

nen Brief an den französischen Präsidenten Emmanuel Macron. Erst vergangene Woche haben mehr als 100 Leiter von Museen und Kunstzentren eine Petition ins Leben gerufen, mit der sie ein schnelles Ende des Kultur-Lockdowns durchsetzen wollen. (sda)

Tagestipp



Und was sind die Folgen?

Podium online Der Ausnahmezustand prägt die Welt weiter. Was sind die Auswirkungen der Pandemie auf Wirtschaft, Gesundheit, Gesellschaft und Demokratie in der Schweiz und im Ausland? Das Podium «Von Medien und Zahlen», das zur Ausstellung «Ausnahme-Zustand» im Politforum Bern stattfindet, geht diesen und anderen Fragen nach. Es diskutieren Linards Udris vom Forschungszentrum Öffentlichkeit und Gesellschaft der Universität Zürich und Andrea Fopp, Chefredaktorin *bajour*. (klb)

Onlinestream, heute, 17 Uhr.
www.polit-forum-bern.ch/ausstellung/ausnahme-zustand/?eventid=10175

ger, als ich erwartet hatte übrigens – in die Teigmitte legen und diese dann bedecken, sodass sie nicht mehr sichtbar sind. Teig wieder auswallen, zusammenlegen, sodass drei Schichten übereinanderliegen. Eine Stunde lang kühl stellen. Ich habe schon Komplizierteres gebacken.

– 11.45 Uhr:

Der Znüni ist vorbei

Gipfeli sind ja so etwas wie Kulturgut. Dann, wenn die Znünistunde gekommen ist oder eben die Zeit für «Kafi und Gipfeli». Bei mir ist es kurz vor Mittag, und ich bin noch nicht mal auf halber Strecke. Aber motiviert: Mit Schwung walle ich den Teig aus, klappe je ein Drittel von links und eines von rechts ein und stelle ihn wieder kühl.

– 13 Uhr:

Was mache ich hier eigentlich?

Das ist doch der Gipfel! Oder doch ein Croissant? Während ich meinen Teig aus dem Kühlschrank hole, wird mir plötzlich bewusst, dass ich gar nicht weiss, was ich hier mache. Ich frage beim Verband der Bäcker und Confiseure nach. Die Schweizer Gipfeli unterscheiden sich von den internationalen Croissants nicht nur namentlich, sondern auch in der Herstellung, verrät mir dort Daniel Jakob: «Der Croissant-Teig enthält einen höheren Anteil an Butterfett. Viele handwerkliche Bäckereien, die über keine klimatisierten Backstubenräumlichkeiten verfügen, rollen die empfindlichen Croissant-Teiglinge noch von Hand auf.» Gipfelgesetze gibt es nur