

# Unser täglich Brot...

## Brot backen verbindet - ein Rezept zur Integration

Liebe Freunde Kleinwachaus!

Frisches Brot aus einem Lehmofen und dazu noch selbst gebacken - das klingt nicht nur verlockend, sondern spricht auch unsere Sinne an: kneten, riechen, betrachten und schmecken. Das Backen im Lehmofen ist eine sehr alte Art, Brot herzustellen.

Schülerinnen und Schüler der Kleinwachauer Förderschule wollen selbst solch einen Ofen bauen. Unter fachkundiger Anleitung sollen sie Erfahrungen im Umgang mit dem Naturbaustoff Lehm sammeln. Das fördert handwerkliche Fertigkeiten und Kreativität. Bei dieser ursprünglichen Art des Bauens und des Backens wird auf eindrucksvolle Weise lebenspraktisches Wissen vermittelt.

Der Lehmofen soll Teil des neugestalteten Schulgartens der Förderschule sein. Damit entsteht ein "Grünes Klassenzimmer": Hier können die Kinder in der Natur und von der Natur lernen.

Und mehr noch: **Brot brechen und teilen.**

Menschen mit Epilepsie und Behinderungen werden oft noch ausgegrenzt. Gemeinsame Erlebnisse helfen, Schranken zu überwinden. Die Schüler wollen Gäste einladen, Feste feiern, gemeinsame Projekte mit anderen Kindergruppen, mit Angehörigen, Freunden, Bewohnern Kleinwachaus gestalten. Dabei werden Berührungsängste abgebaut und das Gemeinschaftsgefühl gestärkt.

Vom Nebeneinander  
zum Miteinander,  
haben wir dafür ein Rezept?





So etwa haben wir uns den Lehmofen vorgestellt, in dem Brot, Brötchen, Pizza, Kuchen... gebacken werden können. Die Kinder bekommen Gelegenheit, Architekten zu sein, Handwerker, Bäcker - **und Gastgeber!**

Zur Verwirklichung unserer Projektes - für Baumaterial und fachkundige Anleitung - brauchen wir finanzielle Hilfe.

**Deshalb bitten wir Sie herzlich, mit einer Spende unser Gemeinschaftsprojekt "Lehmbackofen" zu unterstützen.**

Eine gesegnete Osterzeit wünscht Ihnen

Pfarrer Harald Wachsmuth

Kontakt:

Kleinwachau - Sächsisches  
Epilepsiezentrum Radeberg  
Liegau-Augustusbad  
Wachauer Straße 30  
01454 Radeberg

Tel.: Zentrale Kleinwachau  
(03528) 431-0  
Beate Wagner  
(Öffentlichkeitsarbeit)  
(03528) 431-1040

Fax: (03528) 431-1030

E-Mail: [b.wagner@kleinwachau.de](mailto:b.wagner@kleinwachau.de)  
Internet: [www.kleinwachau.de](http://www.kleinwachau.de)

Konto: Landeskirchliche  
Kreditgenossenschaft  
Sachsen e.G.  
BLZ 850 951 64  
Konto-Nr. 101 596 079

Kennwort:  
Lehmbackofen

**PS.: Mit jedem Beitrag wächst nicht nur das Projekt, sondern auch unsere Vorfreude auf den Duft von frischem Brot!**

Wenn Ihnen jetzt noch nicht das Wasser im Mund zusammenläuft, wie wär's mit einem Rezept zum Ausprobieren:

## Rezept

### Kerniges Vollkornbrot

(Das folgende Rezept ergibt zwei Brotlaibe von je 750 g)

- 500 g Vollkorn-Roggenschrot
- 500 g Vollkorn-Weizenmehl
- 2 geh. TL Salz
- 1 Tüte Trockenhefe
- 2 EL Essig
- 1 EL Zitronensaft
- $\frac{3}{4}$  l Buttermilch

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Die Hefe in der warmen Buttermilch auflösen. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und intensiv kneten. Teig in einer Schüssel zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Danach den Teig kurz durchkneten und auf einer mehlbestäubten Fläche zu einem Brotlaib formen und in eine gefettete Kastenform legen. Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat. Teigoberfläche mit Wasser bestreichen und nach Belieben mit Samen, Nüssen oder Körnern bestreuen.