

# Das Kägi-fret in aller Munde

Neun von zehn Schweizern kennen das Kägi-fret. Heuer wird die Firma Kägi Söhne AG in Lichtensteig 75 Jahre alt. Ein Blick in die Produktion.

Liska Hirt

**Lichtensteig** – Ohne Kägi-fret kein Toggenburg. Und ohne Toggenburg keine Kägi-fretli. Aber auch keine Schokolade, keine Waffeln, keine Toggenburger Butterbiscuits. Dem ist zum Glück nicht so. Denn wer hat sich nicht schon mit Heisschmerz nach einer Wanderung auf ein Kägi-fret gestürzt, eines mitten in der Nacht aus einem Snack-Automaten gemünzt oder die Verwandtschaft zum Kaffee mit den Butterbiscuits bewirte?

## Kägi-fret schreibt Geschichte

«Von den bescheidenen Anfängen des Firmengründers Otto Kägi Senior in der Wirtschaft und Bäckerei zum Hecht, über Ausbau und Weiterent-

wicklung durch seine drei Söhne Alfred, Eugen und Otto Junior, bis in die heutige Zeit, sind Qualität, Genuss und Herkunft untrennbar mit allen Produkten verbunden», schreibt CEO Beat Siegfried im Editorial zum Jubiläumsbuch «Toggenburger of Switzerland, 75 Jahre Jubiläum Kägi Söhne AG.»

Denn die in Form geschnittene Waffel mit dem hauchdünnen Schokoladenüberzug schreibt tatsächlich Geschichte und die Firmengründung 1934 mit Sitz in Lichtensteig liegt 75 Jahre zurück. Der Fleiss, der Pioniergeist und die hohen Qualitätsansprüche an die Produkte seien ungebrochen denn je, obwohl das Unternehmen seit letztem Jahr einer ausländischen Investorgesellschaft, Argos Soditic, gehört. Auf den kommenden Herbst kündigt das Unternehmen eine Produkte-Neuheit an und das Exportgeschäft, ein Drittel des Umsatzes, soll weiter ausgebaut werden.

## Schokolade selber herstellen

Wie aber entstehen die Kägi-fretli, ob in der Familienpackung, mini, mit



Seit 75 Jahren werden die Kägi-Spezialitäten hergestellt. Das Rezept bleibt sich gleich.



In den Längsreibern-Conchen wird die Schokolade veredelt.

Rum, Kägi Hazelnut oder die Kägi-fret Doppelpackung, die zeitweise in aller Munde sind? Natürlich maschinell. Die Waffelblätter werden automatisch in Waffelautomaten gebacken und anschliessend gefüllt. Je nach Produkt in anderer Rezeptur. Vier Waffelblätter mit dreifacher Füllung. Die Toggenburger Butterbiscuits werden mit einer speziellen Walze ausgeformt (ähnlich wie von Hand beim Mailänderliteig) und im 37 Meter langen Ofen gebacken. Verpackt werden die Produkte dann von zwei Verpackungsautomaten, die aber nur dort im Einsatz sind. Denn es steckt trotz Automatisierung sehr viel Handarbeit hinter der Produktion der Kägi-Spezialitäten. Die Umschichtung der Waffeln zum Beispiel. CEO Beat Siegfried erklärt anlässlich einer Führung die Besonderheiten der Kägi Söhne AG: Die Schokolade für den Überzug stellt die Firma nämlich selber her. «Das ist eine spezielle Eigenheit für einen Biscuit-Hersteller und kommt selten vor», und er zeigte vor Ort die 18 Längsreiber-Conchen, die in einem 52-stündigen Prozess die Milchschokolade conchieren, sprich veredeln.

## Tradition als Stärke

«Die 52 Stunden sind ein absoluter Erfahrungswert», sagt Siegfried. Und der ganze Vorgang brauche zwar seine Zeit, sei aber ein unproblematischer Prozess. Die Längsreiber, die mit Hilfe

von Schwungrädern die Masse sorgfältig hin und herrühren, erwärmen mit der entstehenden Reibung die Schokolade. «Mit diesem Vorgang werden der Schokolade die Bitterstoffe entzogen und das volle Aroma kann sich entfalten», so der Geschäftsführer. «Die Schokolade wird flüssig, mattglänzend und leicht zu verarbeiten.» Seit 1960 sei dies so, und so werde es auch bleiben.

«Unsere Firma hat viel investiert und vor rund neun Jahren wurde der Betrieb erweitert. Aber der Produktionsprozess wurde nicht verändert.» Auch die Rezepturen für die Schokolade, die Waffeln und Biscuits sind unverändert. «Die Tradition hochzuhalten ist unsere Stärke. Auf dem Markt ist es sehr entscheidend, dass ein Produkt geschmacklich gleich bleibt.» Das sei auch bei den Verpackungen so. Ein neues Design seit drei Jahren, die Linie aber bleibt schlicht, klar, erkennbar.

## Geduscht, gebadet, geföhnt

Natürlich gibt es auch neuere Rezepturen, die sich das Unternehmen

einfallen lässt. Betrachtet man zudem den Export, so gibt es seit zwei Jahren ein Produkt, welches ausschliesslich für die Kunden des mittleren Ostens entwickelt wurde.

Die arabische Kundschaft liebt den etwas süsseren Geschmack. Andere Länder, andere Sitten, andere Geschmäcker. Über Dreiviertel vom Hauptgeschäft macht die Kägi Söhne AG mit den schokoladeüberzogenen Waffeln – Kägi-fret und Kägi-fretli – in allen Varianten.

Wie geht es in der Produktion mit den Kägi-fret weiter? Die gefüllten Waffeln werden in die Form geschnitten, danach «geduscht, gebadet und geföhnt», wie sich Siegfried ausdrückte. «Mit Schokolade von oben geduscht, gebadet von unten und danach für die spezielle Oberflächenstruktur mit einem Luftstrom geföhnt.»

Nach der Qualitätskontrolle sausen die Kägi-frets in Zweier-Bahnen durch die Verpackungsautomation, jedes wird mit einem Wickel Alufolie versehen, in Papier gehüllt und schon sind sie für die Verkaufszentrale bereit. ■



In der Spezialwalze geformt, gebacken und ausgekühlt: Die Toggenburger Butterbiscuits werden danach verpackt und sind für die Verkaufszentrale bereit.



«Geduscht, gebadet, geföhnt», danach verpackt und schon verlassen die Kägi-frets den Verpackungsautomaten.