

**Bericht „Zusammen Weihnachts-Chrömli backen“  
26. November 2022**



Am 26. November 2022 trafen sich vier Frauen und zwei Männer zum „Chrömle“ in der Kochschulküche im Schulhaus Mittelholz in Herzogenbuchsee.

Draussen war wunderbar sonniges Wanderwetter und angenehme Temperaturen. Nichts desto trotz starteten wir um eins mit vollem Elan. Jede Person brachte eine oder zwei Sorten vorbereiteten Chrömli-Teig mit und die schöne Arbeit wurde zielstrebig aufgenommen. Wir richteten die Arbeitsplätze ein, machten uns breit und begannen mit der Produktion. Mailänderli ausstechen, Schokokugeln formen und im Puderzucker wenden, Caramellinis zuschneiden, Lebkuchenchrömli ausstechen, Vanillegipfeli formen und Haselnussstengeli und Sables vorbereiten.

Die eine oder andere Schwierigkeit ergab sich aus zu wenig gekühltem Teig, eventuell zu viel von einer Zutat, welche das Mischverhältnis beeinflusste und somit auch die Bearbeitung. Es war zum Teil nicht ganz einfach, die gewünschte Form zu erhalten, aber mit Kreativität, unkompliziertem Vorgehen und etwas Mut zum anders machen, kamen wir vorwärts. Die Dekorationsarbeit der Lebkuchenchrömli mit einem Zuckerguss aus dem Spritzsack war sehr aufwändig.

Mit vier Backöfen kamen wir gut voran mit dem Backen und leckere Weihnachtsdüfte erfüllten schon sehr bald die Schulküche. Nebst dem Chrömle fanden wir auch Zeit zum Plaudern, Berichten oder Fachsimpeln über die verschiedenen Sorten und andere Themen. Bei Unsicherheiten oder Fragen gab uns Margrith praktische Tipps und Hilfestellungen, wie wir ein Problem einfach lösen können. Sie hat ein riesiges Wissen über Kochen, Backen, Zutaten und Techniken und wir konnten immer wieder von ihrem Wissen profitieren. Die Backzeiten sollten wegen den Gesprächen aber nicht vergessen werden und mir passierte es dann prompt, dass ein Blech etwas dunkler aus dem Ofen kam.

Nach dem Chrömle sassen wir in einer gemütlichen Runde zusammen und durften einen selbstgemachten Weihnachtspunsch aus Schweden mit Aperohäppchen geniessen und uns aus der wunderschönen Käse- und Fleischplatte bedienen. Dazu gab es selbstgebackene leckere Brötchen. Wir genossen insbesondere das Sitzen, nach dem langen Stehen und Produzieren.

Am Schluss konnten alle Anwesenden ihre mitgebrachten Chrömlibüchsen mit all den verschiedenen Sorten füllen und alle hatten ihre wahre Freude daran. Wie schnell diese wohl gegessen werden und ob sie bis Weihnachten überdauern?

Mit vereinten Kräften ging auch das Aufräumen und Putzen der Schulküche schnell vorwärts und wir konnten kurz nach 18 Uhr die Räumlichkeiten abschliessen und zufrieden, aber auch müde in den Beinen und Rücken nach Hause fahren.

Ein herzliches Dankeschön geht an alle Teilnehmenden und die Organisatorin des Anlasses.

*Christina Estermann*



