



mehr **BIO**
für **BREMEN**



Best
Practice

BIOBACKSTUBE

Kekse backen und über Getreide lernen

ZIELE

- Raum schaffen für die haptische Erfahrung des Zubereitens und Verköstigung von Keksen
- Wissensvermittlung über die Herkunft und Verarbeitung von Getreide

BENEFITS

- Kinder aus sozial benachteiligten Stadtteilen bekommen die Möglichkeit zu backen und über Bioprodukte und deren Besonderheiten zu erfahren
- bis zu 1000 Teilnehmende bekommen Bezüge zur Landwirtschaft ohne auf dem Acker gewesen zu sein
- Klassenverband und Zusammenhalt werden durch die gemeinsame Aktion gestärkt

HERAUSFORDERUNGEN

- Angemessenen großen Raum finden, der mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut zu erreichen ist
- gutes pädagogisches Personal finden, welches für den kurzen Zeitraum einsetzbar ist
- Flexibilität bei Absagen der teilnehmenden Gruppen

Die Biobackstube ist ein 15 -tägiges Angebot kurz vor Weihnachten, welches an Grundschulen richtet, aber auch Kitagruppen mitmachen.

Pro Tag kommen drei Gruppen in die Backstube, die mit einem Industrieofen, Tischreihen mit Förmchen, Teigrolle und Mehl und einem extra Raum mit Bildungsmaterialien vorbereitet ist. Jede Gruppe wird von einem pädagogischen Team von vier Personen über 1.5 Stunden begleitet.

Zu Beginn werden die Zutaten des Teigs besprochen, die Kinder in Bäcker*innen mit Schürze und Hütchen verwandelt, erklärt, wie der Teig zu einem Keks wird und los geht's. Nach dem Backen können die Hütchen bemalt und angerichtetes Obst gegessen werden. Der Ofen steht im Raum, verbreitet einen leckeren Duft und die Kekse können beobachtet werden. Wenn alle Kinder fertig sind folgt der inhaltliche Teil und der Raum wird gewechselt. Eigenständig durchlaufen die Teilnehmenden Stationen, wo Getreideähren und Gewürze zugeordnet werden, ein Getreidequiz bearbeitet wird und wenn Zeit bleibt auch Lieder gesungen werden.

