

Das Brot vom Korn

Backtag im Waldorfindergarten

Barbara Leineweber

Jeden Donnerstagmorgen ertönt schon früh das monotone Geräusch der Kornmühle durch den Eingangsbereich unseres Kindergartens, und so manches Kind zupft am Arm von Mutter oder Vater: »Schön, heut' ist wieder Backtag!« Da werden zu den Hausschuhen sofort die Backschürzen angezogen, die kleinen Hände gewaschen, und es finden sich die ersten Helfer am Backtisch ein.

Während der größte Teil unseres Mehls von der großen elektrischen Holzmühle mit dem Steinmahlwerk gemahlen wird, findet sich im Gruppenraum doch gern der eine oder andere Helfer, der ein Schälchen Weizenkörner mit der Handmühle oder einer alten ausgedienten Handkurbelkaffeemühle zu feinem Mehl verarbeitet. So können die anwesenden Kinder den Prozess vom Korn zum Mehl verfolgen, und für so manches Kind mit starkem Bewegungsdrang ist die kraftvoll rhythmische Tätigkeit des Von-Hand-Mahlens gerade das Richtige.

Zeitgleich wurde die große Backschüssel aus Ton mittels heißem Wasser vorgewärmt. Nun werden die Zutaten vermengt: Weizen- und Roggenmehl im Verhältnis 2 : 1, lauwarme Milch, Honig, Hefe, Salz, Sonnenblumenkerne und Rosinen; viele kleine Hände kneten den Teig, dann wird er behutsam zugedeckt, und mit dem Wissen, dass er nun Ruhe, Wärme und Zeit braucht, ziehen die Kinder ins Freispiel.

Ist er nach einer Weile gut aufgegangen, sammle ich meine Helfer erneut um den Backtisch, meist kommen noch einige Kinder dazu, die Hände sind gewaschen, die Ärmel hochgekrempelt. Sind alle bereit und die Schüssel steht auf dem Tisch, so singen wir zum Aufwecken unserer Hände unser Backlied, welches von typischen Handgesten begleitet wird:

**Mahle, Mühle, mahle,
Wasser fließt zu Tale,
Wind auf dem Hügel,
dreht die großen Flügel.**

**Backe, Brote, backe,
Mehl ist im Sacke.
Salz aus der Meste,
backe, Brote, feste.**





Die kleinen Bäcker sind mit großem Ernst am Werk

Der Teig wird beim Singen der 2. Strophe noch einmal tüchtig durchgeknetet, dann erhält jedes Kind seine Teigkugel, die es nun kräftig bearbeiten darf. Damit das erste Blech zügig in den Backofen kommt und die Brötchen zum Frühstück abgekühlt sind, gibt es in unserem Kindergarten die Regel: Auf das erste Blech kommen kleine runde Brötchen, danach darf nach eigener Phantasie geformt werden.

Mit hochroten Wangen sind die Kinder beteiligt, tief graben sich ihre Finger in den warmen, weichen Hefeteig, picken ein heraus gefallenes Rosinchen und beginnen vielfältige Gebilde zu formen: Schnecken, Fladen, Kringel und Brote die Kleinen, Brezeln, geflochtene Zöpfe und Kränze, Spiralformen, Tiere oder Gebildebrote, die sie von den Festzeiten her kennen, die Großen. Hier entstehen duftende Kunstwerke, archetypische Urformen, wie sie schon seit Jahrhunderten Menschenhänden entsprungen.

Vor den Festtagen setzen wir stets eine wesentlich größere Menge Teig an, so dass jedes Kind auch noch etwas für zu Hause backen und mitnehmen kann. So lernen auch die Eltern und Geschwister unsere Hefezöpfe, Sonnenräder, Michaelibrötchen, Martinsbrezeln usw. kennen.

Während der unverwechselbare Duft frisch gebackener Brötchen schon den Raum durchzieht, legen wir unsere letzten Teilchen aufs Blech, räumen die Arbeitstische auf, waschen die Hände, und das Frühstück wird vorbereitet. Wir haben uns für das »Selber-Schmieren« der Brötchen durch die Kinder entschieden, d.h. wir sitzen in kleinen Gruppen um die Tische, auf jedem Tisch steht neben dem Geschirr alles Weitere bereit: Brötchenkorb, Butter, Marmelade, Honig, Käse, Kräutersalz, gelegentlich auch Rohkost. Was man hier so alles lernen kann: abwarten, abgeben, teilen, weiterreichen; den Umgang mit Messer und Honiglöffel, Gesprächskultur (zuhören können, sich einbringen oder zurücknehmen bei den leisen Gesprächen).

Aber noch ist es nicht so weit, das Freispiel ist noch im Gange, es muss noch gemeinsam aufgeräumt werden, dann sammeln wir uns zum Tageinläuten, zählen die Kinder, decken die Tische, es folgt noch der Reigen und dann – endlich – dürfen alle zu Tisch ziehen, die Kerzen werden angezündet, das Tischgebet, die Danksagung, wird noch gesprochen, und nun beginnt eine der Lieblingsmahlzeiten vieler Kinder. Kurze Zeit später erfüllt zufriedene Ruhe den Gruppenraum, und die Kinder genießen das leckere Frühstück. Am Backtag besitzt es ja auch eine besondere Atmosphäre. Viele Hände haben geholfen, der Duft der Brötchen liegt warm im Raum, die Tischrunden ähneln, bedingt durch die längere Verweildauer und die kleinen Gespräche, den Mahlzeiten in einer Familie mit einer großen Kinderschar.

