

Kulinarik

Zu Besuch in der ältesten Lächerli Manufaktur der Schweiz

Im Frauenverein MuttENZ ist aktuell einiges los: Neulich die Pink Week, demnächst Adventszauberinnen, jetzt ein Ausflug.

Von Axel Mannigel

Als sich die rund 36 Frauen (Verein) und drei Männer (Gäste) am Donnerstagabend der Vorwoche an der St. Johannis-Vorstadt 47 trafen, war es kalt und ungemütlich. Aus der Jakob's Basler Leckerly Manufaktur strahlte warmes Licht auf die Strasse und immer, wenn die Tür aufging, strömte ein Schwall köstlichen Duftes in die wartenden Nasen.

Schliesslich wurden die ersten 20 Frauen eingelassen, der Rest musste noch warten. Drinnen duftete es noch betörender nach den feinen Lächerli aus dem Hause Jakob und man durfte schon erfahren, dass es sie in vielen Varianten und in wunderschönen Verpackungen gibt. Aber schon ging es weiter, und jede und jeder musste eine Haube und einen Überzug für die Schuhe anziehen.



Freuten sich in der Kälte auf einen interessanten Abend: die Frauen vom Frauenverein MuttENZ, drei männliche Gäste inklusive. Fotos Axel Mannigel

So ausgerüstet versammelte sich die Gruppe im Backraum, während die erste Gruppe bei der Verpackung begann. «Herzlich willkommen in der ältesten Biskuit-Manufaktur der Schweiz», begrüusste Inhaber Andreas Kuster die aufgeregt tuschelnden Frauen. «Seit 1753 stellen wir Basler Lächerli her.» Kuster erklärte, er werde erst etwas zur Geschichte erzählen, dann

könnten die Gäste im Verpackungsraum ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen. «Gerade im Hinblick auf Weihnachten suchen wir zusätzliches Personal, das wir bei diesen Führungen rekrutieren», scherzte der Leckerly-Fabrikant und die Frauen lachten.

«Das Basler Lächerli wurde im 17. Jahrhundert entwickelt, weil Zucker als Rohstoff plötzlich ein-

facher erhältlich war», berichtete Kuster. Schon damals habe es in Deutschland und Frankreich Lebkuchen gegeben, aber: «Wir Basler, wir machen immer etwas Besseres und haben also das Lächerli erfunden.» Während Lebkuchen nur mit Honig auskommen müssen, lebt das Lächerli zusätzlich von – voila – Zucker.

Der Produktionsstart, der von zu Hause aus erfolgte, sei herausfordernd verlaufen, einerseits, weil die Lächerli schnell beliebt waren, andererseits, weil die freie Produktion den alteingesessenen Betrieben ein Dorn im Auge war. 1720 jedoch beschloss der Grosse Rat Basel, dass die Lächerliproduktion ein freies Gewerbe sei und jedermann ihm nachgehen könne. «Unsere Firma ist 1753 gegründet worden und ist damit die älteste Firma von Basel. Sie gehört zu den 30 ältesten Schweizer Unternehmen (Platz 27 nach Alter) bei über 600'000 Firmen in der Schweiz.»

Mit Lächerli in die Taverne

Lebendig und unterhaltsam führte Kuster durch die bewegte Geschichte des Jakobschen Betriebes. Anschliessend zeigte der Fabrikant den Produktionsprozess Schritt für Schritt und erklärte, wie die Lächerli entstehen. Diese durften im nächsten Schritt erste verkostet, dann verpackt werden. Produktionsleiterin Astrid Geigy machte Mut: «Unsere Mitarbeitenden schaffen das in 55 Sekunden.»

Gut gelaunt, bestens informiert und sympathisch unterhalten, machte sich der Frauenverein (einige mit nicht wenigen Lächerli im Gepäck) auf zur nächsten Station, der Taverne Johann. «Hier arbeitet mit Christoph Hartmann einer der besten Küchenchefs von Basel», so Janine Steiner vom Frauenverein überzeugt und fügte hinzu: «Ausserdem ist er Jäger in MuttENZ.»

Kaum verwunderlich also, dass es im schönen und heimeligen Ambiente der Taverne nach einem knackigen Salat MuttENZer Wild Hackbraten mit Trüffel-Kartoffelpüree und Balsamico-Rotweinzwiebeln gab. Die Gäste waren mehr als zufrieden und es entwickelten sich an allen drei Tischen lebhaftere Unterhaltungen. Über alle Altersgrenzen hinweg wurde viel geredet und teils herzlich gelacht. «Ein rundum gelungener Abend», freute sich Séverine Alary, beim Frauenverein verantwortlich für Events.



Schon im Verkaufsraum roch es betörend, später duften acht Lächerli professionell verpackt werden. In der Taverne Johann klang der Abend genussvoll aus.