



## PRESSEMITTEILUNG

Ulm, den 22.06.2009/Ho

### **Allerhand Geflochtenes... gab es beim Fest im Museum der Brotkultur**

Trotz der etwas unentschlossenen Wetterlage am vergangenen Samstag ließ man sich im Museum der Brotkultur (mit rund 350 Besuchern) nicht vom Feiern abhalten.

Harmonisch eröffnet durch den Bäckerchor Ulm, bot das Festprogramm neben kurzweiligen Führungen für kleine und große Gäste allerhand Geflochtenes zum Zuschauen, Ausprobieren und Genießen.

Passend zur aktuellen Sonderausstellung „Alles koscher. Das Brot der Juden“ zeigte Bäckermeister Mast aus Laupheim am Nachmittag, wie Berches gemacht wird. Das feine geflochtene Sabbatbrot hat in Laupheim eine jahrhundertlange Tradition und wird in der Bäckerei von Herrn Mast noch heute nach altem Rezept hergestellt. Zuvor versetzten bereits die Lehrlinge der Ferdinand-von-Steinbeiß-Schule ihre Zuschauer in Staunen. Mit großer Leichtigkeit und sichtlichem Vergnügen führten sie vor, wie ein Mehrstrangzopf geflochten wird. Das war nicht nur schön anzusehen, sondern duftete bald auch im ganzen Museum unwiderstehlich. Gleichzeitig durften sich Kinder (und ihre Eltern) bei Mitmachaktionen selbst mit dem Zöpfe flechten versuchen.

Nicht fehlen durfte auch bei diesem Fest die Bauchkastenbühne „Puppentheater Schlappergosch“. Der fröhliche Kasper zog mit seiner Geschichte von der Kräuterhexe Klein und Groß in seinen Bann.