

In aufwendiger Handarbeit werden die Leckerlin in der Backwarenabteilung des Töpferhauses gebacken und verpackt.



Das ist lecker(lin)

Im Sortiment der Stiftung Töpferhaus wurde es fürstlich:
In der Backwarenabteilung wird neu das Aargauer Schlossgebäck «Leckerlin»
hergestellt. Die Rezeptvorlage dafür stammt aus dem 17. Jahrhundert.

TEXT NOËLLE KÖNIG

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster



Passend zum Schloss Hallwyl: das Aargauer Schlossgebäck Leckerlin.



**FOKUS
REGION**

FOTOS TÖPFERHAUS/FREDERICIGER.CH

TÖPFERHAUS AARAU

Genuss mit sozialem Aspekt

Die Stiftung Töpferhaus mit Standorten in Aarau, Lenzburg und Suhr unterstützt seit 1981 Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung. Die rund 200 Klientinnen und Klienten werden mit Arbeits- und Wohnangeboten, zwei Tagesstätten und Job Coaching in ihrer beruflichen und sozialen Integration begleitet: interdisziplinär und professionell, fokussiert auf Selbstverantwortung und Lebensqualität. Verschiedene Produkte des Töpferhauses sind auch in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich.

 www.toepferhaus.ch

Die erarbeitete Rezeptur enthält neben Bienenhonig, Rohrzucker, diversen Gewürzen und Dinkel-Vollkornmehl auch Nusspresskuchen. Dieser entsteht als Nebenprodukt bei der Gewinnung von Baum- sowie Haselnussöl und verleiht dem Leckerlin seinen einmaligen Geschmack. «Das Gebäck ist nicht süß, aber würzig und nussig. Deshalb ist es auch nicht mit etwas Bekanntem vergleichbar», meint der Geschäftsführer.

Im Töpferhaus sind jeweils drei Klientinnen und Klienten sowie eine Gruppenleiterin mit der Produktion betraut. Rund zehn Kilo Teig stellen sie pro Tag her. «Es ist eine sehr abwechslungsreiche Arbeit, da die Klienten den gesamten Prozess von der Teigproduktion bis zur Verpackung begleiten können», so Aeberhard und ergänzt: «Wenn sie <ihr> Produkt dann im Laden sehen, ist die Wertschätzung für die geleistete Arbeit doppelt gross.» ●

Im kulinarischen Experimentier-Labor von Susanne Vögeli in Aarau biss Daniel Aeberhard, Geschäftsführer der Stiftung Töpferhaus, zum ersten Mal auf ein Leckerli aus dem 17. Jahrhundert. Natürlich stammte nicht das Gebäck aus dieser Zeit, sondern das Rezept dafür. «Die kulinarische Forscherin erzählte mir von dem Leckerli-Rezept von Anna von Hallweil-Leckerlein, die – wie es der Name bereits vermuten lässt – auf dem Schloss Hallwyl zu Hause war», sagt Daniel Aeberhard. Die Idee eines Produkts mit Verbindung zum bekannten Wasserschloss liess den 52-Jährigen nicht mehr los. Während er Susanne Vögeli als Experte für die Produktentwicklung mit ins Boot holen konnte, un-

terstützen das Museum Aargau sowie Aargau Tourismus das Projekt als Partner. Mittlerweile gibt es das Aargauer Schlossgebäck in der eigens dafür produzierten handlichen Box bei Coop in der Region zu kaufen.

Würzig und nussig

Die Vorlage für das Töpferhaus-Leckerlin stammt vom Berner Wundarzt Abraham Schneuwly, der es wohl aus dem Arzneibuch von Burkhard III. von Hallwyl abgeschrieben hatte. «Damals war das <Leckerlein> oder eben Leckerlin wegen der heilenden Wirkung seiner Gewürze eher eine Arznei und wurde erst später zum Konditoreigebäck», erklärt Aeberhard.