

DIE ULTIMATIVE WAFFE(L) GEGEN «Gluscht»

◆ **Lichtensteig** Vier dünne Waffelblättchen, dazwischen drei Schichten feinsten Füllung und hausgemachte Schoggi drumherum – fertig ist der «Klassiker» von Kägi. — BEAT KELLER

Meinrad Meier hat mit 15 bei Kägi im toggenburgischen Lichtensteig angefangen. In einigen Monaten wird er pensioniert – nach 50 Dienstjahren. Erinnert er sich an seine ersten Arbeitstage? Aber sicher: «Damals wurden uns die Eier für den Waffelteig noch in Kartons angeliefert. Drei, vier Kolleginnen haben ihre Schalen dann von Hand aufgeschlagen und das Eigelb samt Eiweiss in Milchtansen gefüllt. Nachher haben wir die Eier mit Mehl, Zucker und Milch zum Teig verarbeitet – in einem offenen Mischer.»

Betriebsleiter Hanspeter Scherrer macht den Sprung in die Gegenwart: «So ginge heute gar nichts mehr, weder

von der Hygiene noch von der Arbeitssicherheit her – aber auch, weil wir «Kägi fret» inzwischen in weit grösserer

Menge und Vielfalt herstellen.» Apropos Produktvarianten: «Aus unseren «Klassikern», den Stengeln im Doppelpack und den «Stängeli im Familienpack», ist längst ein Sortiment geworden, in dem für jeden «Gluscht» was dabei ist.»

Alle(s) hausgemacht

Von Hasel- und Kokosnuss über Erdbeer oder Orange bis hin zu Rum und Cappuccino: Obwohl sich ihre Geschmacksrichtungen unterscheiden, ist jedes «Kägi fret» in einer Hinsicht gleich wie das andere – sie alle sind 100 Prozent hausgemacht. Für



Die Schokoladenmasse wird 48 Stunden lang von Maschinen «conchiert», mit denen Meinrad Meier (l.) vertraut sind.



Fotos Donato Caspari, zvg

Die Schokoladenmasse wird 48 Stunden lang von Maschinen «conchiert», mit denen Meinrad Meier (l.) seit bald 50 Jahren und Hanspeter Scherrer seit fast 20 Jahren vertraut sind.

die Schokolade zum Beispiel werden Kakao, Kakaobutter, Milchpulver, Zucker und Haselnüsse genau so gemischt und dann «conchiert» wie zu Meinrad Meiers Anfangszeit: «Wir arbeiten mit Conchier-Maschinen, die schon vor 50 Jahren hier standen. Ausserdem haben wir gezielt Anlagen des gleichen Typs dazugekauft, wenn andere sie ausmusterten.» Was die vermeintlichen «Oldtimer» ihren

Zeitgenossen voraus haben, erklärt Hanspeter Scherrer: «Sie rühren und kneten die Schokoladenmasse immer schön langsam und darum sehr schonend – 48 Stunden lang. Diese Zeit lassen wir ihnen aber gerne: Es braucht nun einfach mal zwei Tage, bis sich die Aromen durch Reibungswärme und Sauerstoff richtig entfaltet und alle unerwünschten Bitterstoffe verflüchtigt haben.» ●

KÄGI FRET IST KULT. WELTWEIT. UND BEI COOP.



Vom Toggenburg aus hat das «Kägi fret» nach 1958 erst die Schweiz und dann die halbe Welt erobert: Fast 50 Prozent der Produktion werden heute exportiert. Die andere Hälfte ist unter anderem bei Coop erhältlich – in einer Auswahl an Verpackungs- und Geschmacksvarianten, die von der jeweiligen Ladengrösse abhängt.