





Wenn gestandene Frauen mit Schülern „Dieremer Weihnachtsbredle“ backen

In der Weihnachtsbäckerei ... gibt es manche Leckerei – so heißt es in dem bekannten Kinderlied von Rolf Zuckowski. Dabei können die Jungen auch von den Älteren lernen – wie an der Grund- und Werkrealschule in Bad Dürkheim. Traditionell versammeln sich vor Weihnachten die backbegeisterten Frauen der katholischen Frauengemeinschaft in der Küche der Grund- und Werkrealschule (GWRS), um gemeinsam Weihnachtsgebäck zu fertigen, denn so große Mengen lassen sich in einer privaten Küche kaum bewältigen.

In diesem Jahr war etwas mehr los als sonst, denn die gestandenen Weihnachtsbäckerinnen hatten Schüler der Grund- und Werkrealschule eingeladen, mit ihnen zusammen Teig zu kneten und Gebäck auszustechen. „Weihnachtsbredle“ (übersetzt: Weihnachtsbrötchen) ist der Bad Dürkheimer Ausdruck für das Weihnachtsgebäck.

An drei Nachmittagen kamen die Frauen in die Schulküche, sodass alle 15 Schüler, die ihr Interesse angemeldet hatten, teilnehmen konnten. Jeweils vier bis fünf Schüler waren pro Nachmittag an der Weihnachtsbäckerei beteiligt und sowohl den Kindern und Jugendlichen als auch den Frauen gefielen die ausnahmsweise anderen Unterrichtsstunden. Eva Mayle, Gabriele Dehner, Regina Bidlingmaier und Hannelore Schatz zeigten den Schülern einige Kniffe bei der Teigbearbeitung und später, wenn es an das Ausrollen und Ausstechen ging. Oder wie wichtig es ist, die Arbeitsfläche und das Wellholz mit Mehl einzustäuben, damit nichts vom Teig hängen bleibt.

Von Ursula Hall ist das Rezept für das Nussgebäck überliefert: Walnüsse, Eier, Weißmehl (Typ 405) und Zucker kommen hinein. Ein Rezept aus einem Kochheft aus dem Jahr 1955 listet 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Fett (halb Butter, halb Rapsöl), 65 Gramm Zucker, ein großes oder zwei kleine Eier. Der Backofenthermostat wurde auf 180 Grad eingestellt und nun mussten die Schüler höllisch aufpassen, dass sie die Backbleche auch wieder rechtzeitig aus dem Ofen holten. Nach zwei Stunden Weihnachtsbäckerei waren dann an jedem Tag zirka 100 Tütchen „Bredle“ abgefüllt.

Schülerin Mariama ist Muslima, berichtete aber, dass bei ihr zu Hause auch gebacken wird, jedoch natürlich kein Weihnachtsgebäck.

Dies alles geschah nicht rein zufällig, sondern im Rahmen des Schulfaches AES (Alltag/Ernährung/Soziales), das in drei Wochenstunden unterrichtet wird. Im Rahmen dieses Faches haben die Schüler auch schon in der Praxis Kochen gelernt, erläuterte Eva Mayle. In dem Fach AES geht es laut Bildungsplan auch um den Einblick in Traditionen, Selbstfindung und Einblick in die Berufswelt. Textiles Werken, Kochen und Ernährungskunde gehören dazu.

Da ist dann auch viel Theorie dabei, die verstanden und gelernt werden muss. Von der siebten bis zur neunten Klasse ist AES ein Wahlpflichtfach – zusammen mit Technik. In der zehnten Klasse der Werkrealschule ist es Prüfungsfach.

So zeigte Regina Bildlingmaier beispielsweise, wie „Hildabrötle“ hergestellt werden und wie die Marmelade in die süßen Stückchen kommen. Die Marmelade hatte übrigens Rita Heizmann zur Verfügung gestellt, die Schwester von Ruhestandspfarrer Paul Heizmann.

Die Weihnachtsbäckerei war für die elf Mädchen und vier Buben natürlich etwas Besonderes. Hannelore Schatz etwa zeigte Janika, wie Terrassentaler gehen, dabei werden die ausgestochenen Teigplättchen aufeinander gestapelt.

„Meine eigenen Enkel sind zu weit weg, um mit ihnen zu backen“, sagte Hannelore Schatz, darum freue sie sich um so mehr, mal mit Kindern in der Schule Plätzchen zuzubereiten zu können. Den Teig hat sie vorab schon zu Hause geknetet, damit die Schüler in der gemeinsamen Unterrichtsstunde schneller loslegen und backen können.

Für die katholische Frauengemeinschaft war das gemeinsame Backen in der Schulküche immer wichtig, weil auch Frauen mitmachen, die zu Hause alleine nicht mehr backen würden, weil es sich ihrer Ansicht nach für eine oder zwei Personen nicht mehr lohnt. Zudem stärkt der gemeinsame Einsatz am Wellholz und am Backofen das Gemeinschaftsgefühl.

Beim Weihnachtsbacken wurde dann immer Gebäck in Tüten abgefüllt, die dann beim Weihnachtsbasar in der katholischen Kirche angeboten wurden. Das generationenübergreifende Backerlebnis in der Grund- und Werkrealschule kam sowohl bei den Schülern als auch den Frauen hervorragend an. „Jung und Alt können voneinander lernen“, meinte Eva Mayle.

Naschen war erlaubt

Viele Nationalitäten hatten sich in der Schulküche versammelt, um die heimische Tradition zu leben. Gabriele Dehner zeigte Schülerin Mariama geduldig, wie das Spritzgebäck mit dem Spritzbeutel geformt wird und leitete Jonas an, der Rosinenhäufchen kreierte, nicht ohne zu erwähnen, dass man diese auch gut und gerne drei bis vier Wochen lagern kann.

Zwischendurch griffen die fleißigen Weihnachtsbäcker auch mal auf das Blech und naschten ein süßes Stückchen – immerhin sollte man als Bäcker ja wissen, wie die eigenen Produkte schmecken.

„Weihnachtsgebäck wird meist ab dem ersten Advent gebacken“, erzählten die Frauen den Schülern – in der Adventszeit, die früher als vorweihnachtliche Fastenzeit ohnehin den Genuss von Süßem einschränkte. Manche fangen aber auch schon im November mit dem Backen an. ? hje