

Führung in der Glarner Feinbäckerei in Engi - am 18.2.2022

Rösli Gisler organisierte die Besichtigung und kümmerte sich um die öV-Billette von Uster nach Engi, im Glarnerland. 23 Teilnehmende genossen die Reise bei frühlingshaften Temperaturen.

Pünktlich 10 Uhr empfing uns Ulrich Fäs und informierte uns über den Ablauf der Führung und die Hygienevorschriften. Toll dass wir keine Maske tragen mussten!

Wir begaben uns in die Produktionswerkstätte, wo wir ausführlich über die Herstellung unserer eigenen Glarnerpastete instruiert wurden. Gar keine einfache Sache! Chefbäcker Uwe Walter zeigte uns den Arbeitsprozess. Das Auswallen des Blätterteigs, das Ausstechen des Teigs mit einer runden Form, die Fertigung des Randes, den wir mit Wasser am Boden anklebten, die Füllung aus Mandel- oder Zwetschgenmasse – je nach Belieben – welche mit einem Spritzsack aufgetragen wird und zuletzt, wie der Deckel auf die Füllung geklebt- und mit verschiedenen Dekorationen versehen wird. Und dann ab in den Ofen zum Backen!

Während der Backzeit wurden wir durch verschiedene Abteilungen geführt, wo Pralinen, Konfekt, Florentiner und viele andere feine Delikatessen hergestellt- und auch im fabrikeigenen Laden verkauft werden.

Während der Backdauer durften wir uns bei allerhand Feingebäck, Birebrot etc. bedienen und es wurden auch Getränke und Kaffee serviert.

Einen herzlichen Dank an die beiden Herren, für die kompetente Anleitung, sowie die grosszügige Bewirtung.

Es lohnt sich sicher, wieder einmal einen Besuch im Sernftal zu machen.

Herzlichen Dank Rösli und Silvia für Euer wertvolles Engagement.

Ursi Egli

