

Schüler blickten Kochprofi über die Schulter

UNTERRICHT Der Backexperte Sebastian Kronseder zauberte für den Wörther Nachwuchs allerlei leckere Spezialitäten

WÖRTH. Einen besonders lehrreichen Nachmittag verbrachten die Schülerinnen und Schüler der 9. Klassen der Wörther Mittelschule im Fach Soziales. Auf Einladung von Fachlehrerin Renate Biederer kam der aus dem Fernsehen bekannte Back-Experte Sebastian Kronseder in ihren Unterricht an die Schule. Einen faszinierenden Einblick in sein Können vermittelte er anhand von zwei mitgebrachten Motivtorten.

Praxisorientiert und schülernah führte der Backexperte dann außerge-

wöhnliche Techniken zum Dekorieren einer Torte wie das Überziehen mit Fondant, Prägen und Airbrushen vor. Der Backprofi zeigte aber nicht nur sein Können: Jeder Schüler durfte einen Bären und eine Blume selbst modellieren, was für viele zunächst gar nicht so einfach zu bewerkstelligen war. Unter der kompetenten Anleitung des Fachmannes konnte aber schließlich jeder die Figur formen und am Ende staunten alle über ihre gelungenen süßen Kunstwerke. „Das sah echt sehr lustig aus!“, schwärmten die

„Nachwuchs-Bäcker“ unisono.

Schnitzkunst aus Obst und Gemüse stand dann auf dem Programm, mit denen Speisen garniert und angerichtet werden können. In seiner frischen Art verstand es der Experte, die Schüler zu begeistern und am Ende waren sich alle einig: „Wir hatten eine Menge Spaß und haben viel gelernt.“ Jeder Schüler durfte einen Bären und eine Blume selbst modellieren. (lto)

.....
➔ **Mehr Bilder zum Thema finden Sie**
unter www.mittelbayerische.de



Schnitzkunst aus Obst

Foto: lto