



23.30 Uhr: Bäckermeister Kurt Kramer aus Leibstadt steht in seiner Backstube und bereitet den Teig vor. Kurt Kramer ist sehr erfahren: Er macht das schon seit 45 Jahren, seit 127 Jahren betreibt seine Familie die Bäckerei.

Die lange Nacht des Dorfbäckers

Wenn wir alle schlafen, geht der Bäcker an seine Arbeit. Damit wir am Morgen früh frisches Brot kaufen können, muss er die ganze Nacht durcharbeiten.

Doch was genau passiert in einer Dorfbäckerei? Volgi und Volgine haben eine Nacht lang kein Auge zugetan und zugeschaut.



Oben links: Um 2.00 Uhr treffen die 4 Mitarbeiter ein. Mit flinken Händen und rasend schnell formen sie die Brotlaibe. Oben rechts: Die Laibe werden in ein Gestell gelegt. Dort können sie in Ruhe aufgehen. Unten links: Die Brote werden in den 260 Grad heissen Backofen geschoben. Unten rechts: Nach rund 45 Minuten kommen die Brote knusprig gebacken aus dem Ofen.





Die feinen Nussgipfel sind die Spezialität der Bäckerei Kramer.



Der Blätterteig für die Gipfel wird mit viel Butter vermischt.



Die Bretzeln werden in Natronlauge getaucht. Die Lauge ist ätzend, deshalb muss man bei dieser Arbeit eine Schutzbrille tragen. Dank der Lauge bekommt die Bretzel eine schöne braune Farbe und einen kräftigen Geschmack.



Fast das ganze Sortiment ist fertig gebacken und bereit für den Verkauf.



5.00 Uhr: Die Bäckerei Kramer öffnet ihre Türen. Das fröhliche Team der Bäckerei macht eine kleine Pause und steht für ein Gruppenfoto hin. Danach geht es an das Vorbereiten für den nächsten Tag und Bäcker Kramer liefert seine Brote an Kantinen und den Volg-Laden im Dorf aus. Erst um 9 Uhr morgens ist die lange Nacht für die Bäcker zu Ende.