

BÄCKERS BROT

Mischen, rühren, kneten, backen,
schwere Arbeit nichts zu lachen.
Mehl, Wasser etwas Malz
Hefe und am Schluss das Salz
wird geknetet zu dem Teig
der die Kunst des Bäckers zeigt.

In der Bäcker Stube nachts
wird das Köstliche vollbracht.
Bäckermeister und Geselle
pünktlich, fleißig stets zur Stelle,
formen, drücken, wenden, schneiden,
Herzblut lässt sie vorwärts treiben.

Ist der Ofen dann bereit
Laib für Laib wird eingereicht.
Gut gebacken aus dem Ofen
wird das Brot herausgezogen
und am Morgen knusprig frisch
kommt es auf den Frühstückstisch.

Ja, so mancher der's verzehrt
kennt ihn nicht, vom Brot den Wert.
Wenn ich dann beim nächsten kaufe
in den Bäckerladen laufe
freue ich mich ganz einfach dran
dass ich Brot noch kaufen kann.