

Brotteig klebte an den Händen

15 Jugendliche backen Vollkornbrot / Auch Papierschöpfen stand auf dem Programm

Von Sonja Rudolf

Vlotho (soni). Die Hände stecken tief im Teig, das Mehl staubt und hinterlässt weiße Spuren im Gesicht. Als die Hefe dazu kommt, wird die ganze Angelegenheit noch klebriger. Auf dem Jugendhof lernten gestern 15 Jungen und Mädchen, wie anno dazumal Brot gebacken wurde. Auch Papierschöpfen stand auf dem Programm.

Im Rahmen der Ferienspiele hatte der Jugendhof in Kooperation mit Ute Kleinelumern und Udo Klose von der Arbeitsgemeinschaft Kunst und Medien diese Veranstaltung organisiert. Morgens um 9 Uhr trafen sich die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer, dann ging es auch gleich mit dem Papierschöpfen los.

Hierfür war Ute Kleinelumern verantwortlich. „Zuerst einmal haben die Kinder alter Papier zerrissen und es an-



Anika (links) und Ida bereiten das eingeweichte Papier im Mixer vor für den nächsten Arbeitsschritt. Aus dem Mix wird der so genannte Faserbrei. VA-Fotos: Sonja Rudolf

schließend eingeweicht“, sagte die Expertin. Anschließend wurden die nun nassen Papierschnipsel mit einem Mixer zerkleinert. „Daraus entsteht dann ein Faserbrei, in den der Schöpfrahmen getaucht wird. Hiermit wird der Brei abgeschöpft. Auf einer Unterlage lässt er sich dann ablösen“, erklärte Ute Kleinelumern den Vorgang.

Wer sein Papier farbig gestalten wollte, konnte es tun. Dann musste das Papier trocknen. „Als Hilfsmittel verwenden wir die Presse. Damit lässt sich schon sehr viel Wasser herauspressen“, sagte Ute Kleinelumern.

Anschließend wurde das fertige Papier zum Trocknen auf

einen Wagen gelegt. Die Zeit zwischen den einzelnen Schritten nutzten die Jungen und Mädchen zum Brotbacken. Hier war Udo Klose der Fachmann.

Mit Lebensmitteln wird nicht gespielt

„Den Sauerteig habe ich bereits am Abend vorher angesetzt. Heute kommen Mehl und Hefe hinzu“, sagte Klose. Aus dem Teig solle ein Vollkornbrot aus Roggenschrot und Weizenmehl entstehen. Für die jungen Teilnehmer war das Kneten anfangs ungewohnt und befremdlich. „Ihhh, das klebt aber“, beklagten sie sich. Die Jungen veranstalteten sogar eine kleine

Mehlschlacht. „Hört auf, mit Lebensmitteln spielt man nicht“, betonte Udo Klose.

Dem Teig hinzugefügt wurde noch ein spezielles Brotgewürz mit den vier Komponenten Anis, Kümmel, Fenchel und Koriander.

„Wenn alles gut durchgeknetet ist, muss der Teig noch gehen. Dann werden Brotlaibe geformt, die schließlich in den seit vier Stunden vorgeheizten Ofen wandern“, so Klose. Nach einer Stunde waren die Brote fertig, und jedes Kind durfte einen Laib mit nach Hause nehmen.

Auch das Papier war gegen 17 Uhr soweit trocken, so dass alle Teilnehmer ihren selbst geschöpften Bogen Papier mitnehmen konnten.



Aileen knetet den Teig. Daraus soll am Ende ein leckeres Vollkornbrot entstehen.