

P-Seminar - Beschreibung

Lehrkraft: StDin Kößler

Leitfächer: G/D/C

Projektthema: Katherl-Bäckerei: Brot backen in Geschichte und Gegenwart



Zielsetzung des Projekts, Begründung des Themas (ggf. Bezug zum Fachprofil):

Brot ist kein beliebiges Lebensmittel und alles andere als Fast Food. Brot ist ein Kulturgut, das für die Ernährung der Menschheit seit jeher eine zentrale Rolle spielt und jedes Mal aufs Neue Zeit braucht, um zu gelingen.

Gutes Brot ist selten geworden. In den Bäckereien werden heutzutage meist nur noch Teiglinge aufgebacken, die monatelang in irgendwelchen Tiefkühlhallen lagern.

Im Seminar wird es daher darum gehen, frisches Brot, Semmeln, Brezen, Baguette ...selbst herzustellen, zu erfahren, wie man Brot ohne Zusatzstoffe backen kann und Sauerteig selbst herstellt.

Das Katherl hat dafür einen Profibackofen und eine große Knetmaschine angeschafft. Neben einer Einführung in die Kunst des Brotbackens soll es auch um die Geschichte des Brotes gehen. Außerdem wird zu den historischen Recherchen zum Thema auch das Thema Brot in der Literatur aufgegriffen.

Mit der Katherl-Bäckerei werden zudem kleinere Events geplant und durchgeführt - natürlich mit frisch Gebackenem.

Folgende außerschulische Kontakte können evtl. im Verlauf des Seminars geknüpft werden:

Im Rahmen des Seminars wird es Exkursionen in Bäckereien geben,

- um sich Tipps vom Profibäcker zu holen,
- um zu erfahren, wie heute vollautomatisierte Backstraßen funktionieren.

Weitere Bemerkungen zum geplanten Verlauf des Seminars:

Gutes Brot braucht Zeit. Es werden daher teilweise die Brotbackworkshops im Block stattfinden.

Geplante Leistungserhebungen:

- Durchführung eines Backevents
- Versuch, eigene Rezepte zu entwickeln
- Dokumentation in einem Portfolio
-

