

ZIS-UMFRAGE

Was liest du in der Zeitung am liebsten?

E-MAIL AN DIE REDAKTION
zis@mittelbayerische.de
oder Post:
Mittelbayerische Zeitung,
ZIS, 93066 Regensburg



„Die Juniorseite, die ist für Kinder.“

Alina (7),
Grundschule Sinzing



„Artikel über Fußball“

Maximilian (8),
Grundschule Sinzing



„Die Junior-Seite und das Bunte“

Luisa (8),
Grundschule Sinzing

Wo es köstlich nach Brezen duftet

LEBENSMITTEL Grundschul Kinder waren auf Entdeckungstour in der Sinzinger Bäckerei Landstorfer – und entdeckten viele Leckereien.

VON DER KLASSE 2A DER GRUNDSCHULE SINZING

SINZING. „Mmmh, hier riecht es aber lecker!“ Der überwältigende Duft nach frischem Brot und Gebäck empfängt die Schüler der Klasse 2a der Grundschule Sinzing im Verkaufsraum der Bäckerei. Bäcker Landstorfer erwartet die Kinder bereits, die rasch noch die Regenschirme beiseite stellen, die sie für den Weg gebraucht hatten. Schon beim Eintreten in den Verkaufsraum wandern die Augen über viele Leckereien; köstliche Obstkuchen und Torten, süße Gebäckstücke aller Art, verschiedenste Brotsorten, Semmeln, Laugengebäck und sogar weiße Brezen verlocken zum Kauf. Bäcker Franz-Josef Landstorfer lässt den Kindern gar nicht viel Zeit zum Staunen, denn schnell geht es ins Zentrum der Bäckerei, in die Backstube. „Ups, der Boden ist ja rutschig! Ist das Mehl?“ „Warm ist das hier!“ Neugierig schauen sich die Schüler um. Rasch bemerken sie die beiden Mitarbeiter in der Backstube, ebenfalls hell gekleidet wie ihr Chef.

„So viele Maschinen!“ „Und laut ist das!“ Die Kinder zücken ihre Blöcke und Stifte und die Fotoapparate, um alles Wichtige aufzuschreiben und festzuhalten. Stolz zeigt der Bäcker zwei riesige Öfen. Der eine mit sieben Fächern ist gerade in Betrieb, seine Anzeige zeigt 160 Grad. Als Franz-Josef Landstorfer den zweiten Ofen öffnet, meint ein Schüler: „Schaut beinahe aus wie ein Schrank!“

Kugeln aus Teig

Auf einer großen Waage wiegt ein Mitarbeiter 2100 Gramm schwere Teigbrocken ab, die anschließend in eine „Schleifmaschine“ kommen. Die Maschine rüttelt den Teig auf einem speziellen Blech und macht daraus 30 Teigkugeln, die jeweils exakt 70 Gramm wiegen. Diese Kugeln aus Vollkornmehl müssen nun fünf Minuten „gehen“, bevor sie auf die nächste Maschine gelegt werden, die aus den Kugeln gleichmäßig geformte Kornspitze machen. Schnell werden alle „Teigwürstchen“, die vom Förderband kommen, ordentlich auf ein Backblech gelegt, wo sie wiederum „gehen“ können. Als aus Versehen ein Teigbällchen hinunterfällt, wird es sofort weggeworfen, auch das registrieren die Kinder.

Doch nicht alles können die Maschinen erledigen: Brezen formt der Bäcker mit der Hand. Das ist gar nicht so einfach und stellt für manchen Auszubildenden eine schwierige Aufgabe dar. „Das dauert schon fast ein Vierteljahr, bis ein Lehrling das kann“, schmunzelt der Bäcker. Gerade als Franz-Josef Landstorfer berichtet, dass sein Wecker an Arbeitstagen schon um 1.30 Uhr klingelt, kommt eine große Dampfvol-



Semmeln, süßes Gebäck und weiße Brezen: In der Bäckerei gibt es eine große Auswahl.

