

Japanische Studenten formen ihre ersten Brezeln

(STETTEN/sz) a.k.M. - Wissbegierig und voller Tatendrang haben 36 junge japanische Studenten und Schüler am Backseminar des Backhauses Mahl in Stetten a.k.M. teilgenommen. Die Jugendlichen weilten auf Einladung des Zollernalbkreis-Jugendrings bei Gasteltern im Nachbarlandkreis und erkundete von dort aus Land und Leute.

Von unserer Mitarbeiterin
Susanne Grimm

Wie der deutsche Betreuer Kurt Sauter mitteilte, organisiert der Zollernalbkreis-Jugendring seit 50 Jahren internationale Jugendbegegnungen weltweit in Zusammenarbeit mit der ältesten Jugendaustauschorganisation „Experiment“. Seit dem Jahr 2000 reisten seither jährlich Studenten der Universitäten von Fukuoka und Kagoshima nach Deutschland, wobei schon wie im vergangenen Jahr zehn Tage für die Landkreise Sigmaringen, Zollernalb und Bodensee reserviert waren.

Unter der wissenschaftlichen Leitung von Professor Sven Holst und

Dr. Yoshie Shigetake, der japanischen Betreuerin Midori Hayashi und den deutschen Begleitern Kurt Sauter, Manuela Heider und Bruno Lachmann besichtigten die jungen Leute am Montag das Schloss Sigmaringen und erkundeten anschließend ausführlich die Residenzstadt. Am Dienstag stand das „Backseminar“ mit den Bäckermeistern Volker Mahl aus Stetten und Friedrich Pomerence aus Albstadt auf dem Programm. Schon am frühen Morgen drängten sich unter den Kameraobjektiven des regionalen Fernsehens die japanischen Studenten in der großen Backstube des Backhauses Mahl in Stetten a.k.M. um die Arbeitstische. Vorschriftsmäßig angekleidet mit Schutzkleidung kneteten sie unter Anleitung erfahrener Bäckermeister und Gesellen Teiglinge, formten Brotlaibe oder versuchten unter großem Amüsement Teigrollen zu Brezeln zu schlingen, was natürlich nicht so ohne weiteres gelang. Die Studenten zeigten großes Interesse an der Vielfalt deutscher Backwaren und der in Körben ausgestellten großen Auswahl an Getreidesorten. Insbesondere regionale Spezialitäten wie Laugengebäck, Vollkornbrot oder die



Viele Japaner formen beim Besuch im Backhaus Mahl in Stetten die erste Brezel ihres Lebens.

Schwarzwälder Kirschtorte hatten es ihnen angetan.

Entsprechend groß war die Freude, in der neuen Konditorenbackstube des Backhauses eine solche Kirschtorte selber herstellen zu dürfen. Natürlich mit dem obligatorischen Kirschwasser. Da die jungen Leute keinen Alkohol gewöhnt waren, sorgte die Verkostung für viel Gelächter und Stimmung. Volker Mahl und Kurt Sauter erzählten, dass die Herstellung der Torte schon für die

Studenten des vergangenen Jahrgangs ein absolutes Highlight war. Die Reiseteilnehmer des Jahrs 2009 hatten an ihrer Uni so begeistert davon berichtet, dass die diesjährigen darauf bestanden, das Backseminar in Stetten auch auf ihrem Programm zu haben.