

Grittibänz backen beim Dorfbeck

Wie werden Leckerbissen in der Bäckerei gebacken? Dieser Frage konnten einige Kinder des Elternvereins nachgehen, indem sie an zwei Mittwochnachmittagen Ende November in der Backstube ihr Handwerk ausprobieren konnten.

In der Backstube wurden die Teilnehmenden sowohl von der warmen und guten Guetsli-Luft als auch vom Bäcker persönlich begrüsst, der sie in seine Welt einführte. Zuallererst galt einmal das, was zu Hause vor dem Backen auch gilt: Hände waschen. Um etwas Zeit zu sparen, waren die Zutaten für den Teig bereits abgewogen, sodass sie nur noch gemischt werden mussten. Das Teigkneten war dann auch nicht sehr schweisstreibend, aber umso interessanter, denn das erledigte eine grosse Teigmaschine, die knetete, was das Zeug hielt. Danach wurde der Teig in einem riesigen Kühlschrank gekühlt, in gleich



Die Mädchen und Buben durften in der Bäckerei Känzig ihre eigenen Grittibänzen backen.

zvg.

grosse Stücke unterteilt, auch dafür hat's eine Maschine, geformt, das machten dann die Kinderhände mit viel Geschick, überpinselt und natürlich im grössten Ofen, den sie je gesehen hatten, gebacken. So frisch aus dem Ofen – beinahe zu heiss, um sie anzufassen – schmeckten sie am besten, die Grittibänzen.

Mit «Teigbäuchen» gingen die Kinder dann nach Hause. Wahrscheinlich hielt sich der Appetit beim Abendessen bei einigen in Grenzen, denn sie konnten nach Herzenslust von den vielen feinen Guetsli probieren, die da überall herumstanden. Ein grosses Dankeschön an dieser Stelle von den Elternvereinskindern an die Bäckerei Känzig für diese wertvolle, duftende Erinnerung.

Elternverein Kilchberg,
Cornel Dudler

Mehr Infos zu den Anlässen des Elternvereins Kilchberg unter: www.elternvereinkilchberg.ch