

Pressemitteilung

+++ Malwettbewerb der Regionalentwicklung Oberallgäu und des Allgäuer Bäcker e.V. +++ Die Gewinnerklasse des 4. Platzes zu Besuch bei einem Allgäuer Bäcker +++

Original Allgäuer Seelen und Brezen backen. Die Kinder der 3. Klasse der Grundschule Gebrazhofen durften bei einem Besuch der Bäckerei Strang-Einhausner in Kißlegg ihre eigenen Bäckerfähigkeiten unter Beweis stellen.

Unter 494 kreativen Winterbildern wurde das Bild von Mathilda Blank aus Gebrazhofen von Vertretern der Allgäuer Bäcker und der Regionalentwicklung Oberallgäu auf den vierten Platz gewählt. Zu gewinnen gab es für die gesamte Klasse einen Ausflug zu einem Allgäuer Bäcker, um einen Blick hinter die Kulissen zu werden. Und so marschierten 20 motivierte Schüler und Schülerinnen in die Bäckerei Einhausner-Strang in Kißlegg ein.

„Ich habe von dem Wettbewerb aus der Zeitung erfahren und dachte, dass das was für meine Drittklässler wäre.“, erklärt die Klassenleiterin Katrin Haupt. „Als die Nachricht kam, dass eines unserer Bilder ausgewählt wurde, sah ich gleich, dass es Mathildas war. Sie hat sich sehr viel Mühe gegeben und ihr Bild sogar zu Hause weiter gemalt.“

Für Mathilda und alle anderen Kinder ging es direkt in die Backstube. Dort wartete bereits ein frischer Seelenteig, aus dem sich jedes Kind seine eigene Allgäuer Seele backen durfte. Angeleitet wurden sie durch Wolfgang Einhausner und eine Mitarbeiterin. Die Kinder hatten sichtlich Spaß und viele Fragen. „Wir arbeiten gerne mit Kindern. Früher haben wir viele solcher Besuche angeboten. Mittlerweile fehlt uns leider die Kapazität dazu. Aber es ist wichtig, Kinder frühzeitig an wertige Lebensmittel heranzuführen und ihnen einen Blick in die Herstellung zu ermöglichen.“, so Inhaber Wolfgang Einhausner.

Weiter ging es mit der Herstellung von Brezen. Gespannt beobachteten die Kinder, wie die Brezen durch die Laugendusche fahren und schließlich im Ofen braun werden.

Ebenfalls anwesend war Erwin Weber, Vorstandsmitglied des Allgäuer Bäcker Vereins: „Es macht mir Freude zu sehen mit welcher Begeisterung die Kinder dabei sind und wie gern sie Hand anlegen. Es wäre schön, wenn sich das einige von ihnen erhalten. Das Handwerk benötigt dringend motivierten Nachwuchs. Die Einsatz- und Karrieremöglichkeiten sind enorm vielfältig. Zudem sind die Arbeitsplätze sehr sicher. Einen guten Handwerker wird auch in Zukunft keine künstliche Intelligenz ersetzen können.“

Am Ende fahren die Kinder stolz mit ihren selbstgebackenen Seelen und Brezen zurück nach Gebrazhofen und waren sich einig: „Ein Hoch auf Mathilda, ein Hoch auf die Klasse 3 und ein Hoch auf die Bäckerei Strang-Einhausner!“

Allgäuer Grundschüler von der 1. bis zur 4. Klasse konnten Anfang des Jahres unter dem Motto „Dein Winterbild für den Allgäuer Bäcker Stollen“ ihr Bild abgeben. Der Wettbewerb der Regionalentwicklung Oberallgäu und des Allgäuer Bäcker e.V. wurde zum ersten Mal durchgeführt. Eine Auswahl der Gewinnerbilder wird im Winter 2023 auf der Verpackung des Allgäuer Bäcker Stollens zu sehen sein.

Die Bäckerei Konditorei Strang-Einhausner gibt es bereits seit dem Jahr 1935. Inzwischen wird sie in 3. Generation geführt. Getreu den Vorgaben der Allgäuer Bäcker verzichtet auch die Bäckerei in Kißlegg auf Zusätze, wie künstliche Back-, Trieb- und Konservierungsmittel. Denn die Qualität der Zutaten und deren Verarbeitung sind entscheidend und machen den guten Teig aus. Die Produkte werden selbst hergestellt und die Rohstoffe für die Backwaren vorwiegend aus der Region bezogen.

Der Regionalentwicklung Oberallgäu e.V. unterstützt Maßnahmen, die der ländlichen Entwicklung des Landkreises Oberallgäu und der Stadt Kempten dienen. Dabei treten wir auch als Lokale Aktionsgruppe für das Förderprogramm LEADER auf. Gleichzeitig fördern wir vor allem Maßnahmen, die dem Ehrenamt und der Jugend zu Gute kommen. So kam auch die Zusammenarbeit mit den Allgäuer Bäckern zustande.

Die Allgäuer Bäcker sind eine Vereinigung von regionalen Bäckereifachbetrieben, die sich dem Erhalt des traditionellen Bäckerhandwerks verschrieben haben. Sie setzen auf Familienrezepte, althergebrachte Backweisen, hochwertige Zutaten und lange Teigreifeweiten. Industriell gefertigte Teiglinge haben in den Backstuben keinen Platz. Zudem setzen sie sich für eine gute Ausbildung und faire Löhne ein. Auch die Integration von Flüchtlingen ist ein fester Bestandteil der Werte.



Hinten v.l.n.r: Jennifer Häge, Manuela Einhauser, Katrin Haupt, Erwin Weber, Wolfgang Einhauser, Kai Einhauser. Vorne Mitte in Türkis: Gewinnerin Mathilda Blank

Immenstadt i. Allgäu, 20.04.2023

Martina Reuter

Fragen?

Eva Osterrieder (Geschäftsführerin)

Tel. +49.8323.99836-10

E-Mail: osterrieder@regionalentwicklung-oa.de