

## Besuch in der Bäckerei

Am 25. September haben wir die Bäckerei Wehr besucht. Wir hatten letztes Jahr im Sachunterricht das Thema vom Korn zum Brot und wollten erfahren, wie ein Brot entsteht und was ein Bäcker alles macht.



Am Anfang hat uns Herr Wehr erklärt, was es für verschiedene Mehle gibt. Dann sind wir in die Backstube, dort wurde uns gezeigt, welche Geräte es dort gibt.

Nachdem jeder etwas Teig bekommen hat, durften wir Brezeln machen. Das war toll. Wir konnten sehen wie die Brezeln in den Ofen kommen. Nach ein paar Minuten konnten wir schon den Backvorgang sehen.

Danach hat uns Herr Wehr noch den Konditorraum gezeigt und den Unterschied zwischen einem Bäcker und einem Konditor erklärt. Ein Bäcker macht Brote, Brezeln und Weckle und ein Konditor backt Kuchen und süße Sachen.

Zum Schluss sind wir noch in eine riesige Kühlkammer gegangen, dort waren 6 Grad. Im Keller konnten wir Mehlsäcke und große Mehl tanks, in die bis zu 3 Tonnen Mehl passen, sehen.

Es war ein erlebnisreicher Vormittag! Vielen DANK an die Bäckerei Wehr, dass wir sie besuchen konnten.

Moritz, 4b

