



Bio-Backen mit Kindern

Backe, Backe Kuchen, der Bio-Bäcker hat gerufen

Initiator/Impulsgeber:

Kindergärten, Schulen, Ferienfreizeiten, Jugendherbergswerk usw.

Akteure:

Betriebsleiter und Mitarbeiter der Bio-Bäckerei, Erzieher, Lehrer, Eltern

Zielgruppe:

Kinder im Alter von 4-13 Jahren

Zielsetzung:

zielgruppengerechte, interaktive Auseinandersetzung mit der Verarbeitung von Bio-Erzeugnissen, Neukundengewinnung abhängig von der Größe der Bio-Bäckerei,

Teilnehmerzahl:

optimal 10-15 Kinder plus Betreuer ganztätig möglich; besonders geeignet: Vorweihnachtszeit, Osterzeit mindestens 4 Wochen Planung

Jahreszeit:

Zeitraumen:

Veranstaltungsdauer:

Voraussetzungen:

max. 4 Stunden je nach Programm und Alter der Kinder

intensive Betreuung der Kinder, ausreichende Aufsicht, genügend Platz in der Bäckerei, Sauberkeit in der Backstube/Maschinenabsicherung, vorher Informationen über evtl. Allergien einholen

Die Idee

Learning by doing: Kindern erleben in einer Bio-Bäckerei, wie Bio-Produkte verarbeitet werden. Ihre selbst hergestellten Backwaren können die Kinder dann auch probieren. Darüber hinaus kann der Bäcker etwas zur Verarbeitung von Bio-Produkten erklären und Fragen beantworten.

Mögliches Programm

- Begrüßung und kurze Einführung in den Ablauf
- Altersgerechte Bäckereibesichtigung, z. B. mit Getreideausstellung
- Einteilung in 2-3 Gruppen
- Schürzen anziehen, Hände waschen
- Vorbereiteten Teig austeilten oder Teig herstellen
- Teig ausrollen, formen, verzieren
- Backen im Stein- oder Lehmbackofen
- Verkostung des Selbstgebackenen
- Gemeinsame Auswertung mit den Kindern: Was schmeckt besonders gut?

Verpflegungstipps

Die Verpflegung besteht vor allem aus Selbstgebackenen. Zusätzlich Apfelspalten oder sonstiges Obst anbieten. Dazu, je nach Jahreszeit, Getränke wie Tee, Milch mit Kakao und Säfte

Sonstige Tipps

- Einen Tag in der Woche wählen, an dem nicht zu viel Betrieb in der Bäckerei ist.
- Für jede Backgruppe sollte mind. ein Betreuer zur Verfügung stehen.
- Schürzen sollen die Kinder selbst mitbringen.
- Empfehlenswert: schnelles Backen mit schnellem Erfolg, Teig ggf. vorbereiten

Kosten

- Hin- und Rückfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder eigens angemieteten Bus
- Verpflegungs- und Materialkosten – sollten bereits zu Beginn der Planung von Bäckerei und Erziehern gemeinsam kalkuliert und mit den Eltern abgeklärt werden. Vorschlag: 5 € pro Person

Lokale Medienarbeit

Informieren Sie die lokalen Medien etwa 1 Woche vor der Aktion und laden Sie die Lokalredaktion ein, zum Fototermin am Aktionstag vorbeizukommen bzw. an der Betriebsbesichtigung teilzunehmen. Sprechen Sie auch mit Ihrem Kooperationspartner, ob die Bäckerei über spezielle Medienkontakte verfügt.

Personalbedarf

Richtet sich nach Anzahl der Kinder, auf 10 Kinder sollte mind. 1 Betreuer kommen.

Kontaktsuche/Kooperationspartner

- Sprechen Sie Ihnen bekannte Bio-Bäckereien an.
- Fragen Sie Bio-Läden an, ob sie eine geeignete Bäckerei empfehlen können.
- Adressen von Bio-Bäckereien finden Sie unter www.oekolandbau.de.

Rechtliche Aspekte

Im Vorfeld zusammen mit der Bäckerei Versicherungsfragen klären, z. B. im Rahmen der Betriebshaftpflicht; vorab für jedes Kind eine schriftliche Erlaubnis der Eltern einholen

Inhaltliche Vor- und Nachbereitung

Die Kinder eines Kindergartens bzw. einer Schule können Fragen sammeln, die an den Bäcker gestellt werden, Wünsche formulieren, was gebacken werden soll. Nach dem Besuch können die Kinder ihre Erlebnisse und Eindrücke in Kindergarten/Schule malen, basteln oder aufschreiben.

