



Elian Fuentes (l.) und Marco Pascali formen jedes Goldstück von Hand und wenden es vor dem Verpacken im Kakao- und Goldstaub.

gut für die Verarbeitung bei uns, weil sie eine gewisse Zeit lang haltbar ist, man also gut auf Vorrat produzieren kann. Das ist wichtig», erklärt Matthias Dietter (48), Bereichsleiter Arbeit im Töpferhaus. Denn die krankheitsbedingten Absenzen sind höher als in anderen Betrieben. «Natürlich gehen die Mitarbeitenden auch bei uns eine Verpflichtung ein. Aber wir müssen Rücksicht nehmen auf die Bedürfnisse von jedem einzelnen», so Dietter.

Töpferhaus und dem Chocolatier ist über die Zeit eine enge Arbeitsbeziehung entstanden. So beschäftigt Rimann eine Mitarbeitende vom Töpferhaus in seinem Betrieb, das Töpferhaus. Denn die krankheitsbedingten Absenzen sind höher als in anderen Betrieben. «Und wer weiss, vielleicht gibt es schon bald eine neue Schokoladenkreation vom Töpferhaus. Wir tauschen uns immer wieder über Möglichkeiten und Chancen aus. So haben wir hoffentlich noch lange eine erfolgreiche Beziehung», ist Aeberhard überzeugt. Und alle, die in ihren Beziehungen manchmal nicht die richtigen Worte finden, sagen es vielleicht einfach einmal mit einem Goldstück – denn für die Liebsten ist nur ein Goldstück gut genug. ☺

www.toepferhaus.ch

AUCH BEI COOP
Goldstücke vom Töpferhaus

Die Goldstücke vom Töpferhaus in Aarau gibt es neu auch in einer praktischen Viererpackung mit 40 Gramm Inhalt für Fr. 4.95. «Das ist das perfekte kleine Geschenk für einen lieben Menschen», sagt Daniel Aeberhard vom Töpferhaus.

Jedes Stück ein Unikat

Da im Töpferhaus die Mitarbeitenden oftmals keine branchenspezifische Ausbildung haben und nur die Teamleiter ausgebildetes Fachpersonal sind, müssen alle anstehenden Arbeiten möglichst einfach angelernt werden können. Aus diesem Grund ist bei den Goldstücken die Zusammenarbeit mit dem Chocolatier Fabian Rimann entstanden. Dieser stellt die Haselnussgianduja-Masse her, im Töpferhaus werden die Stücke dann geformt und mit Kakao- und Goldstaub überzogen. «Schokolade richtig aufbereiten erfordert Kompetenzen, die wir momentan nicht haben. Wir machen jedoch jedes Goldnugget zu einem Unikat, weil wir sie von Hand formen», sagt Aeberhard stolz. Zwischen dem

«Eine geschäftliche Partnerschaft ist ein bisschen wie eine Beziehung, es braucht Absprachen und eine Weiterentwicklung, sonst funktioniert es nicht», sagt Daniel Aeberhard (50), Geschäftsführer vom Töpferhaus in Aarau. Dieses bietet 35 geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung an. Und nebst frischen Snacks wie Salaten und Sandwiches stellen die Mitarbeitenden auch Teigwaren, Backwaren und Goldstücke her.

Goldstücke? In diesem Fall handelt es sich dabei nicht um einen Klumpen Edelmetall, sondern um eine Schokoladenspezialität aus Haselnüssen und Couverture, die mit einer feinen Schicht aus Kakaopulver und Goldstaub überzogen wird. «Schokolade eignet sich sehr

Goldstücke für ihr Goldstück

Aus der «Beziehung» zwischen dem Töpferhaus und dem Chocolatier Fabian Rimann entsteht eine Schokoladenspezialität, die man nicht nur gerne selbst geniesst, sondern auch gerne verschenkt. Denn für die Liebsten ist nur ein «Goldstück» gut genug.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTOS MARKUS HÄSSIG

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