

TiKis



von *Nicolas Bleck*

Tiroler Kinder Sonntag



Flocke in der Bäckerei

Der Weiße Sonntag ist der erste Sonntag nach Ostern. An diesem Tag feiern Kinder in vielen Pfarrgemeinden ihre Erstkommunion und bekommen vom Priester oder den Kommunionhelfern die Hostie ausgeteilt. Die Hostie ist auch als das Brot des Lebens bekannt. Unser Bergschaf Flocke wollte wissen, wo das Brot herkommt, das wir morgens frisch in den Bäckereien kaufen können. Die Bäckerei Moschen im Innsbrucker Stadtteil Sagen ließ Flocke einen Blick in die Backstube werfen.



Brief von Wolfgang

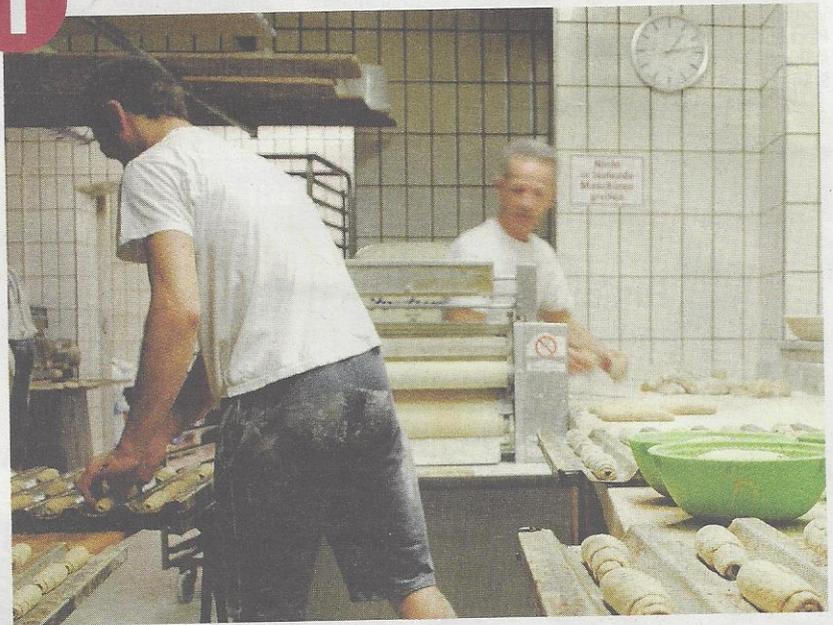
Auf dem Weg zur Bäckerei bin ich einem Mädchen begegnet. Irgendwie kam sie mir bekannt vor. Und ich ihr auch. Denn sie lächelte mir zu und zupfte am Arm der Mama, um ihr dann in meine Richtung zu deuten. Mit einem ganz leisen „Hallo“ und leuchtenden Augen ging sie an mir vorüber.

Ich bin überzeugt, es war kein Zufall, dass diese Begegnung genau vor der Bäckerei passierte. Weil so wie wir Brot zum Leben brauchen, so leben wir auch von jedem guten Wort. Wenn du am Sonntag zur Kommunion gehst, vielleicht sogar Erstkommunion feierst, dann wünsch ich dir auch eine solche Begegnung in der Kirche. Weil Jesus „Hallo du!“ sagen möchte und er das „Hallo“ Gottes ist. Und er da-rum Brot ist, das uns leben lässt.

Wolfgang

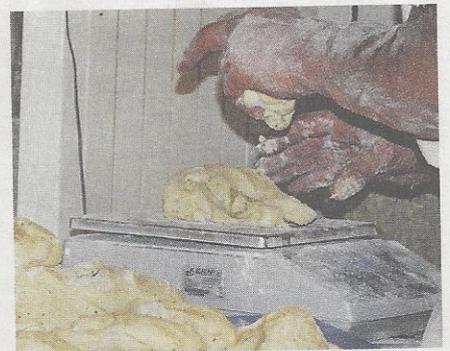
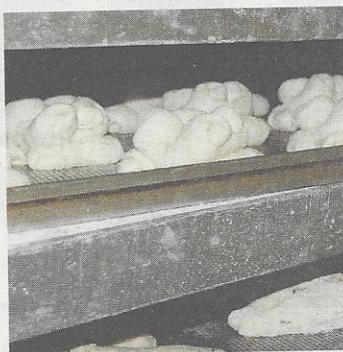
WOLFGANG MEIXNER IST JUNGSCHAR- UND JUGENDSEELSORGER DER DIÖZESE

