

Junge Landwirte entdecken die Küche

Auch in Zeiten von Corona soll die praktische Erfahrung der Jugendlichen nicht zu kurz kommen. Ganz nach dem Motto: Jeder für sich und doch gemeinsam, stellten die Schülerinnen und Schüler der LS1 während der letzten Schultage des Schuljahres ihr eigenes Brot und selbstgemachte Kräuterbutter her.

Die Lehrküche der Beruflichen Schule Münsingen bietet genügend Platz, sodass alle Schülerinnen und Schüler mit ausreichend Mindestabstand, in ihrer jeweiligen Koch- Koje arbeiten konnten.

Zu Beginn des Tages stellten wurde ein Brotteig hergestellt, welcher nach genügend Zeit zum Reifen zu Brotlaiben geformt wurde. Diese gestaltete man individuell, so entstanden beispielsweise ein Herzlaibchen und ein Kuhbrot. Während die Brotlaibe im Ofen gebacken wurden, schlugen die Schülerinnen und Schüler Sahne zu Butter. Nach dem Ausspülen der

Molke konnte diese nach Belieben mit Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch und Gewürzen abgeschmeckt werden. Als alles fertig war, wurde das Brot mit der Kräuterbutter natürlich gleich verkostet und für sehr lecker befunden.

Im Rahmen einer nachhaltigen und ganzheitlichen Ausbildung lernen unsere Schüler/innen so den Weg der Lebensmittel „vom Feld bis in den Magen“ nachzuvollziehen.