BACKEN – Urtätigkeit des Menschen. Etwas durch der eigenen Hände Tätigkeit formen, zum Wohl der Gemeinschaft, zur Ernährung ~~Wie Maschine~~ andere hauswirtschaftliche Tätigkeit spricht das Backen unsere Kinder in ihrem Wunsch mitzutun an, besonders wenn es auch noch um das Kneten und Formen des Teiges geht.

Hand in Hand arbeiten



Wenn wir uns vor Augen halten, was die Kinder an dieser urtypischen Tätigkeit für Erfahrungen machen – wenn sie den Teig ansetzen, riechen, fühlen, kneten, schmecken –, so erleben wir, wie ihre Sinne durch Tasten, durch die Bewegung, den Duft und Geschmack, durch das Gesehene und Beobachtbare und die Wärme in vielfältigster Weise angesprochen werden. Die roten Wangen und der gelöste Gesichtsausdruck sprechen für sich, und die das Backen begleitenden Lieder und Sprüche mit ihren Sprachrhythmen und ihrer Melodie unterstützen diese Wirkung. So ist das Backen nicht nur Sinnesfreude, sondern zugleich Sinnespflege für

jedes Kind.

Ein weiteres wichtiges Element ist das soziale Erleben. Beim Weiterreichen der Zutaten, beim Warten auf das nächste Teigbällchen, beim Schauen auf die entstehenden Formen und Gebilde der anderen, beim Ausprobieren verschlungener Formen, beim Helfen und Helfenlassen erleben die Kinder Mit-Menschlichkeit im engsten Sinne. Hier wird im Zeitalter von Mikrowelle, Fast-food und einsamen Mahlzeiten vor dem Fernseher gemeinsam Esskultur gepflegt, werden Rituale angelegt, wird Ästhetisches vorgelebt beim Decken und Schmücken der Tische, schließlich Dankbarkeit ausgesprochen:

**»Erde, die uns dies gebracht,
Sonne, die es reif gemacht.
Liebe Sonne, liebe Erde,
Euer nie vergessen werde.«**

Backen und Essen erleben die Kinder als verbindendes Element in einer Gemeinschaft. Sie haben an diesem Tag die Möglichkeit, einen praktischen Handlungsablauf in seiner Gesamtheit zu erleben und durch aktives Beteiligtsein zu überblicken. Schön wäre es hier für die Kinder, könnten sie auch den Schritt vom Korn zur Ähre, vom Wachsen, Mähen, Dreschen usw. erleben. So würde ein Kreislauf geschlossen.

Und wer auf dem Bauernhof, in einem Heimatmuseum oder auf einem Erntefest mit Kindern diese Vorgänge erleben kann, sieht, wie stark Kinder in diese Prozesse eintauchen und wie gerne sie mitarbeiten.

Im Kindergarten ist jeden Donnerstag Backtag, »Brötchentag«, wie er von den Kindern gerne genannt wird. Ebenso wie der Montag unser Reistag, der Dienstag der Gerstengrützetag, der Mittwoch der Hirsetag und der Freitag Müslitag ist. So erleben die Kinder



Nun die Brötchen noch einkerben

im Lauf des Jahres den immer wiederkehrenden Rhythmus der Wochentage, fühlen und erfahren die Selbstverständlichkeit wiederkehrender Rhythmen, die ihnen Sicherheit, Vertrauen und Orientierung für den Alltag bringen. Sind sie dann über die Jahre im Kindergarten und erleben den Lauf des Jahres mit seinen Festtagen und Festgebäcken, die immer wiederkehrend vertraut werden, so gibt ihnen auch jedes neue Jahr Halt und Vertrauen.

Gerne würde ich den Kindern, wenn sie dann in die Schule überwechseln, den Backtag als festen Bestandteil des Stundenplans wenigstens für die ersten Jahrgänge noch mitgeben. Oder zumindest für manches Mal wünschen. Unsere Erstklasslehrerin hat dergleichen mit den Kindern gemacht: In der Adventszeit verbrachte die Klasse den Vormittag in der Schulküche. Sie backten. Backten Buchstaben, denn es war gerade Schreib-Epoche. So konnten viele neue Buchstaben im wahrsten Sinne des Wortes ein-verleibt werden.



*Auch Esskultur
will geübt sein.
Vor dem selbst-
gebackenen
Frühstück*

Kinder brauchen in einer – nicht nur für sie – immer undurchschaubarer werdenden Zeit überschaubare, aufeinander aufbauende Handlungsabläufe, brauchen elementare Erlebnisfelder, um die Welt zu begreifen – Backen ist eines davon.

Zur Autorin: Barbara Leineweber, Jahrgang 1962. Diplom-Pädagogin und Waldorferzieherin. Während der Kinderpause in den letzten Jahren tätig als Referentin zu Themen des 1. Jahrsiebs, Spielgruppenleiterin und Wollhandweberin; tätig im Waldorfkindergarten Gladbeck e.V.; verheiratet, vier Kinder im Alter von 5 bis 20 Jahren.