

## Die Hofbäckerei an den Vier Grenzen

Wir waren gestern in der Hofbäckerei. Wir sind hinein gegangen und ich merkte sofort, dass mir diese alte



Bäckerei gefiel.

Es war nämlich die einzige Bäckerei in Hannover mit einem Backofen in den man so wie früher Kohlen reinwerfen musste. Die Theke war sehr klein aber toll. Es gab eine

Tafel mit den Brötchensorten und daneben waren die passenden Brötchen aufgepiekst. Danach sollten wir uns ausziehen, weil es in der Bäckerei so heiß war. Wir bekamen Schürze und Bäckerhut und dann ging es los. Der Teig wurde in einem riesigen Rührtopf mit einem Knethaken automatisch geknetet. Dann kam der Bäcker mit einem Schaber und holte den Teig aus dem Rührgerät. Dann wog er ihn ab



mit einer alten Waage.

Wir durften unser eigenes Brot formen.

Das kam dann auf ein riesiges langes Brett und musste ungefähr eine halbe Stunde liegen bleiben, damit die Hefe sich entwickeln konnte.

Aber Bäcker faulenzten nicht! Derweil machten wir unsere Brötchen. Ich habe meins mit Mohn und Sesam bestreut.



Jeder durfte sich ein Muster für sein Brot ausdenken und es wurde mit Wasser bestrichen, damit es glänzt. Danach kamen das Brot und die Brötchen in den Ofen.

Derweil bekamen wir alle ein Brötchen zu essen, dabei erzählte der Bäcker uns etwas: Die Hofbäckerei gibt es schon seit ungefähr 80 Jahren!



Es wird mit ungefähr  
300°C im Ofen geheizt  
und wenn es dann 5  
bis 10 Minuten im

Ofen ist, wird es runter gestellt auf 250°C.

Dann verabschiedeten wir uns und sagten Danke.  
Auf dem Rückweg gab es dann noch eine  
Rumkugel. Mir hat das sehr viel Spaß gemacht.

Von Johanna Oltrogge