

Besichtigung der Gläsernen Bäckerei Lohmann in Edewecht

Zur Besichtigung der Gläsernen Bäckerei Lohmann in Edewecht hatten die Landfrauen Friesoythe gleich zwei Termine zur Auswahl angesetzt. So konnte jede interessierte Frau teilnehmen.



Nach einer kurzen Begrüßung und einer Erklärung über den Ablauf des Nachmittags, durch die Inhaber Thomas und Andrea Lohmann, ging es gleich los. Bäckermeister Lohmann hatte im Vorfeld schon einen Brotteig, ein Kürbis-Walnuss Dinkel Brot und einen Cranberry-Walnuss-Teig, vorbereitet. So konnte jede Teilnehmerin den Teig kneten und zu einem Brot formen.



Dieser wurde mit Namen versehen, so dass jede Frau am Ende des Nachmittags ihr Brot mit nach Hause nehmen konnte.



Während die Teige ruhten, berichtete Herr Lohman über den Tagesablauf der Bäckerei. Danach erklärte er die Herstellung seiner Brotteige. Zeigte wie man Brotstangen schnell und einfach selber herstellen und vorbereiten kann.



Er gab sehr viele nützliche Tipps wie z. B. das Brot länger saftig bleibt, dass der Geschmack vom Brot intensiver wird, je weniger Hefe man nutzt und vieles mehr. Danach wurden viele Fragen zum Backen von ihm beantwortet.



Nach diesen interessanten Ausführungen ging es zum gemütlichen Teil. Das Ehepaar hatte eine sehr gut bestückte Kaffeetafel vorbereitet. Von verschiedenen Sahnetortenstücken, einigen Varianten von Stollen bis hin zu unterschiedlichen Plätzchen war alles vertreten.



Man (Frau) konnte sich gar nicht entscheiden. Während des Kaffeetrinkens wurden die von den Frauen vorbereiteten Brote im Ofen gebacken. Am Ende dieses unterhaltsamen Nachmittags durfte jede Frau ihre gekneteten und geformten Brote mit nach Hause nehmen. Zusätzlich hatte das Ehepaar noch einige Rezepte beigelegt. Es war ein rundum gelungener Nachmittag.