

2. Zopfexpress

Am 26./27. September durften wir wieder unsere „Teigle“- und Zopfkünste unter Beweis stellen. Dieses Mal wurden die Schichten etwas früher angesetzt, sodass schichtüberschneidend gearbeitet werden konnte. Wir fingen bereits um 19Uhr mit Teig herstellen an. Zu viert haben wir 23 Teige vorbereitet, welche dank Teigmaschinen schnell gemacht waren. Eine Teigmaschine haben wir jedoch nicht zum Laufen gebracht und so arbeiteten wir mit drei. Dennoch waren wir rechtzeitig fertig und die Turnerinnen, welche fürs „zöpfeln“ und backen eingeteilt waren, konnten pünktlich beginnen. Fleissig haben wir über 60 Zöpfe geflochten. Es entstanden sehr schöne Zöpfe, welche gleich gebacken wurden. Es roch sehr lecker in den Küchen. Das Wasser lief uns im Mund zusammen und wir mussten uns zurückhalten, dass wir die Zöpfe nicht selber aufessen.

Am Morgen durften die Verteilerinnen die frischgebackenen Zöpfe ausliefern. Die Besteller/innen freuten sich auf die frischen und leckeren Zöpfe. Dieses Mal hat auch das Wetter mitgespielt und wir konnten pünktlich und ohne Zwischenfälle verteilen.

Die Rückmeldungen waren auch dieses Mal sehr positiv. Die Zöpfe seien sehr lecker gewesen und der Hausservice wurde erneut genossen.

Patricia Graf