

FIFTY-PLUS® Freizeitclub

„Biber backen“ bei Beck Rohner Heiden mit Mittagessen



Samstag, 16. Januar 2016



Unter fachkundiger Leitung von Herr Rohner durften wir heute selber einen gefüllten Appenzeller-Biber herstellen. Nach einem alten Rezept mit allerbesten Zutaten, wie auserlesene Gewürze, Mehl und viel Bienenhonig wurde der Teig vom Chef im Voraus zubereitet. Er benötigt eine gewisse Reife, damit sich das Aroma voll entwickeln kann. Die verschiedenen Arbeitsgänge konnten wir heute während knapp zwei Stunden hautnah miterleben. Die Füllung erhält mit den erstklassigen Mandeln, Zucker und Orangeat einen feinen Geschmack.



Die Teilnehmer/innen machten begeistert mit, denn alle wollten am Schluss ein Stück von der Hausspezialität mit nach Hause nehmen. Wer hat wohl den schönsten Biber angefertigt fragte sich Christine? Diese Antwort lassen wir offen, denn die Freude bei jedem Einzelnen war spürbar. Das Backen benötigte nur wenige Minuten, aber danach mussten die Biber noch etwas abgekühlt werden, bevor man sie einpacken konnte.



Kurz vor 12.00 Uhr begaben wir uns zu Fuss zum Restaurant Weid. Im Schneegestöber spazierten wir bergwärts. Der Hunger machte sich bei einigen bemerkbar, deshalb freuten wir uns auf die Einkehr in der gemütlichen Gaststube. Das Essen wurde nach kurzer Wartezeit auf den Tellern liebevoll angerichtet und schmeckte hervorragend. Wir waren uns einig, dass wir bestimmt bei einer anderen Gelegenheit hier wieder einkehren werden.

Anschliessend holten wir den Biber in der Bäckerei Rohner ab und machten uns auf den Heimweg. Für das gute Mitmachen danke ich allen Anwesenden nochmals herzlich.

Hildegard

FIFTY-PLUS® – Partner für aktive Freizeitgestaltung