



Schaubäckerei der St.Galler Bäcker-Confiseure

Lernende der gewerblichen Bäckerei-Confiserien erschaffen zusammen mit ihren Ausbilderinnen und Ausbildnern an der OLMA feine Backwaren.

Ein feiner Duft verbreitet sich in der ganzen Halle 9.1 und zieht die Besucherinnen und Besucher zum Stand der Bäcker-Confiseure. Mehl, Wasser, Hefe und Salz zusammen zu einem Teig kneten, diesem die nötige Zeit für eine optimale Geschmacksbildung gewähren, die Teigstücke zu einem schönen St.Gallerbrot formen, in den Ofen schieben, eine Stunde backen und anschliessend am Verkaufstand dem OLMA-Publikum anbieten: So zeigen die Bäckerei-Confiserien ihrer Kundschaft ihr schönes Handwerk. Interessierte können den fleissigen Händen zuschauen, wie sie die Butterzöpfe flechten oder die St.Gallerbürlis ausbrechen. Es ist faszinierend, wie geschickt die Lernenden die Arbeiten verrichten. Auch die süsse Seite des Berufes wird nicht zu kurz kommen: Feine Desserts aus Blätterteig und gluschtige Vermicelles werden vor den Augen des OLMA-Publikums hergestellt. Niemand soll der Verführung widerstehen können.

Die Bäckerei-Konditorei-Confiserie aus dem Dorf und der Bäcker-Confiseurmeister-Verband des Kantons St.Gallen freuen sich auf viel Besuch in der Schaubäckerei mit den feinen Backwaren.

Für Fragen rund um den Bäcker-Konditor-Confiseur:

Stefan Thalmann
Neudorf 16
9527 Niederhelfenschwil
Telefon: 079 152 96 47
Mail: obc.s.thalmann@thurweb.ch