

Oberweis

Am Anfang bestand der kleine Betrieb Oberweis aus zwei Arbeitern. Pierre und Monique Oberweis hatten nicht viel Geld, verdienten nach und nach jedoch nicht schlecht, weil Monique Oberweis sehr gute Croissants backen kann. Die Leute stürzten sich förmlich darauf. So entstand die große Pâtisserie Oberweis, das war vor 43 Jahren. Heute hat die Familie Läden auf der Cloche d'or, dem Kirchberg, in Luxemburg-Bahnhof, der Concorde und der Großstraße.



Als wir beim Betrieb Oberweis ankamen, wurden wir nett begrüßt. Gilles' Mutter brachte uns in den Kontrollraum und forderte uns auf, die Hände zu waschen. Wir bekamen eine Schürze und einen Hut. Zuerst begutachteten wir die Öfen und wie die Waren gelagert werden. Als nächstes beobachteten wir wie der Teig gewalzt wird, das funktionierte sehr schnell. Dann erklärte uns ein Mitarbeiter wie Croissants gerollt werden.



Wir bekamen auf Französisch eine Erklärung wie der „Bamkuch“ hergestellt wird. Eine Frau informierte uns auch warum manche Leute blaues Klebeband haben. Die Arbeiter kleben sich ein blaues Klebeband um die Ohrringe, dass der Schmuck nicht in den Teig fällt. Es sind blaue Klebebänder, weil es keine blauen Teigwaren gibt. Dann betraten wir den Raum wo die Éclairs hergestellt wurden, und schauten uns an wie sie eine Füllung mit Mokka- Schokolade- und Vanillepudding einspritzten.

Tom Oberweis fragte uns was die grüne Masse in der Kuchenform sei. Unsere erste Vermutung war Pistaziencrème. Als Tom verneinte, waren wir ratlos. Erst seine Bemerkung zu Gilles: „Bob trinkt es gerne!“ verriet uns, dass hier grüner Tee verwendet wurde.

Als nächstes schauten wir uns an wie die Kronen aus Krokant für die Kommunionkuchen hergestellt und glasiert wurden. Wir konnten auch ein Stück einer zerbrochenen Krone kosten. Gerry meinte, es schmecke nach Cornflakes.

Nachher drängelten wir uns in den Raum, wo das Eis vorbereitet und gelagert wird. Wunderschöne Figuren aus Eis waren ausgestellt, z.B. Bienen, Marienkäfer, Igel, Küken und Hasen. Tom erzählte uns, dass 1968 zwei Bäckerjungen ums Leben kamen, weil sie im Kessel



eines Teigmischers spielten und plötzlich das Gerät ansprang.

Seitdem ist ein Schutzgitter um alle Teigmischer. Gilles versuchte, das Schutzgitter zu heben, aber es war zu schwer.

Im Pralinenraum lief uns das Wasser im Mund zusammen. Wir begutachteten interessiert, wie die Pralinen verziert wurden. Anschließend lernten wir aus Marzipan Kartoffeln zu formen und mit Kakao zu bestreuen. Jeder durfte eine Tüte für sich behalten.



Wir betraten Gilles Lieblingsraum mit den vielen Pralinen, er bat deshalb seine Mutter um die Erlaubnis, eine Kostprobe austeilen zu dürfen. Nicole aber meinte: „Zuerst erkläre ich euch, wie die Pralinen eingepackt werden, danach bist du dran“. Gilles platzte fast vor Freude, als es an ihm war. Jeder durfte eine Praline

kosten.

Nach dem Raum waren wir fertig und eilten runter in Salon. Wir bekamen Croissants, Pains au chocolat und Muskelbrötchen. Dann hatten wir die Wahl zwischen heißer Schokolade, Apfelsaft und



den

Orangensaft. Als wir fertig waren mit Essen, bedankten Marie und Jérôme sich im Namen der Klasse bei Gilles' Eltern. Die Lehrerin bekam eine extra Tüte Trüffel mit Cognac mit nach Hause.