

# Konfirmanden backen Brot für die Welt

Sternenfelser Jugendliche beteiligen sich an bundesweiter Aktion und kneten Teig in den frühen Morgenstunden

„Die gehen ja weg wie warme Semmeln“, freut sich der Sternenfesler Pfarrer Jan Funke über den florierenden Brotverkauf nach dem Erntedank-Gottesdienst in der Michaelskirche.

VON ISABEL HANSEN

**STERNENFELS.** In nicht einmal zehn Minuten waren die 31 Bauernbrote, die eben noch den Altarraum dekorierten, eingetütet und wechselten für mindestens 2,80 Euro den Besitzer. Das Wechselgeld ließen sich allerdings die wenigsten Kirchenbesucher herausgeben, so dass zum Schluss weit mehr als 100 Euro in der Spendenkasse klingelten. Der Betrag kommt einem Jugendbildungsprojekt in Kumasi in Ghana zugute.

Die ungewöhnliche Verkaufs-Aktion fand im Rahmen der Aktion „5000 Brote – Konfis backen Brot für die Welt“ statt, einer Kooperation der Evangelischen Kirche und des Bäckerhandwerks. In Sternenfels hatten sich dafür neun Konfirmanden in der Backstube der Bäckerei Kössler mächtig in Zeug gelegt, um aus einem Teig aus 25 Kilo Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl



Konfirmanden bieten selbst gebackene Brote nach dem Erntedankgottesdienst an.

Foto: Hansen

runde Bauernbrote zu formen. Was offenbar schwerer ist, als es den Anschein hat. „Der Teig muss von oben nach unten über den Kern gezogen und umgelegt werden, das nennt man spannen. Wenn man ein-

fach eine Kugel knetet, reißt der Teig“, erklärt der 13-jährige Niklas Dürrstein die besondere Technik.

Dabei bewiesen die Teenager, dass sie in mehr als einer Hinsicht aufgeweckt sind:

Am Samstagmorgen um drei Uhr begann der Arbeitseinsatz für die 13- und 14-Jährigen. Die Sorge, dass sich die Konfirmanden, die im Gemeindehaus übernachtet haben, nicht wach klingeln lassen, plagte Pfarrer Funke nie. „Die schlafen gar nicht erst, die muss niemand wecken“, war er sich bereits im Vorfeld sicher. Er sollte recht behalten.

Und auch Jutta Kössler, Inhaberin der Bäckerei, die die Zutaten für die Brote spendierte und ihre Backstube für die Aktion zur Verfügung stellte, lobte die Jungen. „Sie waren interessiert, haben gefragt, haben auch noch beim Entsteinen der Zwetschgen für den Obstkuchen geholfen und haben den Betrieb nicht gestört.“ Die Bäckerlehrlinge kamen bei ihrer Arbeit ordentlich ins Schwitzen. „Es hat Spaß gemacht, besonders das Kneten am Anfang. Es war aber auch ganz schön heiß da drinnen, wie in einer Sauna. Wir mussten häufiger mal raus gehen“, beschreibt Niklas Dürrstein den anstrengenden Schnuppermorgen. Eine Erfahrung ganz im Sinn von Pfarrer Jan Funke. „Wenn man selbst erfahren hat, wie anstrengend es ist, Brot mit eigenen Händen herzustellen, weiß man einfaches Brot als Grundnahrungsmittel zu schätzen.“