

Backen statt Büffeln



MEMMELSDORF/UNTERSIEMAU „Die Schüler haben da immer frei, wir müssen eine Fortbildung machen“, erklärt Lehrerin Anke Lobenstein mit Blick auf den Buß- und Betttag. Dass diese Fortbildung für ihre Kolleginnen und Kollegen der Grund- und Mittelschule Untersiemau dabei heuer nicht im klassischen Format abgehalten wurde, haben diese ihr und ihrer Kollegin Jutta Warmuth zu verdanken. Denn als Cousine und Ortsmitbewohnerin des Memmelsdorfer Schürmeisters Florian Ruppert brachten die beiden im Untersiemauer Kollegium die Idee ein, den Buß- und Betttag zu einem Ausflug ans neu sanierte Backhaus an der unterfränkischen Grenze zu nutzen.

Der Grundgedanke dabei: Wenn die Lehrerinnen und Lehrer das traditionelle Backen selbst erst einmal erprobt haben, könnten sie hierhin auch Ausflüge mit den Schülern unternehmen. „Ihr könntet zum Beispiel das, was ihr im Schulgarten geerntet habt, für die Pizza verwenden“, erklärte Jutta Warmuth den Kollegen. Weiter führte sie aus, dass sich das Backhaus in Memmelsdorf aus ihrer Sicht auch deshalb gut für solche Aktionen eigne, weil im direkt angrenzenden Präckleinhaus Räume zur Verfügung stehen, die von der Gemeinde jederzeit gemietet werden und als Rückzugsort für die Klassen genutzt werden könnten.

Bis es soweit ist, erhielt nun allerdings erst einmal das Kollegium selbst eine Einweisung in die traditionelle Backkunst von Schürmeister Florian Ruppert. Äpfel schälen, Teig kneten und am Ende natürlich auch die vielen Leckereien probieren, hieß es deshalb am Mittwoch für die Untersiemauer Lehrerinnen und Lehrer in Memmelsdorf. Gebacken wurde Pizza und Kuchen. Zudem gab es für

jeden einen Laib Brot aus dem Dorfbackofen mit nach Hause. „Das ist einmal ganz was anderes und auch wirklich gut für die Gemeinschaft“, zeigte sich Anke Lobenstein während der Aktion überzeugt von einer gelungenen Lehrerfortbildung der etwas anderen Art. *bap* Foto: Pia Bayer