

ICH HABE EINEN SCHOGGIJOB

Das Produkt ist legendär, das Rezept ist geheim, die Zutaten trotzdem sonnenklar: Tradition und Innovation, Liebe zum Detail, zu auserlesenen Rohprodukten und frischer Zubereitung. Vor über 75 Jahren hat ein Konditormeister die «Toggenburgerli» erfunden. Mit seinem Rezept begeistert Fritz Forrer Kunden und Feriengäste noch heute.





Schon als kleiner Bub wollte Fritz Forrer Bäcker werden. Er ist es geworden und führt mit seiner Frau Judith seit fast 25 Jahren eine eigene Bäckerei.

SCHOGGI MACHT GLÜCKLICH. Das ist ein alter Hut und darum gibt es auf der Welt auch ganz viele Schoggi-Spezialitäten und ganz viele glückliche Menschen. Eine besonders leckere Schoggi-Spezialität gibt es im Toggenburg. Diese Schoggi-Stengeli heissen Toggenburgerli und das mit Fug und Recht, denn schliesslich bekommt man die leckeren Stengeli ja nur im Toggenburg. Essen tut man sie aber in der ganzen Schweiz, denn die Schoggi-Stengeli haben das Herz der Geniesser von überall im Sturm erobert. Darauf ist Bäcker- und Konditormeister Fritz Forrer zu Recht ziemlich stolz. Wenn es um das Rezept geht, wird der sympathische Toggenburger allerdings etwas einsilbig: «Wir stellen die Toggenburgerli nach einem traditionellen Rezept her.» Punkt, das wars. Denn das Rezept ist natürlich streng geheim. Über Generationen wurde es weitergegeben und die Toggenburgerli wurden jeweils nur in einer einzigen Backstube in Ebnet-

Kappel fabriziert. Geheim hin, geheim her, soviel findet man beim Geniessen heraus: Die Toggenburgerli bestehen aus zwei Japonais-Schichten, welche mit einer Mandelcrème gefüllt und mit Schokolade überzogen sind.

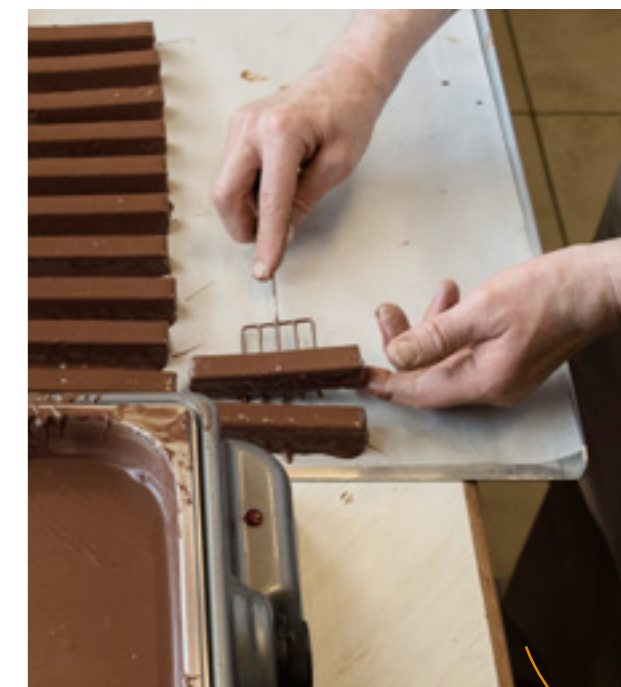
«Ich habe schon ein paar aussergewöhnliche Sachen ausprobiert und auch noch ein paar verrückte Ideen in der Pipeline.»

Als Fritz Forrer 2008 die Produktion der Toggenburgerli übernahm, gab es lediglich drei Sorten: Der Milkschokoladen-Klassiker, das dunkelkräftige Brügeli und natürlich ein feines Weisses.

