

# Vom Brezn drahn zum Brezn salzn

## – Betriebserkundung der Praxisklasse bei Martins Backstube

Eine interessante und kurzweilige Führung durch die moderne Backstube des Bäckereibetriebs „Martins Backstube“ erwartete die Schülerinnen und Schüler der Praxisklasse mit Ihrem Klassenleiter Herrn Zollner und dem Sozialpädagogen Herrn Hartwich. Zunächst durften wir unter Anleitung des Bäckermeisters Bastian Brugger unsere eigenen Brezn drehen. Während diese im Backofen waren lernten wir die Räumlichkeiten, die Maschinen und die Arbeitsabläufe für die Mitarbeiter kennen. Besonders beeindruckte uns dabei trotz der vielen Maschinen der hohe handwerkliche Einsatz, der nötig ist um köstliche Brote und Semmeln zu produzieren. Allein 3000 Brezn werden dort täglich von Hand gedreht. Als unsere eigenen Brezen endlich fertig waren, durften wir sie noch warm mitnehmen. Wir bekamen noch den fürsorglichen Tipp, dass warme Brezn Bauchweh machen würden. Zum Abschluss ermunterte Herr Brugger die Schülerinnen und Schüler zu Praktika und warb auch für eine Ausbildung im Bäckerhandwerk.

