



Olaf Lange und Bäckermeister Henning Willenbrock von der Bäckerei Stelling zeigen den Schülern der Rotenburger Lindenschule, wie man ein Brot richtig backt. Foto: Rotenburger Werke

Schüler backen für den guten Zweck

› Erlös geht an die Aktion „Brot für die Welt“

ROTENBURG › Brot backen in einer richtigen Bäckerei: Die Kinder aus der Lindenschule waren begeistert und fleißig bei der Sache. Die Profis von der Bäckerei Stelling hatten alles gut vorbereitet und standen den Kindern mit Rat und Tat zur Seite. Rund 150 Brote wurden gebacken, die tags darauf auf dem Weihnachtsbasar der Rotenburger Werke für jeweils drei Euro verkauft wurden. Der Erlös ging vollständig an die Entwicklungsarbeit des Evangelischen Hilfswerks „Brot für die Welt“. Die Rotenburger Bäckerei Stelling hatte für die Schüler nicht nur ihre Backstube geöffnet, sondern auch die Zutaten ge-

spendet.

Die Lindenschule der Rotenburger Werke hat sich auch in diesem Jahr der Aktion „5000 Brote – Konfis backen Brot für die Welt“ der Evangelischen Kirche, dem Hilfswerk „Brot für die Welt“ und des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks angeschlossen. Zwischen Erntedank und dem 1. Advent fanden sich dafür Konfirmanden- und Schülergruppen und Bäcker in ganz Deutschland zusammen.

„Die Themen Ernährung, Gerechtigkeit und Bildung lassen sich mit dieser Aktion prima zusammen bringen, und das gilt

nicht nur für Konfirmandengruppen, sondern auch für den Schulunterricht im Bereich „Soziale Bildung“, sagt der Rektor der Lindenschule Eberhard Thamm. „5000 Brote“ erinnert an die biblische Speisung der Fünftausend, bei der Jesus auf wundersame Weise 5000 Menschen mit fünf Broten und drei Fischen satt zu machen vermochte.

Für die Kinder der Rotenburger Lindenschule war das ein großer Tag – mal richtig mit anpacken für einen guten Zweck. Und ganz nebenbei konnten sie Einblick in eine echte Backstube bekommen.