



Den ersten Mühlenfladen holte Maurermeister Richard Zerle aus dem neuen Brotbackhaus.

Fotos: Anja Fischer

Der erste Mühlenfladen aus dem neuen Brotbackhaus

Leben an der Singold Der Ofen kann künftig bei Aktionen an der Mittleren Mühle in Bobingen angeheizt werden

Bobingen | anja | Kaum konnten es die Einweihungsgäste des neuen Backhauses an der Mittleren Mühle erwarten, bis sie den ersten Mühlenfladen in den Händen halten und probieren konnten. Das Gebäude war von der Praxisklasse der Hauptschule zusammen mit Maurermeister Richard Zerle entstanden. Lehrer Franz Strehler hat das Werk seiner Schüler zusammen mit seiner Tochter Jenny getestet und somit für die kleinen Köstlichkeiten aus Hefeteig, Schmand, Speck und Zwiebeln gesorgt.

„Man sieht, dass dieses Backhaus

liebepflichtig gemacht und nicht einfach nur so hingestellt wurde“, sagte Bürgermeister Bernd Müller und erinnerte an die Zeit, in der öffentliche Backhäuser in jedem Dorf standen und einmal in der Woche eingeeizt wurden. „Hier kann Tradition gepflegt und Heimat und Herkunft besser verstanden werden“, meinte Müller.

Im Rahmen des Projektes „Leben mit der Singold“ hatten Schüler der Dr.-Jaufmann-Hauptschule zusammen mit Richard Zerle den Backofen gebaut. „Die Hauptschule vertieft derzeit die Berufsorientierung,

dieses Projekt ist dafür ein Musterprojekt, in dem örtliche Handwerker mit Schülern arbeiten“, unterstrich Schulleiter Ulrich Bathe.

Finanziert wurde der Ofenbau mit 2000 Euro durch die Arbeitsagentur Augsburg, den gleichen Betrag stiftete auch die Ökologische Akademie Linden aus Fördermitteln des Umweltministeriums, 1000 Euro gab der Förderverein Mittlere Mühle dazu.

Mit den Schülern zu arbeiten war für Zerle eine neue Erfahrung

Der Ofen kann nun bei den zahlreichen Veranstaltungen in und um die Mittlere Mühle eingesetzt werden, soll aber keinesfalls eine Konkurrenz zum örtlichen Handwerk darstellen. Franz Strehler und Rudolf Niebauer werden in der Anfangszeit den Ofen betreuen. „Man muss ihn etwa eineinhalb bis zwei Stunden vorher langsam anschüren, damit er seine Temperatur erreicht“, so Baumeister Richard Zerle in seiner Einweisung zum Backen von Brot oder Fladen. Lange hatte Zerle es sich damals überlegt und dann doch den Schritt zum Projekt gewagt. „Mit den Schülern zu arbeiten, war auch für mich eine ganz neue Erfahrung“, erzählte er nun, während er den ersten Mühlenfladen in den Ofen schob. Knapp 500 Grad Hitze sorgten dafür, dass bald probiert werden konnte, was das Backhaus so alles backen kann.



Maurermeister Richard Zerle, Lehrer Franz Strehler und Bürgermeister Bernd Müller (von links) nahmen das neue Brotbackhaus an der Singold erstmals in Betrieb.