

## Local Bakery / Qormi

Im alten Stadtteil Qormi sind wir eingeladen, die Arbeit in einer örtlichen, kleinen Bäckerei zu beobachten. In der doch recht kleinen Backstube werden auf engem Raum die maltesischen Brote auf traditionelle Weise gebacken. Außerhalb der Backstube zeigt der Besitzer die Zisterne, in der das Regenwasser gesammelt wird; das Regenwasser ist sehr viel weicher als das Wasser aus den Entsalzungsanlagen Maltas und verbessert die Qualität des Brotes erheblich.

Visits to a local bakery and a confectionary are on the timetable today. In the old town of Qormi we are invited to watch work in a small local bakery. In the fairly small bake house they make traditional Maltese bread in the traditional way. Outside the bake house the proprietor shows the cistern where rain water is collected; it is much softer than the water from the desalination plants of Malta and improves the quality of Maltese bread.



Der Teig ist bereits vorbereitet, und man kann zusehen, wie die Brote geformt werden, die geformten Brote auf die Backbretter gelegt werden. Der Ofen wird mit Holz geheizt, der Ofen selbst mit den Broten beschickt. Nach dem abbacken werden mit Hilfe langer Bretter die Brote aus dem Ofen geholt und gestapelt.

Das Brot wurde / wird in der Bäckerei gekauft werden – oder es wurde in Karren wie dem unteren zum Kunden gebracht.

The paste is prepared and we can watch how the loaves are formed and put on the boards. The oven is heated with wood, the oven filled with loaves. After the loaves are baked they are taken out with the help of long boards and stored away.

The bread was / is bought in the bakery – or was taken to the customers by horse-drawn carts like the one below left.



## Weinhandel und Weinanbau auf Malta am Beispiel der Firma „Delicata“/ Marsa Wine-trade and Winegrowing in Malta with “Delicata” / Marsa as an example

*Die Geschichte des modernen Weinverkaufs auf Malta beginnt in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts. Bis dahin wird der Wein auf Eselskarren durch die Städte gerollt und verkauft. Das ständige Öffnen und Schließen der Weinschläuche führt dazu, dass der (Weiß-)Wein am Abend des Tages sich in Essig verwandelt hat; das Rütteln der Eselskarren sowie die starken Temperaturschwankungen besonders im maltesischen Sommer verstärken diesen Effekt. Deshalb stellt der Gründer der Firma, Mr. Cassar, die Lagerung auf Weinflaschen um.*

*The guide welcomes the group in the hall of the company. The history of modern wine merchandising starts in Malta in the 1930ies. Until then the wine was carried through the streets of cities on donkey carts. The leather bags were opened and closed repeatedly, so that by the end of the day wine had turned into vinegar. The shaking of the carts as well as the strong change of temperatures in Maltese summers added to that effect. That is the reason why the company's founder, Mr Cassar, switched to storage in bottles.*



*Der nächste Anstoß zur weiteren Entwicklung der Firma kommt mit der Ausweitung des Tourismus auf Malta in den 70er und 80er Jahren. Die zunehmende Zahl der Touristen verlangt nach einheimischen Weinen, die produziert werden müssen. Reben aus Südfrankreich und Italien werden eingeführt und auf Malta angepflanzt. (Wir werden auf diese aufmerksam gemacht, als wir von der Höhe von Medina auf die Landschaft sehen: Die kurzen Weinstöcke sind die nach traditioneller maltesischer Art angepflanzten Weinstöcke, die höheren Weinstöcke die neuen, aus Frankreich oder Italien eingeführten Sorten) Vornehmlich aus Frankreich wird Wein – meist Chardonnay, Cabernet Sauvignon oder Merlot - hinzugekauft und mit dem einheimischen gemischt.*

*The next impulse for the development of the company is due to the extension of tourism in the 1970ies and 1980ies. A rising number of tourists ask for local wines – and they have to be made. Grapes from Southern France and Italy are imported and planted in Malta (We are shown them from the walls of Mdina: The shorter vine stocks are the traditional Maltese ones, the higher ones are the new grapes imported from France or Italy). Mainly from France they buy wine – mostly Chardonnay, Cabernet Sauvignon or Merlot – and mix them with the local ones.*

