

DTV Russikon – Zopfexpress 28. September 2014

Der Zopfexpress hat dieses Jahr zum zweiten Mal am 28. September stattgefunden. Unser Team hat volle Arbeit geleistet während den Schichten. Annika und Sarah brachten alle Zutaten bereits am Tag in die Schulküche Russikon. Fleissig haben wir die Zutaten in der Nacht zusammengemischt und den Teig durchgeknetet. Ganze 25 Schüsseln haben wir gebraucht. In jeder Schüssel befanden sich 1.5 kg Zopf Teig. Die 1.Schicht ging schnell vorbei und die Teige fanden endlich Ruhe in der warmen Schulküche.

Nach rund zwei Stunden Aufgehzeit, begann die 2.Schicht. Die einen hellwach die anderen eher müde. Wie am Laufband wägen die einen den Teig ab und andere flochten den Teig in wunderschöne Zöpfe. Kaum kamen die ersten Zöpfe in den Backofen, stieg ein angenehmer Duft von frischgebackenem Brot in der Küche auf. Die goldbraunen Zöpfe wurden zeitlich schon früh aus den Öfen geholt. Nach dem Aufräumen schnitten wir einen Zopf, an um zu testen, ob sie auch wirklich so gut schmeckten wie sie auch aussahen. Danach wuschen wir die übrigen Schüsseln ab und durften danach auch nach Hause. Nun können die Zöpfe auskühlen und eine weitere Schicht ging zu Ende.

Somit startete auch gleich die dritte und letzte Schicht des Zopfexpress. Wir teilten uns in Zweiergruppen auf und machten uns auf den Weg um noch den Schlafenden und den Frühaufstehern im Dorf eine Freude zu machen, und ihnen einen frischen Zopf in die Hände zu drücken. Einige holten wir gleich aus den Nestern. Andere warteten schon voller Freude auf den frischen Zopf. Dieser Zopfexpress gelang gut und auch als die letzten nach dem Verteilen zur Schulküche zurückkamen, waren wir alle froh, dass wir auch diesen Zopfexpress mit Erfolg geschafft haben.

By Kathi Brunner