

Süsse Exkursion des Frauenvereins Gelterkinden

(Ver-)Führung durch Chocolat Habis in Diegten

UH. Schokoladeproduktion in Diegten? Davon hatten wohl bis dahin nur Wenige etwas geahnt. Die zwanzig Frauen, die neugierig darauf der Einladung des Frauenvorstands gefolgt waren, schwärmten am vergangenen Donnerstag wie ein Bienenschwarm zum Honigtopf und liessen sich überraschen vom kleinen Privatbetrieb im ehemaligen Milchhüli in Diegten. Ausnahmsweise fanden sich zwei ebenfalls interessierte Männer ein, die sich auf das Inserat hin angemeldet hatten. Ihr Vater war der Lehrmeister des Konditor-Confiseurs Urs Habisreutinger gewesen, der zusammen mit seiner Frau das Geschäft leitet, in

dem neben den eigenen süssen Spezialitäten auch andere Lebensmittel angeboten werden. Die Idee, mit dem integrierten Café einen Treff- und Mittelpunkt des langgestreckten Dorfes zu bilden, scheiterte leider, da der Umsatz zu klein war. Der Zuckerbäcker und seine Frau, die ihr vorheriges Geschäft in Pratteln vor einigen Jahren aus gesundheitlichen Gründen ins ruhigere Oberbaselbiet verlegten, wollen aus dem gleichen Grund im Juni ganz aufhören, da keiner ihrer drei Söhne in ihre Fusstapfen treten will.

Kunstvolle Handarbeit

Auf was dann Leckmäuler und Schoko-

ladeliebhaber verzichten müssen, demonstrierte der Schokoladekünstler in seiner blitzsauberen kleinen «Werkstatt». Wer hatte gewusst, dass neben Lindt und Sprüngli, die ihre Schokoladen teilweise im Ausland produzieren lassen, noch ein echtes Schweizer Familienunternehmen, Firma Felchlin in Schwyz die Grundprodukte, die Couverture zur Herstellung von Pralinés liefert? Es gab Kostproben vom Resultat der Trennung vom bitteren Kakao der Bohnen und dem weissen Kakao. Man hörte über die positive Wirkung der dunklen Schokolade in einer eher ungewohnten Kombination mit Rotwein und dass es laktosefreie Produkte gibt für die Allergiker. Wie ein Zauberkünstler schmolz und rührte der Confiseur die süsse Masse und zeigte, wieviel und welche kreative Handarbeit in der Fertigung der verschiedenen Pralinés und Kirschstängeli steckt, die begehrt werden von Kunden in der ganzen Schweiz. Eifrig griffen die Finger der faszinierten ZuschauerInnen nach den angebotenen Musterli zum Probieren – und liessen sie – Mmmm – auf der Zunge zerfliessen. Schlange stehend liessen sich die begeisterten ExkursionsteilnehmerInnen anschliessend im Laden von Frau Habisreutinger Pralinémischungen zusammenstellen, um noch etwas grössere Portionen nach Hause zu nehmen. Dass man für diese handgefertigten Süssigkeiten einen höheren Preis zahlt als in einem Grossverteiler, erstaunte die Käuferinnen nun nicht mehr.



Die ExkursionsteilnehmerInnen durften in der «Werkstatt» von Chocolat Habis von den handgemachten Pralinés probieren.

FOTO: U. HANDSCHIN