

# Vom Korn zum Brot

Eine Bäcker-Klasse des BWZT baute Weizen an, um eigenes Mehl und Brot herzustellen. Ein Projekt mit viel Handarbeit.

Yasmin Stamm

«Wenn ich das jeden Tag machen müsste, dann würde es mir mit der Zeit verleiden», sagt Andrea Forrer, Schülerin der Bäckerei- und Konditoreiklasse 2a am Berufs- und Weiterbildungszentrum Toggenburg (BWZT) in Wattwil. Zusammen mit den anderen Schülerinnen und Schülern der Klasse sowie ihrem Fachgruppenleiter Markus Schönenberger baute sie auf einem kleinen Acker eigenen Weizen an. Daraus sollte zu einem späteren Zeitpunkt Brot werden.

Das Projekt dauerte rund ein Jahr. «Im April 2023 gingen wir das erste Mal zur Wiese, auf der wir unseren Acker anlegten», so Forrer. Hier war Handarbeit gefragt – wie auch beim restlichen Projekt. «Mit Hacken und Rechen haben wir die Wiese umgegraben, um danach die Weizenkörner zu säen.»

## Reinigung war aufwendig

Eine Weile lang sei unklar gewesen, ob der Weizen tatsächlich wächst oder ob lediglich ein Stück Wiese entsteht, sagt Olivia Bühler, ebenfalls Schülerin der Klasse. Doch nach wenigen Monaten erkannte man die ersten Ähren. «Wir freuten uns sehr darüber», so Bühler.

Im Spätsommer konnte der Weizen geerntet werden. Damit begann der aufwendigste Part des gesamten Projektes. «Wir mussten die Weizenkörner von den unbrauchbaren Überresten trennen», sagt Bühler. «Ebenfalls alles in Handarbeit.»

Insgesamt zwei Monate lang reinigte die Klasse den Weizen. Zuerst nur grob mit Dreschflegeln, anschliessend feiner mit Sieben und von Hand. «Mit der Zeit war es eine nervenaufreibende Arbeit», so Forrer. Da die Klasse nur einmal pro Woche Unterricht hat, fühlte es sich an, als ob sie kaum vorwärtskämen.



Das Reinigen der Körner war eine lange und anspruchsvolle Arbeit. Auch sie fand ausschliesslich von Hand statt.

Bilder: zvg

«Wir waren froh, als das Korn endlich zum Mahlen bereit war.» Im November wurde das gesäuberte Korn mit einer alten Mühle gemahlen und daraufhin konnten aus dem so gewonnenen Mehl Brote gebacken werden. Es sei sehr befriedigend gewesen, schlussendlich das komplett eigene Brot in der Hand zu halten. Forrer und Bühler sind sich einig: «Es war sehr spannend und beeindruckend zu sehen, wie viele Schritte es braucht, um vom Korn zum Brot zu gelangen.»

Auch der Fachgruppenleiter der Klasse, Markus Schönenberger, hatte grosse Freude an dem Projekt. «In meiner Karriere habe ich schon oft Mehl selbst



Es war eine Freude, das Brot schlussendlich in den Händen zu halten.

gemahlen, doch es war das erste Mal, dass ich selbst Weizen angebaut habe», sagt er. Er sei sich am Anfang selbst nicht sicher gewesen, ob der Weizen wirk-

lich wachsen werde. «Ich habe sehr viel mit Youtube-Videos gearbeitet, welche mir erklärten, wie alles funktionieren sollte», so Schönenberger. Ebenfalls

habe er einen studierten Landwirt zur Seite gehabt, welcher ihm Hinweise gab, was zu tun ist. «Es war sehr motivierend zu sehen, wie der Weizen wächst», so Schönenberger. Er habe viel Zeit in den kleinen Acker investiert und habe oft gegossen und gejätet. Umso grösser war die Freude, als man den Weizen ernten konnte.

Schönenberger macht mit jeder Klasse ein neues Projekt. «Mit der vorherigen Klasse haben wir selbst aus Kirschen Schnaps gemacht, mit welchem wir Kirschtorten backten.» Für die kommende Klasse hat Schönenberger Süsses vor: Es soll Honig geben vom eigenen Bienenvolk.