

Der Waldkindergarten kann jetzt selber backen!



Lehmbauer Thomas Weisbrich aus Apelern mit Kindern des Waldkindergartens bei der Einweihung des Lehmofens.

Mai 2018 Im Laufe des letzten Jahres entstand am Bauwagenplatz des Waldkindergartens Barsinghausen e.V. ein selbstgebauter Lehmofen. Seit langem hatte der Wunsch bestanden, im Kindergarten die Möglichkeit zu haben, selber zu backen. Auf dem Bauwagenplatz des Waldkindergartens gibt es jedoch keinen Stromanschluss, so dass nicht einfach ein Backofen aufgestellt werden kann. Selbstgebackene Weihnachtsplätzchen, der Pflaumenkuchen mit selbst gepflückten Pflaumen oder Brot aus selbst gemahlenem Mehl mussten deshalb bisher nach dem Kindergarten immer von einem Elternteil mit nach Hause genommen werden und dort fertig gebacken werden. Mit dem Lehmofen können die Kinder nun während der Kindergartenzeit alle Sachen selber fertig backen und gleich genießen. Der Lehmofen wurde unter fachkundiger Anleitung des Lehmbauers Thomas Weisbrich aus Apelern mit Hilfe der Eltern und Kinder gebaut und besteht ausschließlich aus Lehm. Da sich der Bauwagenplatz mitten in der Natur be-

findet, legte der Waldkindergarten Wert darauf, einen Ofen zu bauen, der ohne Beton und festes Mauerwerk auskommt. Der Ofen ist ein reines Lehmgewölbe, das sich selbst trägt.

In der Planungsphase des Ofenbaus gestaltete es sich als schwierig, einen Handwerker zu finden, der sich auf eine Unterstützung des Projekts einlassen wollte. Die Ofenbauer trauten sich nicht an ein Bauwerk aus reinem Lehm und die Lehmbauer trauten sich nicht an einen Ofenbau ran. Der Lehmbauer Thomas Weisbrich fasste sich ein Herz und lies sich ehrenamtlich auf einen gemeinsamen Bau ein.

Am Wochenende feierte der Waldkindergarten zusammen mit Thomas Weisbrich die Einweihung des neuen Lehmofens. Die Waldkindergartenkinder backten mit Hilfe der Erzieherinnen Pizza im Lehmofen. Die Eltern bekamen unterdessen eine Führung zu den Waldplätzen, die ihre Kinder unter der Woche während des Kindergartenalltags besuchen. Gemeinsam wurde dann die am offenen Feuer gebackene Pizza genossen.