

BREMGARTEN

Von der bitteren Kakaobohne zur feinen Schoggi: Geniessen ist angesagt am Markt der Vielfalt

Die «Freunde historisches Handwerk» beleuchten am 22. und 23. Oktober während des Bremgarter Markts der Vielfalt die Schokolade und den Genuss. Fünf Ausstellende zeigen ihre süssen Fertigkeiten im Zeughaussaal. Drei Schoggibrunnen und vegane Truffles warten auf die Besuchenden.

Laura Koller 26.08.2022, 05.00 Uhr



Das OK der «Freunde historisches Handwerk» mit ihren Ausstellern: Schoggisommelier Daniel Rechsteiner, Alex Schaufelbühl (OK-Mitglied), Susanna Vanek (OK-Mitglied), Truffles-Hersteller Andreas Lüscher, Andrea Vogel-Wendel (OK-Mitglied), Chocolatier Markus Wehner und der OK-Vorsitzender Fredy Zobrist (von links).

Laura Koller

Der Genuss soll dieses Jahr wieder im Zentrum stehen. Mit diesen einfachen Worten erklärt Susanna Vanek, weshalb die «Freunde historisches Handwerk» dieses Jahr die Schokolade zum Spezialthema erkoren haben: «Die Aussteller zeigen, wie man Schokolade von Hand macht. Die Verwandlung von der bitteren Bohne zur Schoggi, wie wir sie kennen, soll hier sichtbar werden.»

Vanek ist Teil des 13-köpfigen OK, das am Bremgarter Markt der Vielfalt den Teil über das historische Handwerk organisiert. Der Herbstmarkt, der Mittelaltermarkt und die Brocante vervollständigen den Grossanlass, der jeweils gut 20'000 Besuchende anzieht.

Parallel zu den rund 70 Handwerkerinnen und Handwerkern, die in traditionellen Gewändern ihr Metier in den hinteren Gassen der Altstadt präsentieren, findet im Foyer des Zeughaussaals jeweils eine Ausstellung zum Spezialthema statt. «Wir wollen an der Sonderschau zeigen, wie man es früher gemacht hat», erzählt Vanek. Das Komitee hatte sich schnell für das Thema Schokolade entschieden, berichtet Fredy Zobrist, OK-Vorsitzender. «Die Suche nach Ausstellern war hingegen nicht so einfach.»

Erster Schweizer Schokoladen-Sommelier ist mit dabei

Fünf Profis aus der süßen Branche konnte das OK schliesslich für das Projekt gewinnen. Die Zusammenarbeit mit Daniel Rechsteiner, dem ersten Schokoladen-Sommelier der Schweiz, lag auf der Hand. Er lancierte diesen Sommer mit Bremgarten Tourismus die Stadtkulisse von der Reuss aus als Schoggitafel. «Das ist aber Zufall und hat keinen Zusammenhang», lacht Rechsteiner. Er hat den Freunden historisches Handwerk geholfen, die Ausstellung auf die Beine zu stellen.



Sie wollen den Marktbesuchenden zeigen, wie aus bitteren Kakaobohnen süsse Köstlichkeiten entstehen. Schoggisommelier Daniel Rechsteiner, Chocolatier Markus Wehner und Truffes-Hersteller Andreas Lüscher stellen am Herbstmarkt im Zeughaussaal aus (von links).

Bei dem Schoko-Sommelier sollen die Besuchenden den Ursprung des süßen Produktes kennen lernen. Dafür hat Rechsteiner Kakaobohnen organisiert. Ausserdem wird er mit dem ultimativen Publikumsfavoriten aufwarten. Er installiert für die Markttage im Zeughaussaal gleich drei Schoggibrunnen, wo die Besuchenden Fruchtspieße dippen können. Zudem können Kinder unter fachkundiger Anleitung selber eine Bremgarter Schoggi giessen.

Auch handgemachte vegane Truffles sind im Angebot

Bei Konditor-Confiseur Markus Wehner darf Tafelschokolade dekoriert werden. Ob Gummibärli, ein Schriftzug oder Smarties oben drauf sollen: Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt. Wehner arbeitet nach dem Bean-to-Bar-Prinzip und verwendet Kakao aus Ghana. Den Weg von der Bohne zur Tafel will auch er in Bremgarten präsentieren.

Der Hägglinger Andreas Lüscher hat schon in St.Moritz und Birmingham (USA) als Konditor gearbeitet. Im Freiamt hat er «Andi's Truffles» gegründet, im Zeughaussaal wird er seine Schoggiwürfel vor Ort von Hand herstellen. Lüscher erzählt stolz:

«Auf den Wunsch meiner Tochter mache ich auch eine vegane Truffe-Variante.»

Die Truppe wird am Marktwochenende Ende Oktober von der Bäckerei Stutz aus Unterlunkhofen und Carolin Schreiber vervollständigt. Schreiber bietet natürlich gezuckerte Schokolade an, diese enthält unter anderem einen aus Reis gewonnenen Süsstoff.