



Sinnstiftende Arbeit: Raul Marugan und Liliane Portmann in der Produktion des Töpferhaus in Aarau. Gemeinsam stellen sie das Aargauer Traditionsgebäck Leckerlin her.

REGION
TRADITION

Seit 400 Jahren lecker

Etwas vom Besten, das das Mittelalter dem Aargau hinterlassen hat, ist das Leckerlin, ein Gewürzgebäck. Das ist ein absoluter Glücksfall. Für die Hersteller, aber auch für die Kund:innen von Coop.

Text **Franz Bamert** Fotos **Thomas Zimmermann**



Wie es damals zum berühmtesten Aargauer Gebäck kam, weiss man ja heute nicht mehr genau. Aber so, oder so ähnlich, muss es wohl gewesen sein: Burkhard III. von Hallwyl liess 1621 einen Teig aus Dinkelmehl, Gewürzen, Nüssen und Honig machen... und schuf das Leckerlin, das Aargauer Gewürzgebäck schlechthin. Ein Guetzli für die Ewigkeit. Aber der Adlige konnte ja kaum ahnen, dass sein Leckerlin heute sogar zum kulinarischen Erbe der Schweiz gehört und im Töpferhaus in Aarau weiterhin hergestellt wird.

Ein Aargauer Projekt

Dort öffnet Raul Marugan (28) den Backofen, und viel anders kann es vor 400 Jahren nicht geduftet haben: nach Zimt und Nelken, Citronat und Oreangeat, Piment und Muskatblüten. Zutaten, die damals äusserst rar waren und ein Heidengeld gekostet haben müssen. «Das Gebäck erhielt den spätmittelalterlichen Namen Leckerlin. Und so – eben lecker – schmeckt es auch. Darum haben wir den Namen beibehalten», sagt Marugan. Er ist einer von rund 55 Menschen, die durch eine schwierige Zeit gehen und die im Töpferhaus eine sinnstiftende Arbeit gefunden haben. Die Arbeitsagodin und Gruppenleiterin Liliane Portmann (37) – erzählt, was es mit den Leckerlin auf sich hat: «Wir spannten mit Aargau Tourismus, dem Museum Aargau sowie den vier Schlössern Hallwyl, Wildegg, Habs- und Lenzburg zusammen. Die Idee war, den Schlössern ein bisschen Publizität zu verschaffen.»

Doch dann passierte etwas, mit dem niemand gerechnet hatte: ein eigentlicher Glücksfall. «Den Einkäufern von Coop schmeckten unsere Leckerlin so lecker, dass sie das Gebäck ins Sortiment aufnahmen, und seither hat sich der Absatz ständig gesteigert», so Liliane Portmann. «Ja, und jetzt backen wir zwei-, manchmal dreimal pro Woche und kommen kaum nach», ruft Raul Marugan vom Teigruhrwerk herüber. Aber auch das ist ein Glücksfall. «Etwas vom Wichtigsten im Töpferhaus ist, unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine Struktur und Daseinsfreude zu geben. Die Leckerlin-Produk-



tion, bei der sehr viel Handarbeit anfällt, trägt dazu bei», erklärt Portmann.

Wertvoller denn je

Wird das Leckerlin-Machen mit der Zeit nicht langweilig? «Wir produzieren ja noch andere feine Sachen», kontert Marugan. «Ausserdem sind die meisten meiner Arbeitskolleginnen und -kollegen ja nur Gäste auf Zeit hier im Töpferhaus. Somit lerne ich immer wieder neue Menschen kennen.» Portmann ergänzt: «Das Schöne an der Sache ist, dass das Teigmachen, Auswallen, Zerschneiden, Glacieren, Backen und Verpacken ganz unterschiedliche Fähigkeiten verlangt. Somit können auch Menschen mitarbeiten, die im Moment vielleicht nur einfachere Tätigkeiten ausüben und trotzdem in eine Gruppe integriert sind.» Während Portmann und Maruga erzählen, wird immer klarer: So teuer damals die Gewürze für das Leckerlin waren, so wertvoll ist dieses Aargauer Schlossgebäck auch heute. Vielleicht sogar mehr denn je. ■

Die leckeren Leckerlin gibt es in den Coop-Verkaufsstellen der Region für Fr. 6.50.

Das Töpferhaus Aarau verlost in Zusammenarbeit mit Museum Aargau 30 Eintritte für das Schloss Hallwyl.

Gratisteilnahme:

Unter unten stehendem Link.

Teilnahmeschluss:

Mittwoch, 18. Juni 2025, 16 Uhr.

Teilnahmebedingungen:

Siehe Impressum, Seite 7.
www.coopzeitung.ch/winnl

VERLOSUNG

MUTTENZ

Das Grümpeli ist zurück



Am Freitag, 20. Juni, und Samstag, 21. Juni 2025, ist es wieder so weit: Das beliebte Muttentzer Grümpeli findet zum 53. Mal statt. Während zweier Tage treffen sich Liebhaber:innen des Fussballsports auf dem Sportplatz Margelacker. Coop unterstützt den Event als Sponsorin. Während sich Interessierte am Freitag beim Plauschturnier oder beim Super-5-Kampf messen, treffen am Samstag Mitglieder des Sportvereins Muttentz beim Kinder- und beim Generationenturnier aufeinander. Neu gibt es am Samstag auch das Walking-Football-Turnier, bei dem Teams ab fünf Personen antreten können – offen für alle, die den Sportgeist des Grümpelis auf dem Feld erleben möchten. Für Verpflegung und Unterhaltung sorgen Freiwillige an der Bar, am Grill und am DJ-Pult. **TEL**

Informationen und Anmeldungen unter: www.svmuttentz.ch/anlaesse