

Schaubäckerei der Bäuerinnen und Landfrauen

cm) Die Olma-Besucherinnen und Besucher tauchen heuer in der Halle 6 in die Themenwelt «Erlebnis Nahrung» ein. Getreide und Hülsenfrüchte auf dem eigenen Tisch zu Hause? Noch bis Sonntag können die Leute in der Schaubäckerei hinter die Kulissen schauen und miterleben, wie ihr Brot produziert wird. Die Landfrauen und Bäuerinnen der Ostschweizer-Kantone und dem Gastkanton Graubünden wechseln sich in der Schaubäckerei ab. Am Montag und Dienstag backten Bäuerinnen aus Innerrhoden in der Backstube. Um halb acht Uhr wurde mit der Arbeit in der Gallus-Stadt begonnen, damit pünktlich um neun Uhr, wenn die Hallen für das Publikum öffnen, die ersten ofenwarmen Brote im Verkaufsstand ausgelegt werden konnten. Es wurden knusprige Brote aus verschiedenen Getreidesorten und Bürli, feine Butterzöpfe oder «Spitzbuben» mit geschickten Händen hergestellt. Und unverkennbar – der Duft nach ofenfrischem Brot. Die Gäste schauten den Bäuerinnen durch eine Plexiglasscheibe getrennt zu, wie der frisch zubereitete Teig verarbeitet, geformt oder die Süssgebäcke dekoriert wurden. Ein paar Handbewegungen, und schon wurde aus zwei Teigsträngen ein Zopf. Gerne unterhielten sich die Bäuerinnen auch über die Köstlichkeiten und gaben Tipps und Tricks fürs heimische Backen.

Die Bäuerinnen stellen nicht nur Backwaren her, sondern versprühten auch gute Laune.

Claudia Manser