Arbeit“ treffender gewesen wäre, denn der Bäcker arbeitet bekanntlich, wenn andere noch im Bett liegen. „Eigentlich schlafe ich jetzt“, gestand Mirco Lentzen den Schülern, die sich um kurz vor elf Uhr in seiner Backstube versammelt hatten. Nichtsdestotrotz beantwortete der Bäcker geduldig jede Frage und hatte auch etwas Praktisches vorbereitet: Beim Plätzchenausstechen konnten die Schüler ihr Können im Umgang mit Teig unter Beweis stellen.

An einem Wochentag werden rund 700 Brote gebacken.

Die Kinder erfuhren nicht nur, dass im Familienbetrieb Lentzen wochentags bis zu 700 Brote gebacken werden, sondern auch, dass diese nicht alleine im Verkaufsregal in Espeler landen. „Wir beliefern Kunden in ganz Ostbelgien und darüber hinaus“, erklärt der Bäcker. Zu den Abnehmern gehören Geschäfte, Hotels, Altenheime, Camping-



Die Schüler des 5. und 6. Schuljahres aus Braunlauf und Maldingen durften bei ihrem Besuch in der Bäckerei Lentzen in Espeler Plätzchen backen.

plätze, usw. Neben den sachlichen Infos über den Alltag als Bäcker erlebten die Kinder den Beruf quasi mit allen Sinnen: Im Kühlraum, wo die Brötchen auf ihren „Einsatz am nächsten Tag warten“, wurde es bei Minustemperaturen richtig kalt, an der „Berliner-Maschine“ stieg ihnen der Geruch des abkühlenden Fetts in die Nase und am Ende gab es neben den selbstgebackenen Plätzchen noch einen leckeren Weckmann oben drauf.

„Seit wann betreiben Sie die Bäckerei?“, will Sebastian Rauschen vom Gastgeber wissen und erfährt, dass es Mirco Lentzens Vater Joseph war, der 1987 anfang. „Damals noch in einer Garage, die wurde schnell zu klein“, schmunzelt der Bäckersohn. Heute führt er die Bäckerei, sein Bruder Mario hilft ihm und ist ein wahrer Eisexperte. Fotos von den Eiskreationen, Hochzeits- und Geburtstagstorten, die bei Lentzen hergestellt werden, machten die Runde und lösten bei den Kindern Staunen

aus. Etwas weniger schmackhaft aber dafür nicht weniger interessant ging es für die Schüler am Nachmittag bei der KBC-Bank in Grüfflingen und anschließend bei der Besichtigung des Bauunternehmens Gillessen in Maldingen zu. Beim einen oder anderen

Schüler dürfte sicherlich das Interesse für einen der vorgestellten Berufe geweckt worden sein.

Die Aktion „Platz den Kindern“ wurde zum ersten Mal in der Gemeinde Burg-Reuland durchgeführt und fußt auf einer Zusammenarbeit

zwischen Gemeinde, Grundschulen und dem Jugendinformationszentrum JIZ. Insgesamt 77 Kinder nahmen an zwei Tagen teil und erhielten die Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen von Unternehmen und Institutionen der Gemeinde zu werfen.



Mirco Lentzen erklärt seinen neugierigen Besuchern, wie die verschiedenen Maschinen in der Bäckerei zahlreiche Aufgaben übernehmen, die früher per Hand erledigt werden mussten. Fotos: Cynthia Lemaire

Elf Betriebe und Institutionen nahmen sich Zeit für die Schüler.

Zeit für die Kinder nahmen sich neben den bereits erwähnten Betrieben auch die Schreinerei Hoffmann in Lenggeler, Metallbau Heribert Richardy in Oudler, die Polizeizone Eifel, die Tiermedizinerin Maren Hessing aus Steffehausen, das Altstoffdepot in Oudler, die Gemeindeverwaltung in Thommen, der Tourismusverband und die Freiwillige Feuerwehr Burg-Reuland. In Kürze gibt es Fotos unter www.jugendinfo.be.