

Festtagsgebäcke – wenn Vielfalt duftet und Gemeinschaft schmeckt

Aktualisiert: 20. Januar 2026, 08:04 Uhr



Weiden. In der Backstube der Europa-Berufsschule zeigen angehende Bäckerinnen und Bäcker, wie Vielfalt duftet. Sie backen Festtagsgebäcke aus vielen Herkunftsländern und setzen ein Zeichen für Respekt und Zusammenhalt.



Foto: Helmut Meier

Warmer Duft von Gewürzen, Hefe und frisch gebackenem Teig erfüllte die Backstube der Europa-Berufsschule Weiden. Doch was hier entstand, war weit mehr als eine Sammlung süßer Backwaren. Die Auszubildenden im ersten Ausbildungsjahr der Bäckerklasse setzten mit ihrem Projekt ein deutliches Zeichen für Toleranz, Respekt und gelungenes Zusammenleben – und das auf besonders genussvolle Weise.

Internationale Festtagsgebäcke an der Europa-Berufsschule Weiden

Unter dem Motto „Festtagsgebäcke“ backten die Azubis gemeinsam traditionelle Gebäcke aus ihren jeweiligen Herkunftsländern. Die Gruppe war so vielfältig wie die Rezepte selbst: Jugendliche aus Indien, Iran, der Ukraine, Tadschikistan, Mazedonien, Indonesien und natürlich aus Deutschland brachten ihre persönlichen Festtagstraditionen ein. Da nicht alle Auszubildenden christlichen Glaubens sind, entschied man sich bewusst gegen den Begriff „Weihnachtsgebäck“. Stattdessen entstand eine inklusive Idee, die alle Religionen und Kulturen einbezog – ein starkes Zeichen für Toleranz und respektvolles Zusammenleben.

Entstanden ist ein Projekt in Kooperation zwischen dem katholischen Religionsunterricht und dem Ethikunterricht. Zum Thema „So schmeckt der Advent“ setzten sich die Azubis mit grundlegenden Lebensfragen auseinander: Was macht mein Leben besonders? Was bringt mich zum Wachsen? Was ist mein Fundament? Und was macht mir Freude?

Diese Gedanken spiegelten sich schließlich in den Zutaten wider. Mehl als Basis, Hefe als Symbol für Wachstum, Zucker für die Süße des Lebens, Früchte für Vielfalt – und vor allem Gewürze, die Individualität und Herkunft verkörpern. Ein besonderes Highlight war die selbst hergestellte Nastar-Ananasfüllung aus Ananas, Zimt und Nelken. Sie verband exotische Aromen mit klassischen Gewürzen der Adventszeit und wurde so zum kulinarischen Sinnbild für interkulturelle Begegnung und Offenheit.

In der Backstube entstanden Festtagsgebäcke aus verschiedenen Ländern: Barfi aus Indien, Ghotab aus dem Iran, Kultscha aus Tadschikistan, Prjaniki aus Russland, Nastar aus Indonesien sowie klassische deutsche Plätzchen. Jedes Gebäck erzählte eine eigene Geschichte und brachte ein Stück Heimat mit.

Begleitet wurde das Projekt von Klassenlehrerin Priska Ebensberger zusammen mit Ethiklehrer Christian Rauh und natürlich Bäckermeister Jürgen Holzmann, die den Auszubildenden Raum gaben, nicht nur fachlich, sondern auch persönlich zu wachsen.

Den Abschluss bildete die gemeinsame Verkostung in freundschaftlicher Runde. Beim Teilen der Gebäcke wurden Gespräche geführt, Erfahrungen ausgetauscht und die Klassengemeinschaft intensiviert. Hier zeigte sich eindrucksvoll: Gemeinsames Arbeiten, gegenseitiger Respekt und Offenheit schaffen Gemeinschaft – unabhängig von Herkunft oder Religion.

Dieses Projekt hat gezeigt, dass Backen mehr sein kann als ein Handwerk. Es kann Brücken bauen, Werte vermitteln und zeigen, wie vielfältig und bereichernd unser Zusammenleben ist – besonders dann, wenn man es gemeinsam genießt.