

## Glärner Pasteten Workshop

Die Glärner Pastete weist eine lange Geschichte auf und ist neben dem Ziger der bekannteste Exportartikel des Glärnerlandes. Wie viele andere Rezepte und Ideen kam wahrscheinlich auch die Idee der Pastete aus Frankreich, wo viele Glärner als Söldner fremde Dienste leisteten.

Das süsse, aus Blätterteig hergestellte Produkt enthält eine Mandel- oder eine Zwetschgenfüllung. Finden sich beide Füllungen hälftig in einer Pastete, dann nennt die der Volksmund „verhüüretet“ (verheiratet).

Die kleinen runden Pastetli sind auch als „Glärner Beggeli“ bekannt - abgeleitet Glärner Mundartausdruck für eine Tasse.

Die grossen Pasteten sind oft mit dem Glärner Wahrzeichen, dem heiligen Fridolin, geschmückt und weisen je nach Fantasie des Bäckers noch weitere schöne Dekorelemente auf.

Sie haben bei der Glärner Feingebäck AG die Gelegenheit selbst eine Pastete nach Ihren Wünschen herzustellen. Nach einer kurzen Einweisung in die Hygienevorschriften eines Lebensmittelbetriebes ziehen Sie sich die Schürze an und stellen in der Backstube unter fachkundiger Anleitung Ihre Pastete her, die es so nur einmal geben kann. Während Ihre Pastete im Ofen gebacken wird, geniessen Sie Kaffee und süsse Spezialitäten. Nach dem abschliessenden Betriebsrundgang verpacken Sie Ihre Pastete und können das Einzelstück zuhause geniessen.

Anzahl Teilnehmer	mindestens 10, maximal 30 Personen
Dauer	eineinhalb bis zwei Stunden
Preis	Fr. 40.- je Person, exkl. 8 % MwSt.,
Leistungen	Betriebsrundgang, Kaffee und Gipfeli, eine Pastete 18cm Durchmesser

