

So macht Backen richtig Spaß

Birgit Wenz aus Gottenheim hat die „Becherküche“ kreiert / Weitere Projekte geplant

Gottenheim. Wenn die Gottenheimer Erzieherin Birgit Wenz von ihrer Arbeit mit Kindern erzählt, ist Begeisterung zu spüren – aber auch Nachdenklichkeit. Ihre beruflichen Stationen hat sie mit kreativen Ideen bereichert – ob in Gottenheim, wo sie gemeinsam mit Tanja Herrmann die Kleinkindbetreuung „Schatzinsel“ aufgebaut hat, oder in Kindergärten in Umkirch und Merdingen, wo Birgit Wenz jetzt tätig ist. „Gemeinsam mit den Kindern zu backen, das war von Anfang an für mich ein wichtiger Teil meiner Arbeit“, betont Birgit Wenz. Um die Arbeitsschritte zum fertigen Kuchen oder Brot auch den Kindern anschaulich zu machen, hat die Erzieherin alle Schritte kurzerhand fotografiert. Und so entstand eine Idee, die Birgit Wenz jetzt mit ihrem Mann Stefan in die Tat umgesetzt hat: Die Becherküche. Die „Kinderleichte Becherküche für die Backprofis von morgen“ ist ein Backbuch, aber kein gewöhnliches. Das Buch, das mit einem Sortiment bunter Messbecher in fünf Größen geliefert wird, enthält einfache Rezepte, die schon Kinder im Vorschulalter alleine umsetzen können – von Waffeln und Piratenkuchen bis zu Dinkelbrot und Weckenmännern. Alle Arbeitsschritte sind anschaulich dar-



Birgit Wenz hat die „Becherküche“ kreiert: Ihr Sohn Larik (rechts) und seine Freunde kennen sich mit dem Buch aus und backen lustig drauf los. Foto: ma

gestellt. Alle Rezepte hat Birgit Wenz mit ihren Kindern und deren Freunden ausprobiert. Sie ist sicher: Es funktioniert. Besonders wichtig war es der Autorin, so wenig Zucker wie möglich zu verwenden – alle Rezepte wurden abgewandelt, so dass oft nur die Hälfte Zucker gebraucht wird.

„Kinder lieben es, Speisen selbst zuzubereiten. Dabei sammeln sie Erfahrungen mit allen Sinnen, die für ihre weitere Entwicklung wichtig sind. Im Kleinkind- und Vorschulalter legen wir die Grundsteine für das zukünftige Ernährungsverhalten unserer Kinder. Deshalb ist es gerade in dieser Zeit beson-

ders wichtig, die Lebensmittelrohstoffe und die Speisenherstellung zu zeigen“, erklärt Birgit Wenz den pädagogischen Hintergrund ihres Backbuches.

Nach der Umsetzung der Idee steht nun zunächst die Vermarktung des Buches auf dem Programm. Doch Birgit Wenz hat aus ihrer Arbeit als Erzieherin schon weitere Projektideen entwickelt, die es umzusetzen gilt. (ma)

Alle wichtigen Informationen zu „Die kinderleichte Becherküche“, die es auch schon in Buchhandlungen zu kaufen gibt, finden Interessierte im Internet unter www.becherkueche.de.