



Schaubäckerei der St.Galler Bäcker-Confiseur

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

Ein feiner Duft verbreitet sich in der ganzen St.Galler Kantonalbank Halle und zieht die Besucherinnen und Besucher zum Stand der Bäcker-Confiseure (Stand KB.058). Mehl, Wasser, Hefe und Salz: Alles zusammen zu einem plastischen 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 den OLMA-Besucherinnen und -Besuchern anbieten. So zeigen wir unseren Kundinnen und Kunden unser schönes Handwerk. Sie können den fleissigen Händen zuschauen, wie die Butterzöpfe geflochten oder die St.Gallerbürli ausgebrochen werden. Immer wieder faszinierend, wie geschickt die Lernenden die Arbeiten verrichten. Auch die süsse Seite unseres Berufes wird nicht zu kurz kommen. Feine Dessert aus Blätterteig und glustige Vermicelles: Alles stellen wir vor den Augen der Besucherinnen und Besucher her. Niemand soll der Verführung widerstehen können.

Besuchen Sie unsere Schaubäckerei und «geniessen» Sie die Arbeit und unsere feinen Backwaren.

Ihre St.Galler Bäckerei-Confiserie

Für Fragen rund um den Bäcker-Konditor-Confiseur / In:

Stefan Thalman	Telefon	079 152 96 47
Neudorf 16		
9527 Niederhelfenschwil	Mail	info@obc.ch