

Knusper, Knusper,



Knäuschen.

Haus-Seitentelle

500g Honig
200g Zucker
200g Margarine
1-2 Tl Salz
4 El Wasser
1kg Mehl
etwa 40g Kakaopulver
1 Päckchen Lebkuchengewürz
1/2 Päckchen Backpulver
Mehl zum Bestreuen
Milch
Für den Zuckerguss Zitrone und Puderzucker.



Und fertig ist das Lebkuchenhaus.

Auch wenn die Zutaten für ein richtiges Haus handfester und aufwändiger sind: das Gefühl ist ähnlich - ob backen oder bauen.

Da ist der Wunsch, etwas zu schaffen, die Kraft, es zu tun, die Lust, anders zu sein, die Motivation, alles zu geben. Damit ein schönes Objekt entsteht. Das Freude macht und Herzen höher schlagen lässt. Mit Lebkuchen für eine kurze süsse Zeit. Mit Holz und Beton für ein langes dauerhaftes Leben. Wir dürfen als Architekten die Träume und Wünsche unserer Kunden realisieren. Wie Zuckerbäcker. Nur weniger süss, aber viel grösser. Danke, dass Sie uns das zutrauen.

Auf ein süsses verträumtes und solides 2015!

Schläpfer-Architektur

Kaspar Schläpfer Rico Wasescha Jürg Fleisch Helen de Matos