

# Backspaß für den guten Zweck

Grundschüler engagieren sich für kranke Kinder – Verein „Amélie“ erhält 2 000 Euro

**WÖRNITZ – Mehl, Butter, Zucker und Ei – manchmal können ganz einfache Dinge wirklich Großes bewirken, wie die Plätzchenback-Aktion „Engel und Bengel“ des Brothaus in Burgbernheim beweist. Durch den Verkauf der liebevoll von Kinderhand gebackenen und verzierten Plätzchen konnte eine stattliche Summe an den Verein „Amélie“, der sich für chronisch kranke Kinder einsetzt, überwiesen werden.**

„Ich bin überrascht, wie gut alles geklappt hat“, freut sich Bianca Fischer vom Brothaus. Insgesamt 16 Schulklassen der Jahrgangsstufen zwei bis vier aus Burgbernheim, Gebattel, Rothenburg und Neusitz kamen bei dieser Plätzchen-Premiere in die Schaubäckerei, um sich tatkräftig für Kinder einzusetzen, denen es nicht so gut geht. Die Aktion war ein voller Erfolg, so dass eine Wiederholung in der kommenden Adventszeit schon sicher ist. Und man erweitert dann auch noch sogar den Radius für

die emsigen Nachwuchsbacker nach Bad Windsheim.

Aber nicht nur bei den Kindern fanden die süßen Weihnachtsboten großen Anklang. Die kleinen Plätzchen-Tütchen, die über die Kasse verkauft wurden, brachten 1 460 Euro ein. Ohne den süßen Gegenwert wurden 511 Euro mittels aufgestell-

ter Sammeldosen für „Amélie“ eingenommen. Das Brothaus machte daraus die runde Summe von 2 000 Euro. Der Fotograf, der die kleinen Bäcker im Bild festhielt, spendete zudem 250 Euro.

„Man hat die Liebe der Kinder greifen können“, zeigt sich Karin Hainke, Vorsitzende von „Amélie“ tief berührt von dem Engagement der Kleinen. „Ich bekomme jetzt noch Gänsehaut.“ Der Kontakt zwischen Brothaus und ihrem Verein entstand über den Schwarz-Weiß-Ball des Lions-Clubs im vergangenen Jahr.

## Niedrigere Tische angeschafft

„Wir haben lange gesucht, wo wir uns engagieren können“, erzählt Bianca Fischer. Mit „Amélie“ scheint man nun den richtigen Partner gefunden zu haben. Für den Backwaren-Spezialisten ist dies die größte Spendenaktion, die er momentan durchführt. Bereits Anfang November ging es für die Schulkinder in die Backstube. Niedrigere Tische für die kleinen Bäcker wurden zuvor angeschafft und die Abläufe bei einer Generalprobe optimiert.

An drei Tagen in der Woche liefen die Öfen dank der „Engel und Bengel“-Bäcker auf Hochtouren. Der Teig für die Butterplätzchen war schon von den Fachleuten vorbereitet – austechen und verzieren lag dann im Verantwortungsbereich der Kinder. Von Hilde Fischer, Hartwin Heger und verschiedenen Auszubildenden bekamen sie Schützenhilfe wo nötig. „Die Erwachsenen waren so geduldig mit den Kleinen“, lobt Karin Hainke. Zudem sorgten sie dafür, dass bei der Hygiene die nötigen Re-

geln konsequent eingehalten wurden.

Für die Gäste im Café war es ein besonderer Anblick, den kleinen Bäckern mit ihren gelben Schürzen und Papierhütchen bei ihrem Plätzchenback-Einsatz für den guten Zweck zuzuschauen. Nach einer Stunde mit Austechen und Verzieren wurden die Kleinen in die Pause gelassen. Drei Mitarbeiter des Brothaus kümmerten sich dann darum, dass die Arbeitsplätze sauber gemacht und für die zweite Schicht vorbereitet wurden.

Auch wenn die Grundschüler ein sehr großes Herz für ihre kranken Altersgenossen hatten und fast nicht mehr vom Backen wegzubekommen waren, ein gewisser Teil ihrer Plätzchen ging nicht in den Verkauf. Als süße Belohnung für ihren vorbildlichen Einsatz durften sie diese mit nach Hause nehmen.

## Zweite Runde der Aktion

Aufgrund der großen Nachfrage bei Kindern und Kunden geht die „Engel und Bengel“-Aktion heuer in die zweite Runde. Direkt nach den Sommerferien sollen bereits die Einladungen an die Schulen geschickt werden. Da das Naschen für den guten Zweck nun schon eine gewisse Bekanntheit erlangt hat, gehen die Beteiligten von einer noch größeren Resonanz aus als beim Einstand. Der Verein „Amélie“ plant auch, die Plätzchen auf diversen Weihnachtsmärkten im Wörnitzer Umland zu verkaufen. mes



Gemeinsam Gutes tun: Bianca Fischer und Karin Hainke.



Zu 100 Prozent mit Liebe von und für Kinder gebacken. Fotos: mes