

Heinzelmännchen von der Kapuzinergasse im vollen Einsatz für die Osterhasen!

Mit Ruedi Berner, dem Inhaber der Rheinfelder Confiserie an der Kapuzinergasse 21, sind Sandra Forster, Ursula Waldmeier und André Bachmann, alles gelernte Confiseure, zurzeit mit Fleiss und grossem Können daran, die vielen Osterhasen mit köstlichen Naschereien auszurüsten. Unterstützt wird das Team von der sympathischen Tochter Melanie, die nach der Matur nun für einige Zeit im väterlichen Betrieb tatkräftig mitwirkt.

Die Partnerschaften mit den Einkaufsgenossenschaften EG Confiseur in Basel und der Pistor in Rothenburg, trägt seit dem Bestehen des Unternehmens viel zur Entwicklung bei. Der Verkauf an Wiederverkäufer, nach deren eigenen Vorstellung und Rezepten, beträgt ca. 85 %, im eigenen Laden werden ca. 15 % der Produktion umgesetzt. Mit speziell hergestellten Bio-Produkten, das Rohmaterial stammt von kontrolliertem Anbau, hat die Confiserie Berner eine erfolgreiche Marktnische entdeckt.



Von den Azteken bis zu unseren Heinzelmännchen

Als tägliches Nahrungsmittel standen Mahlzeiten, zubereitet aus Kakaobohnen, bei den Azteken auf dem Tisch. Als Kostbarkeit fand sie den Weg und begeisterte Aufnahme auch in Europa, bis sie schlussendlich auch Verwendung bei den Heinzelmännchen an der Kapuzinergasse fand.

Schweizer sind Weltmeister im Schokolade essen!

Nach statistischen Erkenntnissen werden etwa 12 Kilogramm Schokolade pro Person in unserem Land konsumiert. Weltrekord! Anders ausgedrückt mit Genuss zu sich genommen; mit Bedacht wird ein kleines Stück Schokolade vom Geniesser und der Geniesserin sorgfältig abgebrochen, dabei soll die Nase den Geruch aufnehmen, die Schokolade anschliessend auf die Zunge legen, den Mund zumachen und die Schokolade zergehen lassen, auf den sich bildenden Geschmack im Gaumen achten und dann die Augen schliessen oder verdrehen...

Hochsaison bei den Heinzelmännchen

Frische Hasen und Eier, Pralinés usw. sind von der Kundschaft gefragt. Bis zu einem Jahr könnten die Schokoladeprodukte aufbewahrt und dann gegessen werden. Doch den grössten Genuss bietet nur frische Schokolade. Aus diesem Grunde haben die Confiseure bei Berner in der Zeit vor Ostern Hochsaison. Bis die rund 20000 Schokolhasen und 100000 Eier aus der Taufe gehoben sind wird gekrampft! Bei 45° Celsius werden die Schokoladenblöcke geschmol-

zen. Die verdünnte Masse wird anschliessend temperiert. Die Kakaobutterkristalle müssen sich homogen vermischen. In die zweiteiligen Formschalen werden in Handarbeit, mit flüssiger weisser oder schwarzer Schokolade, Augen oder andere Merkmale des künftigen Hasen gemalt. In die Form wird die genau proportionierte Masse eingefüllt. Auf einer Vibrationsplatte wird die Form mit dem eingeschlossenen Hasen gedreht und gewendet, bis die Schokolade sich schön an der Wand verteilt hat und das letzte Luftbläschen verschwunden ist. Dann befestigen geschickte Hände die geschlossene Form auf einen drehbaren Zylinder. Die Schokoladenmasse wird auf der Fliessmaschine regelmässig verteilt und wird dabei fest. Anschliessend, nach dem Schleuderguss, bei vielen Umdrehungen, in der sich der Hase auch kopfüber dreht, wird diese vom Zylinder abgenommen. Ein kleiner oder grosser Hase aus weisser, brauner, bitterer oder süsser Schokolade, in den verschiedensten Ausführungen und Hasenmerkmalen ist entstanden. Und wie das dabei nach frischer Schokolade riecht!

Confiserie Berner AG, Kapuzinergasse 21, 4310 Rheinfelden, Tel. 061-831 55 76, Fax 061-831 34 40, www.choco-nougat.com. Ladenverkauf: Montag bis Freitag von 9–12 Uhr und von 14–17 Uhr. Vor Ostern und im Dezember auch am Samstag geöffnet.



Fotos: HFE

Qualifizierte Mitarbeiter stellen seit 1945 Produkte mit höchster Qualität aus natürlichen Zutaten her. Bereits der Vater von Ruedi Berner fertigte Schokolade in verfeinerter Form. Im Laufe der Zeit haben moderne Maschinen Einzug in die klimatisierten Betriebsräume gehalten. Doch die handwerklichen Fähigkeiten sind für diesen anspruchsvollen Beruf nach wie vor wichtig. Feinschmecker und Kennerinnen von Spitzschokolade spüren den Unterschied zwischen «Förderband»-Fabrikation und meisterhaft abgestimmten Rezepturen. Die hergestellten Schokolade- und Nougat-Krokantprodukte sind dementsprechend gefragt. Die feine, wohlriechende und köstlich schmeckende Schokolade findet bis nach Hongkong seine überzeugten Abnehmer.

CONFISERIE
BERNER

Kapuzinergasse
Rheinfelden

Bis an Ostern
Samstag 9–12 und 13–17 Uhr offen