

W o a r z i u n t e r w e g s

Hallo liebe Kinder. Ich bin`s wieder, euer Woarzi. In unserer Verwaltungsgemeinschaft gibt es zwei Bäckereien. Diese Woche habe ich die Mönchberger Bäckerei Weigl besucht und freue mich schon darauf, mich demnächst in der Röhlbacher Bäckerei umzuschauen. Bestimmt habt ihr auch schon mal ein leckeres, duftendes Brot gegessen. Aber, wie kommt das Brot eigentlich auf die Ladentheke? Bäckermeister Michael Weigl hat es mir erklärt. Bei Michael



beginnt der Tag nicht wie bei den meisten Menschen zwischen 6 und 7 Uhr, sondern er ist bereits um 2 Uhr in der Nacht putzmunter. Alles beginnt mit der Vorbereitung. Zuerst werden die Backöfen eingeheizt. Danach wird damit begonnen, die süßen Stückchen zu backen und zu glasieren. Gleichzeitig werden die Brote vorbereitet. Kurz vor der Öffnung des Ladens wandert dann alles auf die Bleche und in die Regale, damit pünktlich um 6 Uhr die hungrige Kundschaft damit beglückt werden kann. An dieser Stelle ein kleiner Exkurs (Exkurs ist die absichtliche Abschweifung zu einem anderen Thema). Die meisten Brote in der Bäckerei sind Mischbrote. Sie bestehen aus Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Hefe, Wasser und Salz. Ebenfalls sehr faszinierend fand ich, dass es keine genauen Mengenangaben gibt, wie viele Brote, Brötchen und vieles mehr an einem Tag angeboten werden. Dabei muss man von Tag zu Tag aufs Neue überlegen, welches eine geeignete Stückzahl ist. Das ist aber gar nicht so leicht, da selbst die kleinsten Einflüsse, wie beispielsweise eine vereiste Autoscheibe dazu führen können, dass für Kunden nicht mehr genug Zeit bleibt, um beim Bäcker etwas vor der Arbeit einzukaufen. Allerdings gibt es keinen Grund zur Sorge, dass dadurch eine große Verschwendung entsteht. Die übrig gebliebenen Waren können nämlich

zur Fütterung von Tieren weiterverwendet werden, wofür im Gegenzug die Bäckerei immer mal wieder ein paar Eier vom Bauern erhält. Die Bäckerei Weigl steht mit ihrem Namen nicht nur für Qualität, sondern auch für ein langjähriges Familienunternehmen, welches bereits vor über 270 Jahren in Mönchberg seine Ursprünge fand. Somit befindet sich die Backstube bereits in der neunten Generation. Zum Abschluss verriet mir Michael noch, ohne darüber nachdenken zu müssen, dass seine liebste Backspezialität der Streusel ist. Ich hoffe, euch hat mein Ausflug in die Bäckerei Weigl genau so sehr gefallen, wie mir! Viele liebe Grüße und bis zum nächsten Mal wünscht euch euer

Woarzi[♡]