

Ein Vormittag in der Bäckerei Frühmorgen

Am vergangenen Mittwoch waren wir, die Klasse 8bM der Mittelschule Dingolfing, zur Betriebserkundung in der Backstube der Bäckerei Frühmorgen. Zuerst mussten wir uns aus hygienischen Gründen Schürzen anziehen, Mützen aufsetzen und die Hände waschen.

Dann zeigte uns der Chef, Herr Dandorfer, das Rohstofflager und erklärte uns, wie wichtig es ist, dieses richtig zu führen - also rechtzeitig verbrauchte Rohstoffe zu bestellen und diese an der richtigen Stelle zu lagern.

Danach ging es zur Teigherstellung. Das Mehl wird dabei in Rohren aus den Rohstofftanks in die Bäckerei geleitet. Bei der anschließenden Teigverarbeitung kommen sowohl Maschinen als auch Handarbeit zum Einsatz. Die Brote werden beispielsweise mit der Hand geformt. Bestimmte Teige können sofort verarbeitet werden, andere müssen oft Stunden ruhen.

Beim Befüllen und Entleeren der riesigen Backöfen helfen den Bäckern Maschinen, damit möglichst alle Backwaren gleichzeitig den Ofen verlassen können.

Nun wird das Gebäck verpackt. Um die 16 Filialen richtig zu beliefern, werden die Körbe mit der Ware in verschiedenen Farben markiert. Dabei hat jede Filiale eine eigene Farbe. Nun müssen nur noch die Lieferwägen befüllt werden und ab geht es in die verschiedenen Bäckereien.

Zum Ende unseres Rundgangs zeigte uns Herr Dandorfer noch den Container mit Gebäck, das nicht verkauft, sondern wieder zurückgenommen und dann einer Biogasanlage zugeführt wird.

Nachdem wir unseren Rundgang durch die Backstube beendet hatten, durften wir Herrn Dandorfer noch Fragen zum Beruf des Bäckers und zu seiner Firma stellen.

Wir freuten uns, als uns der Chef der Firma Frühmorgen verschiedene, sehr schmackhafte Brotsorten zum Probieren gab und bedankten uns bei ihm für den sehr interessanten Vormittag.

Luzia, Nicole, Vivien, Rina