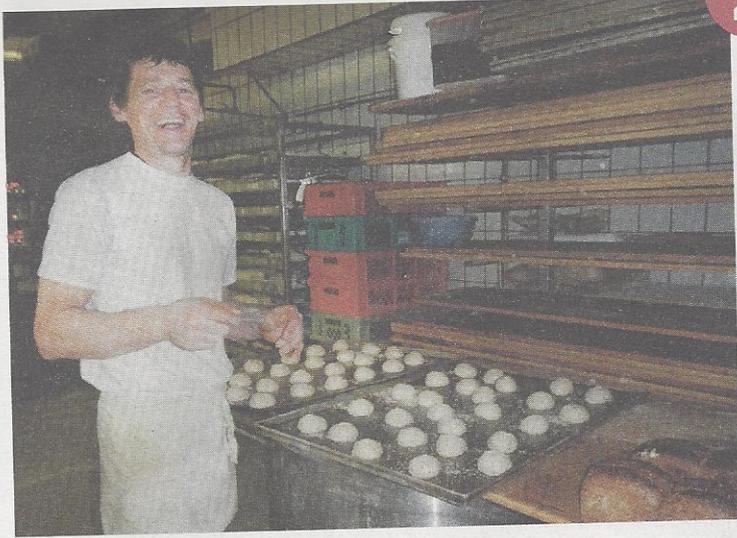
1



1

Kannst du erkennen, welche Zeit die Uhr an der Wand angibt? Um diese Uhrzeit beginnt in der Bäckerei Moschen der Arbeitstag für den Bäckermeister und seine drei Helfer (Gesellen).





2



2

„Bei uns geht jedes Brot mindestens durch zwei Hände“, erzählt Geselle Markus. „Bei den industriellen Betrieben übernehmen Maschinen die Handarbeit. In Innsbruck gibt es nur noch ganz wenige Bäckereien, in denen das Brot noch von Hand gemacht wird.“

3



4



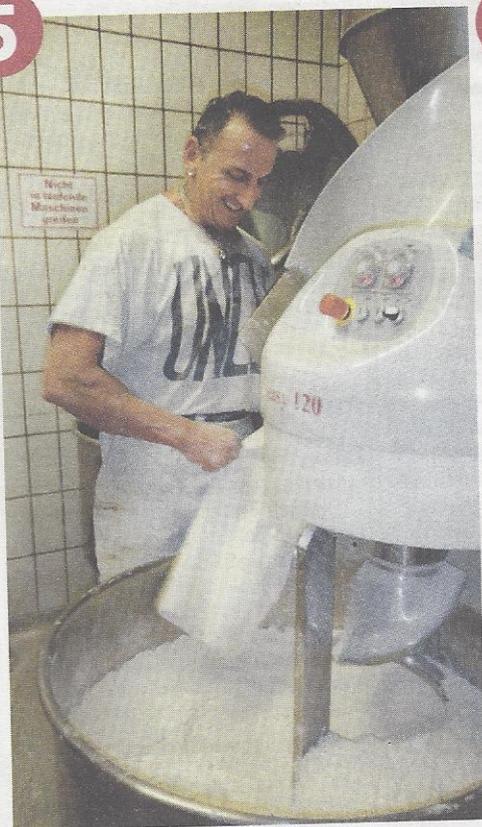
3

Linkes Bild: Bei 200 Grad Celsius wird das Brot gebacken. Der Backofen hat mehrere Etagen.

4

Rechtes Bild: So schaut das Brot aus, wenn es frisch aus dem Ofen kommt.

5



6



5

Linkes Bild: Klaus füllt Mehl in die große Mischmaschine. „Die Arbeit eines Bäckers ist hart“, sagt er. „Aber es ist einer der schönsten Berufe, die man erlernen kann.“

6

Rechtes Bild: Ursula Moschen und ihr Bruder Klaus haben die Bäckerei im Jahr 2001 von ihrem Vater und ihrem Onkel übernommen. Ursula ist für den Verkauf verantwortlich, während Klaus sich um die Brotherstellung kümmert.