

Eine feine Schweizer Spezialität:

Kägi-fret – die süße Verführung aus dem Toggenburg



Süße Verführung: Kägi-fret, Kägi-fretli und Toggenburger Butterbiscuits werden nach traditionellem Rezept in den Hallen der Kägi Söhne AG im schweizerischen Lichtensteig hergestellt, verpackt und verschickt. | Bilder: geh.

Sie ist in der Schweiz genauso berühmt, wie die Schokolade gewordene Panzersperre, die Toblerone, Sprüngli Pralinés, das Basler Leckerli oder der Appenzeler Käse. Sie liegt in den Regalen von helvetischen Kiosken und Feinkostläden genauso, wie im Supermarkt. Generationen von Schulkindern haben mit der süßen Schleckerei aus dem Toggenburg ihre Pausen verbracht. Ihre Mütter haben sich damit den Kaffeepausen und Geschäftsleute die Sitzungspause versüßt. Das Kägi-fret ist schlichtweg seit über 50 Jahren eine eidgenössische Institution. Eingepackt in Aluminium und unscheinbarem weißem Papier mit rotem Aufdruck und der Toggenburger Alpenidylle samt Gamsbock und Schweizerfahne sind die mit Schokoladen-Kuvertüre umhüllten Waffeln zum eidgenössischen Kulturgut, vor allem aber zum süßen Botschafter geworden.

Die sieben Berge, die majestätischen Churfürsten, die Wahrzeichen des sanktgallischen Toggenburg, hüten so manches Geheimnis. Eines davon, ein ganz süßes, offenbart sich schon am Ortseingang des Städtchens Lichtensteig. Sanft steigt hier den Spaziergängern der Duft von frischer Schokolade und feinstem Gebäck in die Nase. Die süße Wolke führt hinein in einen unscheinbaren und vorsichtig in die hügelige Landschaft eingepassten Industriebau. Hier werden seit Anfang der 1950er Jahre in liebevoller Handarbeit die unnachahmlich feinschmeckenden Toggenburger Biscuits und das

Kägi-fret hergestellt. Übrigens: Der Name setzt sich zusammen aus Kägi und dem französischen Wort „Gaufrette“ (für Waffel). Das war in den Anfangszeiten eine wichtige Marketingstrategie, es war trendig, Produkte mit französischem Touch zu schaffen. Das Kägi-fret ist eine leichte und zarte Waffel. Sie besteht aus vier Waffelschichten. Dazwischen, genauso hauchdünn, sind drei Schichten Cremefüllung eingebettet. Die abschließende Krönung ist der feine Überzug mit Milchschokolade. Beim Kägi-fret noir besteht diese Kuvertüre aus dunkler Schokolade. Dass die Konstruktion aber nicht nach dem ersten Bissen auseinanderfällt, ist einzigartig. Auch dass die alles umhüllende Schokolade nicht bröseln, gehört zu den wohl gehüteten Betriebsgeheimnissen der Chocolatiers, Konditoren und Bäcker in den Hallen der Manufaktur. Die Geschichte des berühmten Riegels, der in Zürich genauso als süße Versuchung zwischendurch geknabbert wird oder als kleineres Kägi-fretli zur Tasse Tee gereicht wird, wie zum Mocca in Dubai oder Katar, begann allerdings in einer kleinen Konditorei am Ortsrand von Lichtensteig.

Otto Kägi kaufte 1934 die „Wirtschaft & Bäckerei zum Hecht“, um sich nach dem Tod seiner Frau mit sechs kleinen Kindern aus Bad Ragaz kommend eine neue Existenz aufzubauen. Weil er aber im Ort gleich fünf Bäcker als Konkurrenten hatte und nicht hinter der Theke auf seine Kundschaft warten wollte, packte er die sorgfältig in Kartons gebetteten Biscuits, Biberli und Gipfeli auf die Gepäckträger seines Fahrrads. Mit der süßen Fracht strampelte er durchs ganze Toggenburg, bis nach St. Gallen und Zürich, um sie in Restaurants und kleinen Dorfläden an die schnell wachsende Fan-Gemeinde zu bringen. Schon früh mussten die Söhne Otto junior, Eugen und Alfred beim Verpacken der bald auch mit Schokolade überzogenen Waffeln helfen, statt sich auf dem Bolzplatz austoben zu dürfen. Dann wurde die erste mechanische Knetmaschine angeschafft, um täglich 200 bis 300 Kilogramm Teig zu bearbeiten. 1942 wurde ein großes Waffeleisen aufgebaut. Otto Kägis legendäres Fahrrad wurde später durch den ersten Lieferwagen ersetzt. Nachdem Mitarbeiterzahl und Produktion gestiegen war, die drei Brüder das Geschäft übernommen hatten und in den Jahren zuvor die noch heute bestehende Fabrik gebaut



wurde, verlässt am 14. Juni 1955 die erste Sendung mit Schokolade, Vanille- und Zitronenwaffeln Lichtensteig in Richtung Los Angeles. Otto Kägi und seine drei Söhne wurden so zu den Pionieren des eidgenössischen Biskuit-Exports. Ein Jahr später wird ein Container mit 57.600 Waffeln in Rotterdam aufs Schiff gepackt. Der Firmengeschichte nach soll sogar Marilyn Monroe zu den Genießern der „Swiss-fret“ gehört haben.

