

PRESSEMITTEILUNG

Ulm, den 26.11.2009/Ho

Model- und Springerlemarkt

im Museum der Brotkultur am Sonntag, den 6. Dezember, 10-17 Uhr

Springerle dürfen bei keiner schwäbischen Weihnachtsbäckerei fehlen. Dabei ist es eine regelrechte Kunst, die kleinen Bildwerke mit Teig auszuformen und zu backen. Die fein geschnitzten Model beeindruckten durch ihre schier unerschöpflich Vielfalt an Motiven.

Wer seinen eigenen Modelbestand erweitern oder sich bei Fachleuten Tricks und Kniffe für die Springerleherstellung anschauen möchte, ist am zweiten Adventssonntag, den 6. Dezember, im Museum der Brotkultur genau richtig. Von 10 bis 17 Uhr bietet der Springerle- und Modelmarkt neben verschiedenen Verkaufsständen ein abwechslungsreiches Programm mit Führungen, Vorführungen und Informationen.

Den ganzen Tag über kann man Modelschnitzern bei ihrer Arbeit über die Schulter sehen und Gisela Rump zeigt, wie Springerle vergoldet werden. Um 11.30 Uhr und 14.15 Uhr gibt Ingeborg Lochbrunner bewährte Tipps zum Springerlebacken. Über das Ausformen der Model mit Papier oder Tragant wird um 11 Uhr und 14 Uhr bzw. um 12 Uhr und 14.30 informiert.

Die Aussteller des diesjährigen Modelmarkts bringen wieder jede Menge schöne Dinge und vielleicht auch die eine oder andere Geschenkidee ins Haus. So die gemodelten Seifen von Gisela Rump oder fränkischer Wassermarzipan von Ingrid Dumor.

Und natürlich haben alle Besucher bei freiem Eintritt Gelegenheit, die Weihnachtsausstellung „Gestochen scharf – Weihnachtsgebäck in Form gebracht“ zu sehen. Außerdem werden Führungen durch die Sonderausstellung angeboten.