

RN Son.
28.11.09



Bäckermeister Michael Koch demonstriert, wie der Teig möglichst flach gerollt wird.

RN Fotos (3) Roeschies

In der Weihnachtsbäckerei

... gibt's so manche Leckerei: Auf dem Boulevard dürfen Kinder nicht nur naschen

MITTE • Mit so viel Andrang hätte Michael Koch in seiner Kinderbäckerei nicht gerechnet. „Wir mussten leider schon Gruppen absagen, weil die Resonanz so groß ist.“ Über 100 Kindergarten- und Schulgruppen haben sich angemeldet. 2000 Kinder wollen in dem Stand auf dem Bochumer Weihnachtsmarkt selbst Plätzchen backen.

Dazu gehören auch die Vorschulkinder des Evangelischen Kindergartens Raastelbände. Den weiten Weg aus Werne haben die kleinen Bäckerlehrlinge gemeinsam mit Erzieherin Gabi Jeske zurückgelegt, um bei Bäckermeister Koch zu lernen. Doch zunächst geben die sieben Vorschüler ein Ständchen zum Besten. Mit „In der Weihnachtsbäckerei“ stimmen sie sich auf die Backstunde beim Lehmeister ein.

Brezeln und Mäuse

Nachdem der Tisch ordentlich mit Mehl eingedeckt ist, legt Michael Koch los. Aus einem Klumpen Teig formt er Brezeln und Mäuse. Aufmerksam schauen die Nachwuchs-Bäcker zu. „Jetzt seid ihr dran.“ Mit einer Schere formt Klara Augen und Nase ihres Teig-Maus. „Das sieht doch schon gut aus“, lobt Koch. Mit kleinen Rosinen stattet Jeremy seine Maus aus – als Augen versteht sich.



Tiana (o.l.) und Anastasia (o.r.) rollen noch ihren Teig, während Victoria (u.) bereits eine Brezel formt.

„Eineinhalb Tonnen Teig brauchen wir für die Kinderbackaktion“, sagt Koch. Anfangs wollte der Bäcker den Teig selbst stiften, aber ange-

sichts der 7000 Euro, die dafür anfielen. „Bin ich froh, dass wir finanzielle Unterstützung von Bo-Marketing und der Sparkasse erhalten.“

Denn das Wichtigste bei der Kinderbäckerei sei, so Koch, „dass es kostenfrei ist, damit möglichst viele Kinder mitmachen können“. Gerade zur Weihnachtszeit sei bei vielen Familien das Geld knapp.

Plätzchen

Anschließend holt Koch Nudelholz und Förmchen heraus. Die Kinder freuen sich „Jetzt machen wir Plätzchen“, ruft Anastasia. „Teig flach ausrollen, austechen und fertig“, führt der Bäckermeister vor. „Der Teig klebt fest“, beklagt Viktoria. Mit einem Spatel und ein bisschen Mehl ist das Problem schnell behoben. Kurze Zeit später liegen zahlreiche Sterne, Monde und Herzen vor den Kindern. Jetzt vorsichtig auf das Backblech legen und ab in den Ofen. Marie freut sich und applaudiert.

Nun heißt es allerdings geduldig sein. Celina fällt es sichtlich schwer. „Wann dürfen wir die Plätzchen essen“, fragt sie Am liebsten würde sie sofort in die köstliche Teig-Maus beißen. Doch Michael Koch muss sie vertragen: „Die müssen doch erst noch gebacken werden“, sagt er lachend. • Daniel Roeschies

Bei uns im Internet:

• Fotostrecke:
Kinder-Weihnachtsbäckerei
• www.nachrichten.de/bochum



Stand 120

Die Kinderbäckerei von Michael Koch befindet sich auf dem Boulevard zwischen Grabenstraße und Pariserstraße (Stand 120). Noch bis zum 23. Dezember können sich Kindergarten- und Schulgruppen, bis zur vierten Klasse, täglich für die Bäckerei anmelden. Da die Backstube nur eine begrenzte Teilnehmerzahl zulässt, ist es empfehlenswert sich mit Gruppen bis maximal zwölf Personen anzumelden.