



Bilder: Ralph Ribi

Die Kägi Söhne AG in Lichtensteig stellt alle Zutaten für das Kägi-fret selber her, auch die Schokolade.

Die süsseste Toggenburgerin wird fünfzig Jahre alt

Seit 50 Jahren gibt es das Kägi-fret, die mit Schokolade überzogene Waffel. Fast jeder kennt die Toggenburger Spezialität – nicht aber ihre Produktionsweise.

YVONNE BUGMANN

LICHTENSTEIG. Wer sich dem Fabrikgebäude der Kägi Söhne AG nähert, riecht schnell: Hier wird Süsses produziert. Der Duft stamme von den runden Butterbiscuits, erklärt Rebecca Willi, Leiterin Marketing und Verkauf.

Für den Rundgang durch die Produktionshallen müssen die Besucher einen bodenlangen weissen Mantel und eine weisse Haube tragen, aus hygienischen Gründen. Schmuck und Uhren sind ebenfalls nicht erlaubt.

Geschäftsführer Beat Siegfried beginnt die Führung bei der ersten Zutat des Kägi-frets, der Waffel. In dem Raum mit den Waffel-Backautomaten riecht es verlockend, und es ist heiss und laut. Beat Siegfried muss etwas zur Seite stehen, um den Vorgang erläutern zu können: «Der flüssige

Teig wird in den Waffelautomaten gefüllt und dort gebacken.» Nach dem Backvorgang verlassen die goldbraunen viereckigen Waffelblätter den Ofen und werden aufeinandergestapelt. Im nächsten Raum wird die zweite Komponente hergestellt, die Füllung. Zu sehen gibt es hier nicht viel: Nur den Mischer, der alle Zutaten zusammenschmeißt.

52 Stunden Conchieren

Interessanter ist die Veredelung der Schokolade, der dritten Zutat des Kägi-frets. Rhythmisch bewegen sich die schweren Metallreihen der Längsreiber-Conchen hin und her. 60 Jahre alt sind die Maschinen im Durchschnitt. Die Conchage ist ein Veredelungsprozess, bei dem der Bittergeschmack herausgefiltert wird und die Schokolade ihr volles Aroma entfalten kann. «Das Conchieren ist der wichtigste Schritt in jeder Schokoladenfabrik», erklärt Beat Siegfried. «Der Prozess dauert mindestens 52 Stunden.»

Gerade einmal 12 bis 15 Minuten braucht es, bis aus den einzelnen Zutaten ein fertiges Kägi-fret entsteht – vorausgesetzt, die

Schokolade und die Waffelblätter stehen bereit. «Das Besondere an der Firma Kägi ist, dass wir alles selber machen, auch die Schokolade», sagt Siegfried nicht ohne Stolz.

Duschen, baden, fönen

Der Geschäftsführer führt weiter zur Waffelplatten-Herstellung. Das Kägi-fret besteht aus drei Füllungen und vier Waffelblättern, die hier Lage für Lage aufeinander

geschichtet werden. Schneide-Apparate schneiden die fertigen Waffelplatten auf die richtige Länge und Breite zu.

Danach wird die Spezialität mit der flüssigen Schokolade, der Couverture, «von oben abgeduscht und von unten gebadet», erläutert Beat Siegfried. Ein Fön gibt dem Kägi-fret zum Schluss den letzten Schliff: «Der Fön bläst die überschüssige Schokolade weg und gibt dem Kägi-fret seine charakteristische Struktur.» In einem 22 Meter langen Kühltunnel kühlt das fertige Produkt ab und geht in die Verpackungsabteilung. Dort werden die Stengel zuerst mit Aluminium umwickelt, dann folgt der Papierwickel.

«Neben Deutschland und Österreich wird das Kägi-fret in den Mittleren und Fernen Osten exportiert», sagt der Geschäftsführer. Ein Drittel aller produzierten Waren werde exportiert. Ausserhalb Europas heissen die Stengel jedoch nicht Kägi-fret, sondern werden unter dem Namen «Toggi» vermarktet. «Toggi kann besser ausgesprochen werden und bildet eine Assoziation zum Toggenburg», erläutert Rebecca Willi.

75 Jahre alt

Zuerst wurden in der von der Familie Kägi gegründeten Lichtensteiger Firma nur Waffeln produziert. Erst 1952 gab es erste Versuche, Waffeln mit Schokolade zu überziehen. 1958 entstand das Kägi-fret. Das Wort «fret» stamme vom französischen «Gaufrette» – Waffel, sagt Beat Siegfried. Nächstes Jahr feiert die Kägi Söhne AG das nächste Jubiläum: die Firma wird 75 Jahre alt. (ybu)



Nach der Qualitätskontrolle werden die Kägi-frets verpackt und für den Versand vorbereitet. Ein Drittel der Produkte geht ins Ausland.