

## Begeisterung vom Besuch in der Backstube

05.09.2007

VON: SÜDDEUTSCHE ZEITUNG, MYRIAN SCHWITZNER

**Mitglieder des Club 80 der offenen behindertenarbeit erleben hautnah, wie Brot gemacht wird**

### Starnberg

**Bäckermeister Gernot Meier steht in seinem Betrieb am "schwindligen Rührer" und demonstriert seine**

**Maschine mit dem großen Schneebesen. Hörbares Staunen und Begeisterung macht sich in der Zuschauergruppe breit, als der riesige Schaumschläger sich immer schneller im Kreis windet. "Das sieht ja aus, wie ein Vogelkäfig" meint die 39-jährige Karin aus Andechs, eine der 16 Teilnehmer des Club 80, dem integrativen Bildungs- und Freizeitangebot der offenen Behindertenarbeit im Bayerischen Roten Kreuz (BRK) in Starnberg.**

**Mit drei Betreuern war die Gruppe der 17- bis 60-Jährigen vergangenen Mittwochnachmittag in die Bäckermeisterei Meier in die Emslanderstraße 2 gefahren. "Während unseres Sommerprogramms machen wir gerne Besichtigungen", so Fabian Kremer, Diplom-Sozialpädagoge und Mitarbeiter des 1980 gegründeten Clubs, der für Behinderte aus dem gesamten Landkreis offen steht. Neben Arbeiten in der Werkstatt wie Schreinern oder Basteln bereiten den Menschen mit Behinderungen solche Besuche große Freude. Der Ausflug in den Bäckereibetrieb war für den festen Kern von rund 100 Mitgliedern im Club 80 allerdings begrenzt auf 20 Teilnehmer. So mussten die Besucher nach ihrer Ankunft um 16 Uhr aus hygienischen Gründen vorab in weiße Kittel schlüpfen und ihre Haare mit einer Kappe bedecken.**



Seniorchef Meier begann seine Tour, die er einmal monatlich für Gruppen anbietet, mit einer kleinen Einführung über den Betrieb. So konnte man erfahren, dass die Bäckerei eine etwa 200-jährige Geschichte hat und bereits Meiers Großvater sogar als königlicher Hoflieferant vom Königshaus Bayern tätig war. Heute ist der Betrieb mit zwölf Filialen und mehr als 100 Angestellten in weiten Teilen des Landkreises verbreitet. Danach ging es in das erste Stockwerk zur Produktion der Bäckerei- und Konditoreiwaren. Neben den großen Kühlschränken für Obst und Butter wurden auch die einzel Teigmaschinen gezeigt, wo unter anderem die beliebten Krapfen geformt werden. Die Gruppe war erstaunt, als Meier auf Anfrage von Betreuerin Helga Wenz verkündete, dass die ersten Mitarbeiter bereits um ein Uhr nachts mit der Arbeit begännen. An der Sauerteigstation durften dann die Besucher selbst Hand anlegen, und die vorgeformten Brote in einer Körnermischung wenden. Zum Abschluss ließ sich die Gruppe an einem Langen Tisch mit Kaffee und frischen gebackenem Mohnkuchen nieder. "Darauf haben wir uns schon die ganze Woche gefreut," - so die hungrigen Besucher. Nachdem Meier Clubmitglied Thomas erstaunt zustimmte, als dieser fragte, ob die Bäcker sich auch die Hände waschen müssten, bevor es ans Kneten geht, fühlte der sich freilich bestätigt: "Das wäre ja auch nicht schön, wenn mein oder dein Haar am Kuchen klebt."