Das war dem Konditormeister doch etwas zu wenig Auswahl. Er hat experimentiert und probiert und Schritt für Schritt neue Sorten und Geschmacksrichtungen entwickelt. Nicht weniger als zehn verschiedene Toggenburgerli sind es inzwischen: Williams, Kirsch und Baileys für die Grossen sowie Cappuccino, Nougat und Caramel für alle kleinen Geniesser. In Sachen Schokolade hat sich in den letzten Jahren einiges getan. Auch der Konditor ist mit seinen Experimenten noch nicht am Ende. «Ich habe schon ein paar aussergewöhnliche Sachen ausprobiert und ein paar verrückte Ideen in der Pipeline», verrät er. Was genau? – Auch hier: Geheime Kommandosache!

Hand made

So etwas wie eine Schoggibrügeli-Maschine sucht man in der Backstube des Konditormeisters vergebens. Die Toggenburgerli werden von Hand gemacht. Stück für Stück. Jedes Einzelne.

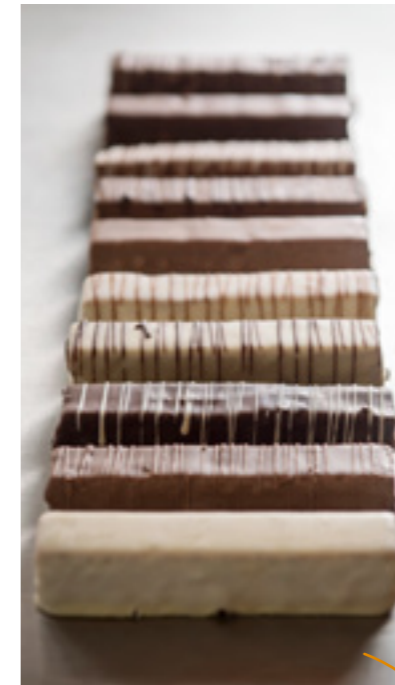




«Nichts ist wertvoller als ein guter Freund, ausser ein Freund mit Schokolade.»

Charles Dickens

Brauchtum / Tradition



Und das geht so: Auf dem knusprig gebackenen Japonais-Boden wird mit einem Spachtel die Crème-Füllung schön gleichmässig verteilt, knapp zwei Zentimeter dick. Als Deckel kommt ein weiterer Japonais-Boden oben drauf und wird mit der Hand sorgfältig ange-drückt. Mit einem scharfen Messer wird anschliessend dieses Japonais-Sandwich in schmale Streifen geschnitten und die Streifen in Brügelilänge geteilt. Und jetzt kommt der eigentliche Schoggijob: Die Toggenburgerli bekommen ihr Kleid, indem sie kurz ins warme Schoggibad getaucht werden. Und weil ein Kleid nicht nur gut schmecken, sondern auch gut aussehen soll, gibts ganz am Schluss noch ein hübsches Tigerstreifenmuster aus dem Dressiersack. Natürlich mit einer andersfarbigen Schoggi. Jetzt sind die Toggenburgerli fast fertig, nur die Verpackung fehlt noch. Von Hand werden sie nun ins Zellophan eingewickelt, kommen zu zehnt in ein hübsch gestaltetes Schächteli oder in die Auslage, denn die Toggenburgerli kann man auch einzeln kaufen. Aber wer ist schon mit wenig Glück zufrieden, wenn er auch eine ganze Schachtel haben kann?



Das perfekte Ferien-Mitbringsel für die Zuhausegebliebenen. Erfahrungsgemäss schafft es die Schachtel aber nicht bis Daheim. Wer auf Nummer sicher gehen will, nimmt zwei.

i Hier kommen Schleckmäuler zum Handkuss:

Forrer Bäckerei-Konditorei
beckforrer@thurweb.ch
Hofstrasse 4, 9642 Ebnat-Kappel
Bahnhofstrasse 4, 9630 Wattwil

www.toggenburgerli.ch