



Thomas Bottlang, Gruppenleiter Arbeit Suhr, unterstützt sein Team bei der Leckerlin-Produktion in der Backstube.

# Das Erbe von «Frau Anna von Hallweil-Leckerlein»

Eines der ältesten Leckerli-Rezepte stammt aus dem Aargau und wird heute unter dem Namen Leckerlin in einer zeitgemässen Zusammensetzung von der sozialen Institution Töpferhaus hergestellt.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTOS CHRIS ISELI

Leckerli sind ein Kleingebäck, das in wenigen Bissen verspeist ist, im Wesentlichen aus Mehl, Honig, Zucker und Gewürzen besteht, nach Wahl mit Nüssen, etwas Säure wie Orangeat und Zitronat oder auch etwas Schnaps wie Kirsch verfeinert. Eines der ältesten bekannten Leckerli-Rezepte stammt aus dem 16. Jahrhundert aus dem Aargau, der damals noch zu Bern gehörte.

Das Rezept für «Frau Anna von Hallweil Lækkerlein zu machen» aus der Sammlung von Arzneirezepten der Familie von Hallwyl wird seit drei Jahren unter dem Namen «Leckerlin» in einer zeitgemässen Zusammensetzung von der sozialen Institution Töpferhaus Aarau AG hergestellt. Seit Neustem ist das Leckerlin im Inventar «Kulinarisches Erbe der Schweiz» zu finden. Die Sammlung erfasst über die Kantons- und Regionsgrenzen hinaus traditionelle Schweizer Nahrungsprodukte, deren Herstellung, Eigenschaften und Geschichte. «Es freut uns natürlich sehr, dass es das Leckerlin in diese Sammlung

geschafft hat», sagt Töpferhaus-Geschäftsführer Daniel Aeberhard (55) und ergänzt mit einem Augenzwinkern: «Und nun alle schwarz auf weiss nachlesen können, dass unser Leckerlin älter ist als das Basler Lækkerli.»

## Das Zusammensein fördern

Aeberhard kannte das kulinarische Erbe der Schweiz zuvor nicht. «Offenbar muss man vorgeschlagen werden, sonst wird die Aufnahme gar nicht geprüft. Es ist schön, dass der Journalist und Autor Paul Imhof, der viel über Essen und Trinken schreibt, der Meinung war, das Leckerlin gehöre in die Sammlung», meint Aeberhard.

Obwohl die Freude über diese Ehre gross ist, ist dies für das Töpferhaus-Team kein Grund, sich zurückzulehnen. «Uns ist es wichtig, Produkte herzustellen, die einerseits für unsere Klientinnen und Klienten attraktive Arbeitsplätze bieten, und andererseits bei den Kundinnen und Kunden gut ankommen», sagt Daniel Aeberhard.

Dies sei bei einem Produkt wie dem Leckerlin, das in Zusammenarbeit mit Aargau Tourismus und Museum Aargau als Aargauer Schlossgebäck entstanden ist und auch in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region verkauft wird, besonders wichtig. «Unsere Produkte sollen Kooperationen und das Zusammensein fördern – und wie geht das besser als mit einem feinen Gebäck, das sich so gut teilen lässt, wie dem Leckerlin?», ist Aeberhard überzeugt. ●



Töpferhaus-Geschäftsführer Daniel Aeberhard freut sich über den Eintrag zum Leckerlin im Inventar «Kulinarisches Erbe der Schweiz».