

## Frühlingsreise vom 22. Mai 2025

Wie bereits im letzten Jahr, hatte Petrus leider kein Reisewetter für uns geplant. Trotzdem stiegen 29 gut gelaunte Reiselustige aus Leissigen und Därligen in den Reisecar der Firma E. Portenier AG.

Die von Manuela Jörg organisierte Reise führte auf direktem Weg nach Welschenrohr ins Seifen Haus zu Familie Wälchli. Dort wurden die Ausflügler bereits am Strassenrand herzlich empfangen und zum Parkieren eingewiesen. Drinnen im Seifen Café duftete es bereits nach frischem Kaffee und Gipfeli.

Nach diesem entspannten Start ging es direkt zum Referat des **Maitre de Savon**. Mit viel Leidenschaft erzählte er uns von der spannenden Geschichte der Seife, den Besonderheiten der Seifen Haus-Produkte und auch, wozu man was und wie anwenden könne.

Anschliessend im Shop konnten sich alle noch die Produkte besorgen, welche dann zuhause zu Anwendung kommen sollten. Wie das Waschpulver, welches mit einem winzigen Messlöffel dosiert wird, die Seife, mit welcher die Zähne geputzt werden, aber auch ganz normale Schmierseife, die man nicht nur fürs Putzen, sondern auch für die Pflanzenpflege einsetzen kann, damit der Rosen- oder Oleanderstock zuhause künftig noch mehr blüht und vor allem keine Läusezucht mehr beherbergen muss.

Zum Abschied stand die ganze Seifen Haus Familie draussen im Regen und winkte uns zum Abschied.

Unser Chauffeur Albert Burn fuhr uns souverän über eine kurze Strecke nach Herbetswil zum Gasthof Reh, wo uns ein feines Mittagessen mit Spargel-Risotto und wahlweise Saltimbocca, Forellenknusperli oder Zucchetti Piccata serviert wurde.

Frisch gestärkt reisten wir am Nachmittag über Land wieder Richtung Heimat. Im Car wurde über die verschiedenen Produkte des Seifen Haus gefachsimpelt, bevor ein letzter Zwischenhalt bei der Dittligmühle im Längenbühl auf dem Programm stand.

Dort konnte man durch den Goldkorn Shop stöbern und sich eindecken mit unterschiedlichem Mehl, verschiedenen Brotbackmischungen, Müesli und vielem mehr. Anschliessend erzählte uns der Müller höchstpersönlich etwas über die Geschichte seiner Vorfahren und die Mühle. Auch über die Brotbackkunst wusste er viel zu berichten. Allerdings verunsicherten seine Ausführungen manche von uns mehr und mehr, da das Brotbacken wohl doch eine grössere Kunst sei als nur Wasser zur Backmischung dazuzugeben und einen Laib zu formen.

Nun gut, zuhause würde man bzw. Frau dies dann doch einmal ausprobieren und ihr Glück versuchen, in der heimischen Backstube ein Brot mit knuspriger Kruste zu backen. In einer gut vorgewärmten Teigschüssel oder Knetmaschine wird der Teig geknetet bis er die richtige Struktur hat, danach benötigt man NUR NOCH die richtige Raumtemperatur und ein bisschen Geduld oder wird eher die Geduld es Teiges mit uns auf die Probe gestellt?

Auf jeden Fall gab auch dieses Referat auf dem letzten Stück der Heimreise zu reden und zu lachen.

Die nächste Frühlingsreise ist am Donnerstag, 07. Mai 2026 geplant mit den Stopps bei: Stöckli Ski, Malter - Gasthof Schwendelberg, Hohe Brücke Obwalden - Bio-Familia-Fabrikladen, Sachseln.

Text und Fotos: Manuela Jörg

