



Beim Abfüllen der Gugelhöpfli müssen Liliane Portmann und Marco Pascali genau arbeiten: Jedes soll 18 Gramm wiegen.

Kleine süsse Freuden

In der Backwarenabteilung des Töpferhaus wird seit einigen Jahren das Gugelhöpfli hergestellt. Für die Mitarbeitenden ist es das Backen, das Freude bereitet, für die Kunden das Geniessen.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTOS MARKUS HÄSSIG

Marco Pascali füllt den knallgrünen Teig in den Spritzsack, während die Bäckerin-Konditorin Liliane Portmann bereits dabei ist, die Teigmasse in die Formen zu spritzen. Marco arbeitet seit drei Jahren in der Backwarenabteilung der Stiftung Töpferhaus an der Bachstrasse in Aarau und bereitet an diesem Nachmittag zusammen mit Liliane Portmann Pistazien-Gugelhöpfli zu. «Am liebsten wäge ich am Vortag die Zutaten ab, und mische bereits alles zusammen, was möglich ist. Aber auch das hier mache ich sehr gerne», erzählt der 21-Jährige.

«Er arbeitet sehr genau, was für uns äusserst wichtig ist», sagt Portmann, die seit vier Jahren als Gruppenleiterin im Töpferhaus tätig ist und nebst der Fachausbildung eine Weiterbildung zur Arbeitsagogin gemacht hat. Bei allen Backwaren sei genaues Arbeiten ent-

scheidend, die Gugelhöpfli erfordern laut Portmann aber besonderes Augenmerk: «Beim Abfüllen müssen genau 18 Gramm in jede Vertiefung. So wiegt jedes Stück nach dem Backen 15 Gramm.»

Selbstständig arbeiten

Es war die 33-Jährige, die das Gugelhöpfli vor rund drei Jahren erfunden hat. Für die Mitarbeitenden, die beispielsweise aufgrund psychischer Beeinträchtigungen im Töpferhaus arbeiten, ist es wichtig, dass die Abläufe standardisiert werden können. «So können sie nach einer gewissen Zeit relativ selbstständig arbeiten, was für ihr Selbstwertgefühl sehr wertvoll ist. Zudem bereitet es ihnen grosse Freude, ein Produkt herzustellen, das auch bei Coop erhältlich ist, gekauft wird und den Kunden Genuss bereitet», ist Liliane Portmann überzeugt.

Mittlerweile gibt es die Gebäckstücke in den Varianten Schokolade, Himbeere, Pistazie und Mocca, wobei die ersten drei saisonal in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich sind. «Ich mag Pistazie besonders gerne», sagt Marco, ohne lange zu überlegen. Und Liliane muss ihm zustimmen: «Das sind auch meine Favoriten. Einen Schokoladenkuchen backt man vielleicht auch selbst mal. Aber einen Kuchen mit Pistazien oder Himbeeren macht man eher nicht – deshalb sind diese beiden Sorten für mich etwas Spezielles.» Dank ihrer Grösse könne man gut verschiedene Sorten auf-tischen oder als Geschenk mitbringen, ohne dass man noch Tage lang vom gleichen Kuchen essen muss. Liliane Portmann findet: «Sie sind einfach «gäbig» und schmecken köstlich – was braucht es mehr?» ●