1958, nach langem Experimentieren, verlassen die ersten Kägi-fret die Bänder in den Hallen in Lichtensteig. Immer zwei 25 Gramm-Stängel in Alufolie und dem weißen Papiermantel verpackt. 1960 erfüllten sich Otto Kägi und seine drei Söhne einen Traum: Sie wollten, eher ungewöhnlich für einen Biskuit-Hersteller, ihre eigene Schokolade machen. Noch immer werden dafür Kakao-bohnen aus Afrika und Südamerika geliefert und nach streng gehütetem Rezept geröstet, gemahlen, dann mit Schweizer Milchpulver, Zucker und Vanillin vermischt und fein gewalzt. Noch immer veredeln, conchieren die in dem lang gestreckten Kellerraum stehenden, gusseisernen 18 Längstreiber-Conchen die fein zerriebene Schokolade 52 Stunden lang. Die Schokolade wird dabei erwärmt und sorgfältig vermischt. Durch ständiges Umrühren entsteht eine glatte Masse, die wiederum durch Umwälzen durchlüftet wird. Dabei geht nicht nur Feuchtigkeit verloren, auch verflüchtigen sich die Bitterstoffe, die den Geschmack der Schokolade beeinträchtigen. Dieser schonende Verarbeitungsprozess in den überdimensionalen Rührmaschinen garantiert die volle Aromaentfaltung. Nachdem Otto Kägi 1965 starb, übernahmen die Söhne die „Kägi Söhne AG“. Heute, die drei Herren sind längst im Pensionsalter, gehört der Toggenburger Waffelspezialist einer Schweizer Familie.

Was geblieben ist, ist aber auch der nach wie vor hohe und auch zertifizierte Qualitätsanspruch: „Wir kommen aus der Natur, aus dem Toggenburg, wir verkörpern mit dem Kägi-fret auch swissness“, verrät Beat Siegfried, der seit 2003 das Unternehmen führt, beim Rundgang durch die Hallen mit den riesigen Waffeleisen, den wie eine eiserne Armee in Reih' und Glied stehenden Conchen, den Abfüllbändern, wo Frauenhände vorsichtig Waffelblatt für Waffelblatt auflegen, bevor diese gefüllt, geschnitten und mit Schokolade überzogen werden.



Die langsamen und schonenden Herstellungsprozesse schließen schnell gefertigte Massenware automatisch aus. Zur „Swissness“ verkörpernden Qualität gehöre auch, dass keine Konservierungsstoffe und möglichst wenig Zucker im Riegel sind. Aber auch, dass nur beste und vorzugsweise aus der Schweiz kommende Zutaten verarbeitet werden. Und: Je feiner der Schokoladenüberzug ausgewalzt ist, desto feiner ist der Abgang am Gaumen. Die ebenfalls hier sorgfältig hergestellten Butterkekse, die Toggenburger Butterbiscuits, sind

vor allem in Deutschland und in der Schweiz sehr beliebt. Das Kägi-fret hat in Österreich ebenfalls seine Liebhaber. Heute werden rund 40 Prozent des Umsatzes durch den Export nach Deutschland und Österreich gemacht. Den einstigen Export in die USA musste man 1956 einstellen. Dafür fanden Kägi-fret, Kägi-fretli und Butterbiscuits im mittleren Osten immer mehr Liebhaber. Die Leckereien aus dem Toggenburg sind mittlerweile auch in Japan und China zum süßen Botschafter aus dem Toggenburg geworden. **Gerhard Herr**



Jahrgang 1935: Dieses Fahrrad war der erste „Lieferwagen“ des Firmengründers Otto Kägi Senior.

i **Zum Kägi-shop ins Toggenburg**

Geschenkpäckungen, Spezialitäten und „Versucherli“ gibt es im Kägi-Shop in Lichtensteig im Kanton St. Gallen. Dort, im kleinen Museum, sind auch Otto Kägis Fahrrad und ein Kurzfilm zu sehen. Geöffnet ist der Shop Montag bis Freitag, von 13.30 bis 18.00 Uhr und Samstag von 9.00 bis 13.00 Uhr.
Kägi Söhne AG, Loretostraße 52, 9620 Lichtensteig
Telefon +49 71 9877010, www.kaegi-ag.ch.