

Die süsse Versuchung aus dem Toggenburg: Kägi-fret

Des Schweizers liebster Snack

Text: Maria Zachariadis

Kägi-fret, dieser zartknusprige, mit Milkschokolade umhüllte Waffelriegel wurde erstmals 1958 produziert. Hinter den weltweit bekannten Waffel- und Biskuitprodukten steht die Kägi Söhne AG. 2009 feierte der Lichtensteiger Betrieb das 75-Jahr-Jubiläum.

Die Fabrik von Kägi Söhne AG wurde 1954/55 ausserhalb des Städtchens Lichtensteig gebaut.

Obschon der Toggenburger Betrieb nicht mehr im Besitz der Gründerfamilie ist, ist Kägi-fret für viele Schweizerinnen und Schweizer wohl eine der am meisten mit Swissness verbundenen Spezialitäten des Landes. Der Name Kägi steht denn auch für eine prosperierende Schweizer Biskuitgeschichte. Begonnen hat alles in Lichtensteig, wo Otto Kägi senior 1934 die Wirtschaft und Bäckerei «Zum Hecht» erwirbt. Schon bald ist er für seine Biscuitspezialitäten berühmt, die er eigenhändig und mit Leidenschaft herstellt. Am frühen Morgen ist es der Chef persönlich, der sich auf sein Fahrrad schwingt, um die Kundschaft mit den ofenfrischen Butterbiscuits zu beliefern. Im Toggenburg gilt er bald als Original: eine Art Pionier, der in der Qualität seiner Produkte den Schlüssel zum Erfolg sah. Dazu zählten auch die Dienstleistungen seinen Kunden gegenüber. So wartete er nicht einfach hinter der Theke auf Kundschaft, sondern machte sich lieber selber auf den Weg zu ihr.

Bis nach Los Angeles.

1942 beginnt Otto Kägi senior mit der Herstellung von Waffeln, im Handbetrieb mit sogenannten Waffeleisen. Das Produkt kommt an. Otto Kägi weiss, warum: Das leichte Waffelblatt darf nicht zu süss schmecken, und die dreilagige Cremefüllung soll nicht dominieren. Bis heute haben sich die klassischen Aromen Vanille, Schokolade und Zitrone durchgesetzt.



Schon 1950 erfolgt der Kauf von drei Waffelbackautomaten, um die Produktion zu steigern. Inzwischen ersetzt ein erster Lieferwagen das legendäre Fahrrad von Vater Kägi und sind die Söhne Otto junior, Eugen und Alfred ins Unternehmen eingestiegen. Ab 1952 werden die Waffeln – nach langen Rezeptversuchen – mit Schokolade überzogen. Wegen der stetig wachsenden Nachfrage entsteht 1954/55 am heutigen Standort an der Loretostrasse 52 ausserhalb des Städtchens die neue Fabrikanlage, ausgestattet mit einer hochmodernen Backofenanlage. Noch bevor das Kägi-fret «erfunden» ist, gelingt den Pionieren im Export von Biskuitspezialitäten der Durchbruch: Die erste Sendung verlässt Lichtensteig am 21.2.1956 mit Ziel Los Angeles.

Eigene Schokolade

Dann, 1958, nach jahrelangem Experimentieren, verlässt das erste Kägi-fret den Betrieb. Der Waffelsnack, den man an jedem Kiosk kaufen kann, ist ein delikates Kunstwerk, das auch für die Schreibende nach süsser Kindheit schmeckt. Der Name besteht aus dem Familiennamen Kägi und dem verkürzten französischen Begriff «gaufrette» für Waffel. Schon zwei Jahre später fängt das Haus Kägi an, seine eigene Schokolade für den Guss zu fabrizieren, was für einen Biskuit Hersteller eher ungewöhnlich ist. Diese hausgemachte Schokoladenmasse wird während 52 Stunden in traditionellen Längsreiber-Conchen veredelt: Je länger conchiert wird, desto zartschmelzender wird die Schokolade, die seit 1960 nach gleichem Rezept hergestellt wird.

1965 stirbt Vater Kägi. Mittlerweile geniessen die Toggenburger Spezialitäten weltweit einen hervorragenden Ruf. Nicht zuletzt dank intelligentem Marketing durch die Gebrüder Kägi, die ihr Lebenswerk 1996 an die Berner Valora





Holding AG verkaufen. Die nächste Übernahme folgt 2008: Die ausländische Investmentgesellschaft Argos Soditic kauft das Unternehmen. Ab 2010 ist die Toggenburger Firma zurück in Schweizer Händen. Neue Eigentümerin ist die im Fast-Moving-Consumer-Goods-Bereich engagierte WM15 Holding AG. Heute werden 75 Mitarbeitende beschäftigt.

Natürliche Produkte

Trotz all diesen Übernahmen verarbeitet das Haus Kägi nur hochwertige, natürliche Zutaten. Auf künstliche Farbstoffe und Konservierungsmittel wird verzichtet. Möglichst alle Produktbestandteile – das sind neben der Schokolade die Waffelblätter, Füllungen und Biskuitteige – werden weiterhin im eigenen Betrieb hergestellt. Die Verpackungen wurden indes überarbeitet. Ab 2006 zeigt sich die gesamte «Toggenburger of Switzerland»-Palette in einem modernen Design, ohne den Bezug zur traditionellen Herkunft zu verlieren.

2008 feiert das Kägi-fret seinen 50. Geburtstag. Ein Jahr später begeht die Firma Kägi ihr 75-Jahr-Jubiläum. Mittlerweile gehören Neuheiten wie das Kägi-fret noir (mit dunklem Schoggiüberzug), Kägi-Hazelnut und Kägi-Coconut sowie die Kägi-fretli zum Sortiment. Wichtigste Exportmärkte (Exportanteil 38%) sind neben Deutschland und Österreich der Mittlere Osten und Asien. ••

Quelle: Aus dem Jubiläumsbuch zur Firmengeschichte.

Der Fabrikladen «Kägi-shop» an der Loretostrasse 52, 9620 Lichtensteig SG, Tel. 071 987 65 54, ist geöffnet Mo-Fr 13.30-18 Uhr und Sa 9-13 Uhr, www.kaegi-ag.ch.



Für den längeren Atem!



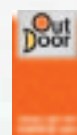
Nikwax erneuert die Atmungsaktivität deiner Outdoorbekleidung.

TX.Direct Wash-In jetzt mit neuer Formel: Hält deine Kleidung bis zu 5x länger trocken!



Nikwax TX.Direct® Wash-In: Die umweltschonende Einwasch Imprägnierung auf Wasserbasis.

Nikwax Tech Wash®: Reinigt gründlich und umweltverträglich, ohne die Imprägnierung zu beeinträchtigen.



NIKWAX
EASIER | SAFER | DRIER
www.nikwax.com