

Wann heißt der Butterkuchen „Butterkuchen“?

Letzter Backtag im Museumsdorf Seppensen im Jahr 2023

Geschichts- und Museumsverein Buchholz und Umgebung.

Buchholz. Butterkuchen darf sich nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs nur Kuchen nennen, der wirklich Butter (und keine Margarine) enthält.

Da ich bereits bei der Herstellung des Butterkuchens zugeschaut habe, kann ich bestätigen, dass unser Butterkuchen ausschließlich „gute Butter“ enthält. Die Butter wird vor dem Backen auf dem Hefeteig in kleine Stäbchen verteilt und gibt dem Kuchen so seinen

unverwechselbaren Geschmack.

Das kurze Backen in der großen Hitze des Lehmbackofens (300 Grad) gibt dem Kuchen dann seine besondere „Fluffigkeit“ und der Duft des frischen Butterkuchens verbreitet sich auf dem gesamten Gelände.

LESERREPORTER

Am Samstag, 21. Oktober, ab 14 Uhr ist es wieder so weit. Ab 15 Uhr startet der Kuchenverkauf. Brotverkauf kann nicht angeboten werden. Dies ist für das Jahr 2023 unser letzter Backtag.

Bei gutem Wetter stellen wir unseren Besuchern ausreichend Außenplätze zur Verfügung, sodass sie die herbstliche Atmosphäre unter den alten Eichen nochmal genießen können. Bei schlechtem Wetter finden Sie genügend Platz im Sniers Hus. Dennoch empfehlen wir, die Kleidung der Jahreszeit anzupassen - die Temperaturen sollen fallen.

Auch die alte Dorfschmiede und unsere Imkerei öffnen an diesem Tag nochmals ihre Türen für unsere Besucher. Meist schaut auch unsere Spinngruppe vorbei und gewährt

den Besuchern Einblicke in die Tradition des Webens und Spinnens.

Wir möchten uns bei allen Besuchern des Museumsdorfes Seppensen herzlichst für ihre Treue bedanken und freuen uns schon jetzt auf die nächsten Backtage ab April 2024.

Vorankündigung: Im nächsten Jahr feiern wir unser 50-jähriges Jubiläum. Dazu haben wir bereits ein großartiges Programm erstellt. Dieses beinhaltet auch an den Backtagen die ein oder andere Überraschung für unsere Besucher.