

Procap Ferienkurs 2008 in Oberwald

Bericht über das Brotbacken

Noch nie haben die behinderten Teilnehmenden an einem unserer Ferienkurse in Oberwald alle Schritte des Brotbackens selber mitmachen können. In Oberwald wurde dies möglich. Da steht noch das alte Backhaus, in dem in einem Holzofen Brot gebacken wird. Die erste Gruppe hat unter der Anleitung von Christian Bernhard und seiner Frau den Teig gemacht. Sie haben ihn geknetet, bis die richtige Konsistenz hergestellt war. Jetzt musste der Teig ruhen und aufgehen. Die zweite Gruppe hat den Teig portioniert, d.h. die Brotlaibe geformt. Nach einer weiteren Ruhepause hat die dritte Gruppe die Brote in den Ofen geschoben, der schon einige Stunden vorgeheizt worden war. Eine Stunde später konnte die vierte Gruppe die Brote wieder aus dem Ofen nehmen. Der Duft des frischen Brotes erfüllt die kleinen Räume des Backhauses. Es war wunderbar.

Ein Betreuer hat die einzelnen Schritte des Brotbackens im Bilde festgehalten. Am Abend konnten alle Teilnehmenden des Ferienkurses noch einmal verfolgen, was alles gemacht werden musste, bis wir die Brote essen konnten. Zudem hat Christian Bernhard den behinderten Menschen jeweils das Brotbacken sehr verständlich erklärt. Sie sind um ein konkretes Erlebnis reicher geworden und konnten stolz sein, das Brot, das wir während des ganzen Ferienkurses essen konnten, selbst gemacht zu haben.

03.08.2008 Werner Good, Lagerleiter