

# Selbstgebackene Zöpfe und Grittibänze

■ Die Hofmatt-BewohnerInnen bekamen Tipps und Tricks von Bäckermeister Oskar Macchi

*Eine tolle Abwechslung im Alltag erfuhren die Bewohnerinnen und Bewohner der Hofmatt in Weggis. Oskar Macchi weihte sie in die Geheimnisse des Zopfflechtens und Grittibänzeformens ein. Dazu wurde die Ankerstube am 18. September 2013 (Mittwochnachmittag) in eine grosse Backstube umfunktioniert. Alle Beteiligten hatten sehr viel Spass.*

| Ruth Buser-Scheurer



Oskar Macchi und Fritz Mettler (v.l.) freuen sich über die vielen gelungenen «Werke».

Gut 60 Jahre führten Oskar und Hedy Macchi die bekannten Bäckereien in Luzern und Ebikon. Vor 45 Jahren bauten sie sich ein Haus im Riedsort und sind seit 25 Jahren ständig wohnhaft hier. Mit 88 und 87 Jahren zogen sie vor zweieinhalb Monaten in eine Alterswohnung in der Hofmatt 3. Hier fühlen sie sich sehr wohl, beteiligen sich an den verschiedenen Anlässen und essen auch ab und zu in der Hofmatt 1. «Wenn man ein Leben lang gearbeitet hat, kann man im Alter nicht auf Null herunterschalten», erklärt der rüstige Rentner. Er kocht jeden Tag für sich und seine Frau und pflegt auch noch den Garten in ihrem Haus im Riedsort. Als Alfons

Röthlin, Leiter des Alterszentrums Hofmatt, ihn für diesen «Backnachmittag» anfragte, sagte er spontan zu. Unterstützt wurde er von seinem Nachfolger im Geschäft, Fritz Mettler. Dieser brachte je 45 Portionen Zopf- und Grittibänz-Teig mit.

## Eine Premiere für die Hofmatt

Das gab es noch nie in der Hofmatt, dass ein Bewohner – in diesem Falle der 88-jährige Oskar Macchi – das Zepter übernimmt; sprich, einen Nachmittag mit den Bewohnerinnen und Bewohnern normal und süssen Hefeteig zu Zöpfen und Grittibänzen verarbeitet. Obwohl schon länger nicht mehr berufstätig, sah man sofort,

dass ein Meister am Werk war. Geschickt rollte er die kleinen Teigbällchen zu zwei «Stangen», welche dann kunstvoll zu einem Zopf zusammengeflochten wurden. Hilfestellung gab auch Fritz Mettler, der eigens für diesen Nachmittag mit seiner Frau Margrit nach Weggis gekommen war. Besonders kreativ zeigten sich die beiden Bäckermeister beim «Dekorieren» der Grittibänzen, wozu sie vorbereitete «Teig-Bordüren», Weinbeeren und groben Zucker verwendeten. Aber auch die Teilnehmerinnen – die Männer waren stark in Unterzahl – fertigten tolle Unikate an. Am Schluss musste alles noch mit Eigelb bestrichen werden. Zusam-

## Macchi AG

Bei der Bäckerei Macchi AG handelt es sich um einen Familienbetrieb in Luzern mit bald 100-jähriger Tradition. Oskar Macchi heiratete 1952 die Bäckerstochter Hedy Holenstein, welche nach dem Tod ihres Vaters zusammen mit ihrer Mutter die Bäckerei führte. Im gleichen Jahr kaufte das Ehepaar der Mutter das Geschäft ab und expandierte 1978 nach Ebikon (Ladengasse). 1990 übernahmen Fritz und Margrit Mettler die Bäckerei Macchi AG und eröffneten nach und nach weitere Filialen (heute sind es sechs). Seit 1999 wird am Geschäftssitz in Buchrain produziert. Markus und Priska Krummenacher-Mettler übernahmen 2005 die Geschäftsführung. Heute beschäftigt die Macchi AG insgesamt 70 MitarbeiterInnen, die Hälfte davon arbeitet in der Produktion.

men mit Ruth Bachmann vom Hofmatt-Team sorgten die beiden Bäckermeister dafür, dass die «Kunstwerke» bei richtiger Temperatur gebacken wurden. Für das Café complet (Nachessen) sponserten die Ehepaare Macchi und Mettler frischen Zopf. Die selbstgemachten Zöpfe und Grittibänzen konnten am anderen Morgen von den Bäckerinnen und Bäckern abgeholt werden.



Oskar Macchi und Fritz Mettler (v.l.) zeigen den Bewohnern, wie man die «Teig-Stäbe» zum Zopfflechten rollt.



Oskar Macchi verriet Tipps für die Dekoration der Grittibänze.