FOTOS: KLASSE 2A



Der Bäcker erklärt die Abläufe.



Hier entsteht ein Frankfurter Kranz.

ke aus der Spülmaschine, die die Backbleche säuberte. Um zwei Uhr früh geht es los in der Backstube. Zuerst kommt der Sauerteig in die Knetmaschine; mit Zutaten wird er zwölf Minuten langsam geknetet. Ständige Kontrollen des Teigs sind nötig. Durch verschiedene Rezepte entstehen mehrere Brotsorten. Um drei Uhr kommt ein Mitarbeiter Franz-Josef Landstorfer zur Hilfe. Die Brote werden geformt, in längliche und runde Brotformen gelegt, werden stehen gelassen, wachsen und kommen um vier Uhr in den Ofen. Zu vor streicht man sie noch mit Wasser ein. Das Backen von Brot dauert in der

WUSSTEN SIE ...

... dass die allerwichtigsten Zutaten in der Bäckerei Mehl und Wasser sind.

... dass etwa 2000 Semmeln am Tag in der Bäckerei Landstorfer gebacken werden.

... dass dort etwa eine Tonne Mehl pro Woche verarbeitet wird.

... dass das Mehl für alle Backwaren von der Poschener Mühle in Bruckdorf kommt.

... dass die Zutaten für eine Breze folgende sind: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Sermelbackmittel und Pflanzenfett.

... dass die Bäckerei auch ausliefert, zum Beispiel an die Grundschule Sinzing und auch an mehrere Metzgereien.

Brot und Torten

Die Bäckerei legt einen Schwerpunkt auf ein breites Sortiment an Broten und Semmeln, hat jedoch auch verschiedene süße Gebäckstücke, Kuchen und Torten mit Schokocreme, Schwarzwälder Creme, Cappuccino-Creme oder Nusstorte im Angebot. Und während

INTERVIEW

Auch der Opa war Bäcker

FRANZ-JOSEF LANDSTORFER
Bäcker



Wie lange gibt es die Bäckerei Landstorfer schon?

65 Jahre. Mein Opa hatte im Bayerischen Wald auch schon eine Bäckerei.

Wie lange arbeiten Sie schon in der Bäckerei?

44 Jahre.

Wie viele Kunden kommen am Tag?

Etwa 100 bis 150 Kunden kommen täglich in die Bäckerei.



Kornspitze – gleichmäßig geformt



Die Kuchenböden sind bereit.

sich die jungen Reporter noch Notizen machen, kommt ein Mitarbeiter mit runden Kuchen, die er geknetet zwei-mal durchschneidet. Alina darf die Buttercreme probieren, mit der die Kränze gefüllt werden sollen. „Lecker!“ Kirschkonfitüre rein – Deckel drauf – Buttercreme außen rum – Haselnusskrokant drauf – ab in die Kühlung. Später noch garniert – schon ist der Frankfurter Kranz zum Verkauf bereit. Franz-Josef Landstorfer zeigt den Kindern die verschiedenen Sorten Mehl, die sich farblich unterscheiden. Ein paar Tricks verrät er auch: Der Zucker ist nur in runden Eimern, das Salz in viereckigen Be-

hältern. Die Besen für Mehl, das sich auf den Backflächen befindet, sind blau, also gut zu unterscheiden von alten normalen Besen. Obwohl man merkt, dass Franz-Josef Landstorfer gerne Bäcker ist, sieht er doch den Nachteil des Berufes – zum Beispiel, dass er mitten in der Nacht aufstehen muss. Auch die Bäckereiverkäuferinnen müssen sehr früh aufstehen, damit die Kunden am Morgen frische Backwaren kaufen können. Margarita sagt: „Ist das alles spannend!“, als der Bäcker mit einem großen Korb voller Brezenstangen herkommt und jeder eine geschenkt bekommt. „Mmmh! Und danke!“