

Wie Schokoladen-Engel geschminkt werden

Rheinfelden Fleissige Hände gossen in der Engelwerkstatt der Confiserie Berner Schoko-Engel und auch auf der Stadtführung kreuzte der eine oder andere Engel den Weg.

VON RAHEL HEULE

Die süsse Schokolade lockt. Gerade in der Weihnachtszeit kann ihr kaum einer mehr widerstehen. Samichläuse aus Schokolade füllen die Regale der Läden. Gefragt ist auch das Engelsmotiv. Darauf spezialisiert hat sich Ruedi Berner, Inhaber der Confiserie Berner, die seit 1946 in Rheinfelden Schokoladespezialitäten anbietet. Rund 150 000 Engel werden in Berners Schokowerkstatt für die Weihnachtszeit produziert. Einen Einblick in die Engelsschöpfung gewährte Berner 20 Interessierten, die sich für eine Engeli-Führung im Städtchen, kombiniert mit einem Besuch der Engelwerkstatt, einer Veranstaltung initiiert von Tourismus Rheinfelden, angemeldet hatten.

Ein Paradies für Schleckmäuler

«Das schmeckt hier aber gut», war begeistert zu hören, als die Gruppe den Eingangsbereich der Confiserie Berner betrat. Ruedi Berner schritt voran in seine Werkstatt, wo er täglich mit Schokolade experimentiert, und entführte die Teilnehmer in ein Paradies für Schleckmäuler und Naschkatzen. Die an der Kapuzinergasse liegende Confiserie verarbeitet hauptsächlich Schokolade. Rohstoffe sind Kakao, Zucker, Mandeln und Nüsse. In seiner Engelwerkstatt zeigte Schokoladespezialist Berner den Besuchern, wie der Barockengel, eine Hohlfigur aus Lindt-Schokolade, hergestellt wird, und liess jeden seinen



Der Confiseur Ruedi Berner zeigt vor, wie ein Barockengel geschminkt wird.

RAHEL HEULE

eigenen Engel zaubern. «Wir arbeiten mit temperierter Schokolade», erläuterte der Confiseur. Bei diesem Verfahren werde die Schokolade bis zur Schmelztemperatur erhitzt, abgekühlt und wieder erwärmt, sodass eine gewünschte Kristallstruktur entstehe. Diese Sorge für einen «schönen Glanz» und ein «stabiles Produkt».

Unwiderstehliche Schokolade

Erster Schritt in der Herstellung von Schokaldenfiguren ist das Schminken. Soll der Engel weisse Flügel und einen weissen Lendenschurz bekommen, müssen die entsprechenden Teile der Form mit weisser Schokolade geschminkt werden. Hier durfte jeder seiner Fantasie freien Lauf lassen und den Barockengel nach seinen Vorstellungen schminken. Die eine Seite des Engels

wird dann mit 30 Gramm Lindt-Schokolade aufgefüllt und die beiden Seiten der Figur anschliessend zusammengeklappt. Vibrier- und Schleudertechniken entfernen Luftbläschen und verteilen die Schokolade an den Innenwänden. Nun muss die Figur nur noch abgekühlt und aus der Form herausgelöst werden, und fertig ist der Schoko-Barockengel.

Zeit für Fragen an Ruedi Berner. «Wie können Sie der Schokolade jeden Tag widerstehen?» Die Antwort kam als Gegenfrage: «Widerstehen? Soll man Schokolade widerstehen?» Ruedi Berner ist mit Süsseem aufgewachsen. 1984 übernahm er die Verantwortung für die Confiserie, die seit Dezember biozertifiziert ist, von seinem Vater. Er hat viele Ideen. «Zu viele», sagt er. Momentan experimentiert er mit dem Süsstoff Stevia, der

die 300-fache Süsskraft von Zucker habe. Seine neuste Kreation sind «Advent-Schöggeli» mit Verpackungsmotiven, die von Primarschülern für Adventsfenster gemalt worden waren. Auch ein nostalgisches Engelspraliné hat Ruedi Berner im Sortiment.

Barockengel in der Stadtkirche

Beim Kreieren des Barockengels hat sich Ruedi Berner von barocken Engelsfiguren inspirieren lassen. Solche zeigte Stadtführer Kurt J. Rosenthaler in der Stadtkirche St. Martin. Die Putten, Kinderengel, seien im Barock rundlich und mit roten Bäcken dargestellt worden, um auf Gesundheit und Wohlstand zu verweisen, so Rosenthaler. Zum Abschluss des Nachmittags im Zeichen der Engel bekam jeder seinen geschminkten Lindt-Schoko-Engel überreicht.