

# Fingerspitzengefühl bei der Weihnachtsbäckerei

**Lions-Club** 22 Kinder machen in der Backstube Grau leckere Gutsle als Überraschung für ihre Eltern. *Von Brigitte Hess*

Die großen Bäcker wissen wie's geht: „Du musst das Ausstecherle erst mit Milch bestreichen, bevor du die Zuckerperlen drauf streust, sonst hält es nicht“, sagt ein Fachmann. In der Backstube der Bäckerei Grau wimmelt es am Samstagnachmittag nur so von begeisterten Heinzelmännchen: 22 Kinder aus Familien, die mit der Fellbacher Bonus-Card unterstützt werden, tummeln sich zwischen riesigen Backblechen und Schüsseln voller Teig und Zuckerzeug.

Der Lions-Club Fellbach hatte die Idee zu der vorweihnachtlichen Aktion. Die 28 Mitglieder des Clubs wollen mit ihren Aktionen „der Gesellschaft etwas zurück geben“, formuliert es Frank Rauleder. Er hat

im Moment das jährlich rollierende Amt des Präsidenten inne. Und da er Ines Grau kennt, hat er die Weihnachtsbäckerei für die Kleinen organisiert.

Naomi hebt mit Fingerspitzengefühl Ausstecherle um Ausstecherle aufs Blech. Vor lauter Konzentration kommt sie gar nicht in Versuchung, mal eines davon im Mund verschwinden zu lassen. „Es soll doch schön aussehen“, sagt auch Massimo, der die Herzen und Kronen, Engel und Sterne mit bunten Zuckerstreuseln verziert. Daneben wird der dunkle Nussteig für die Bärenatzen in Stücke geschnitten. „Jetzt in Zucker wälzen und dann gut in die Tatzen-Form drücken“, sagt der Bäcker.

Zwei kleine Jungs arbeiten Hand in Hand – rasch füllt sich das Blech mit den hübschen kleinen Tatzen. Auch das Schlingen von Brezeln dürfen die Kinder üben. Und als alles gebacken und gut abgekühlt ist, verpacken sie die Gutsle noch in schöne Tüten – als Überraschung für die Eltern zum Advent.



*Der Lions-Club ermöglicht den Kindern einen Nachmittag in der Backstube. Foto: Brigitte Hess*