



Backe – backe Kuchen, die Glarner Senioren in der Backstube

Für einmal trafen sich die Mitglieder der Glarner Senioren nicht zu einem Vortrag oder einer Filmvorführung, sondern sie versuchten sich in der Glarner Feingebäck AG, Engi in der Kunst des Pasteten backens.

Nach dem freundlichen Empfang durch Ueli Fäs, dem Inhaber der Glarner Feingebäck AG, und dem Fassen von Haarnetz und Plasticshürze scharten sich die Seniorinnen und Senioren neugierig und voller Tatendrang um den ersten Tisch in der hellen Backstube. Strengste Hygienevorschriften müssen in diesem Betrieb beachtet werden. Uwe Walter, Leiter Produktion, zeigte anhand eines ausgewählten Teiges, wie der Boden, der Rand und schliesslich der Deckel einer Pastete ausgestochen werden.

Das Wichtigste ist ja bekanntlich die Füllung und jedermann konnte seine Pastete nach seiner Vorliebe füllen. Uwe Walter erzählte, dass auch die Füllungen komplett in Engi hergestellt werden. Die Süsse besteht zu 50 % aus Mandeln von Californien und die Saure aus gedörrten Zwetschgen, denen wenig Aepfel beigegeben werden.

Bevor die Pasteten in den Backofen kommen, müssen sie noch dekoriert werden. Und jetzt konnten vor allem die Seniorinnen ihre Kreativität zeigen: Aus dünn ausgewalltem Teig wurden kleine und grössere Herzchen, Rondellen und Blümchen ausgestochen und auf den Teigdeckel geklebt. Am Schluss war jede Pastete ein Unikat!

Beim gemütlichen Zusammensitzen bei Kaffee und feinen Pralinés stellte zuerst Uwe Walter den Betrieb noch näher vor und wies auf das reichhaltige Sortiment hin, welches in Engi mit total 16 Angestellten hergestellt wird. Dabei wird bei jedem Artikel auf eine gute Qualität und KGebäck. Ueli Fäs erläuterte sehr anschaulich und eindrücklich was 'koscher' bedeutet.

Beeindruckt vom Gehörten und neugierig auf die gebackene eigene Pastete strömten die Glarner Seniorinnen und Senioren nochmals in die Backstube und nahmen ihr inzwischen fertig gebackenes Werk in Empfang. – Ein gemütlicher Nachmittag ging zu Ende und es wird in manchem Haushalt einen feinen Zvieri geben.

Wy