Literatur-Tipps

- Angelika Meier-Ploeger: Fühlen wie's schmeckt – Sinnesschulung für Kinder (3-6 Jahre). Ein Handbuch für Erzieherinnen und alle Interessierten, Verlag food media, Künzell 1999
- Ökologische Backwaren herstellen und verkaufen, Ökologische Qualität in der Praxis 2, Hrsg.: Dialogpartner Agrar-Kultur, Verlag Matthaes, Stuttgart 1998

Internet-Info

- www.oekolandbau.de Im Kinderbereich gibt es Rezepte, altersgerechte Informationen „Vom Korn zum Brot“ sowie Schulmaterialien; unter Adressen sind auch Bio-Bäckereien aufgelistet.
- <http://de.wikipedia.org/wiki/Getreide> Übersicht der Getreidearten
- www.bionelle.de In der Rubrik Backen/Getreide/Flocken gibt es Literaturangebote.
- www.naturkost.de Warenkunde

Ansprechpersonen

Angelika Hoppe, Verbund Öko-Marktpartner Sachsen e. V.



Internet-Service

Die Mustereinladung als Word-Datei zum Herunterladen finden Sie im zentralen Internetportal zum ökologischen Landbau: www.oekolandbau.de

Bio-Backen mit Kindern

Tipps für die Umsetzung

Checkliste: Vorbereitungsstufen

4

Wochen vorher

- Bäckerei auswählen, Kriterien:
 - kurze Anfahrt
 - Backstube geeignet für Backen mit Kindern
 - erfahrener Bäcker
 - Bäcker kann Veranstaltung vorbereiten (Backstube aufräumen, Teige ansetzen)
- Termin klären und gemeinsam festlegen
- Kosten für Besichtigung, Fahrt, Verpflegung anfragen
- ggf. Busunternehmen anfragen und Bus bestellen

3

Wochen vorher

- Fahrt- und Verpflegungskosten kalkulieren, Unkostenbeitrag pro Kind festlegen
- Einladungen an die Kinder/Eltern übergeben oder verschicken; Aushang im Kindergarten machen
- Eltern für Begleitung anfragen
- Schriftliche Erlaubnis der Eltern einholen

2

Wochen vorher

- Vor-Ort Besichtigung durch Erzieher/Lehrer, Absprachen mit Bäcker
- Programmplan erstellen

1

Woche vorher

- Endgültige Teilnehmerzahl an Bäckerei, ggf. auch an Busunternehmen weitergeben
- Kinder auf Besuch einstimmen, Themenschwerpunkt „Backen – womit?“, Fragen an Bäcker vorbereiten

Musterbrief: Einladungsschreiben des Kindergartens an die Eltern

**Sternen-Grundschule
Musterstadt**

Musterdatum

An
Fam. Mustername
Musterstraße
PLZ, Musterort

Einladung für alle Kinder der Gruppe XY zum Besuch einer Bio-Bäckerei am Musterdatum

Liebe Eltern, liebe Kinder,

an unserem diesjährigen Projekttag/Wandertag am Musterdatum haben wir etwas Besonderes geplant. Wir möchten alle Kinder der Gruppe XY und ihre Eltern herzlich zum Besuch der Bio-Bäckerei Mustername einladen. Bei einer spannenden Bäckereiführung erklärt Bäcker Mustermann, wie aus Bio-Produkten, z. B. Getreide, leckere Backwaren gemacht werden. Im Anschluss wollen wir gemeinsamen Musterbackwaren, z. B. ein Lebkuchenhaus backen und probieren.

Ablaufplan:

Abfahrt: XY Uhr

Rückkehr: XY Uhr

Kostenbeteiligung pro Person XY € für Bus und Verpflegung.

Bitte Schürzen mitbringen!

Anmeldungen bis spätestens Musterdatum bei Frau Mustername.

Mit freundlichen Grüßen

M. Mustermann
Mustername

Bitte bis zum Musterdatum abgeben:

Am Besuch und Backtag in der Bio-Bäckerei Mustername am Musterdatum nehmen wir gerne teil:

Anzahl der Erwachsenen:

Anzahl der Kinder:

Name(n):

Name, Unterschrift