



In Aktion und nach getaner Arbeit: Kleine Hexenhaus-Architekten mit ihren kreativen Lehrmeisterinnen – Schülerinnen der Berufsfachschule für Hauswirtschaft und den Lehrerinnen Susanne Foierl (2.v.l.) und Angelika Vierl (r.) – sowie Gastgeberin Bernadette Wurm (2.v.r.) von der Stadtbäckerei Wurm im Erlebniszelt am Ludwigsplatz.

Engagiertes Projekt im Erlebniszelt am Ludwigsplatz

Kleine Hexenhaus-Architekten

Koproduktion von Bäckerei Wurm und Berufsfachschule für Hauswirtschaft

Es duftet nach frisch gebackenen Lebkuchen, nach Honig und Zimt, nach Weihnachten und Gemütlichkeit. Es ist wohliger warm. Und vor der Hexenhaustür türmt sich Zuckerguss-Schnee. Die Dachschindeln leuchten wie viele bunte Smarties und die überbordend mit rosa Zuckerstreuseln geschmückte haus hohe Tanne im Vorgarten kann locker mit den Christbäumen am Stadtplatz mithalten. Jedes Haus ein Unikat und Ergebnis einer erstmaligen, dafür umso erfolgreicheren Koproduktion von Stadtbäckerei Wurm und Berufsfachschule für Hauswirtschaft Mitterfels, eine Außenstelle der Staatlichen Berufsschule III in Straubing, im Erlebniszelt im Wintermärchenwald am Ludwigsplatz.

Ein Projekt, das außer Haus stattfindet, sehe der Lehrplan in der 12. Klasse vor, erzählt Oberstudienrätin Angelika Vierl vom profanen Anfang der hexenhaus-architektonischen Zusammenarbeit. Die angehenden Hauswirtschafterinnen hätten sich entschieden, mit Kindern zu arbeiten. Was lag in der Adventszeit näher als zu backen? Sie tüftelten die Idee aus, Hexenhäuser zu basteln. Der nächste Weg führte zur Stadtbäckerei Wurm, die heuer zum vierten Mal ehrenamtlich im Erlebniszelt am Ludwigsplatz mit Kindern backt. Bernadette Wurm und ihr Mann Willi waren von der Idee

sofort begeistert, die ihnen die Schülerinnen mit ihren Lehrerinnen Angelika Vierl und Susanne Foierl präsentierten. In der Bäckerei Wurm bereiteten sie mit Willi Wurm unter Profi-Bedingungen den Teig zu, schnitten jeweils vierteilige Bausätze aus und backten sie – erlebniszelttauglich. Die Bäckerei stellte alle Zutaten und ihre Erfahrung aus den drei Vorjahren zur Verfügung.

Von A bis Z liebevoll ausgeklügelt hatten die angehenden Hauswirtschafterinnen ihr Vorhaben. Sie haben an alles gedacht, die Kinder mit Namensschildchen ausgerüstet, mit ausreichend geduldigen Helfern an der Seite. Selbst die Zuckerguss-Trocknungszeit wird nicht langweilig, denn so lange laden die jungen Frauen zu einem Sinnspiel ein: Zu erschnuppeln gilt es weihnachtliche Gewürze. Nach einer Stunde ist bei Kindern und Schülerinnen Schichtwechsel. Die Sieben- bis Zwölfjährigen erhalten ihr Häuschen, die Kleineren ihre an Ort und Stelle gebackenen Plätzchen bruchsfest verpackt zum Mitnachhausnehmen, samt von Wurm gesponserten Schürzen und Bäckerhüten. Und falls Oma und Opa nicht glauben, dass das schmucke Hexenhaus Marke Eigenbau ist, gibt es als Beweis eine Karte mit dem Foto der angehenden Hauswirtschafterinnen und der namentlichen Bestätigung „... war mit Begeisterung dabei“. Begeisterung bestätigt Bernadette

Wurm auch den Schülerinnen, denen man ansehe, mit wieviel Spaß sie bei der Sache sind. Sie weiß, wovon sie spricht, denn die letzten Jahre meisterte sie die Kinderbackstube mit ihrem Mann und Sohn Willi im Alleingang. Stolz auf die hochengagierten Schülerinnen sind auch Johann Huber, Leiter der Außenstelle Mitterfels der Staatlichen Berufsschule III, sowie Elisabeth Wittmann, stellvertretende Leiterin der Berufsschule III. Es gibt noch

Chancen, Hexenhaus-Architekt zu werden. Noch bis einschließlich Freitag, jeweils 15 bis 17 Uhr können Kinder unter fachkundiger Anleitung im Erlebniszelt im schönsten Zuckerbäcker-Stil Häuser bauen und Plätzchen backen. Eltern können ja so lange im Wintermärchenwald nach den Christbaum der Berufsfachschule suchen. Ein Tipp: Er ist behängt mit Haushaltstipps und was Sie schon immer über Gewürze wissen wollten. -mon-