


REGION
MANUFAKTUR

Süsses trifft Salziges

Die Konditorei der Stiftung Wendepunkt in Muhen AG stellt wunderbare Süss- und Backwaren her – auch für Coop. Bei einem Besuch präsentiert das Konditorei-Team stolz seine zwei Neuheiten.

Text **Kim Wyttenbach** Fotos **Stefan Bohrer**

Avin ist Teil des Arbeitsmarktintegrationsprogramms für spätmigrierte Jugendliche und junge Erwachsene. Gerade schiebt sie die handgefertigten Chäs-Sablé in den Ofen.

Kurz zuvor hat sie das Apérogebäck auf der Schneideharfe zu Würfeln geschnitten.



Mitte: Daniela und Sanaullah portionieren die Schoggi-Cassis für den späteren Verkauf. Unten: Die Schokoladen-Frucht-Kreation ist ebenfalls handgemacht und neu bei Coop erhältlich.

Es herrscht reges Treiben in der Genussmanufaktur der Stiftung Wendepunkt. Der Duft von warmer Schokolade und frisch gebackenem Brot liegt in der Luft. Der Chefde-Konditorei Jürg Klaus (58) versammelt sich mit seinem Team zur Besprechung der nächsten Produktionsschritte um einen grossen Arbeitstisch. Der Bäcker-Konditor-Confiseur leitet seit 20 Jahren die Konditorei des christlichen Sozialunternehmens, welches 1993 gegründet wurde. Heute bietet die Einrichtung mit Hauptsitz im aargauischen Muhen rund 900 Arbeits-, Ausbildungs-, Wohn- und Tagesplätze an. Das Ziel ist die berufliche und soziale Integration ihrer Klient:innen.

Regional und nachhaltig

Beide Neuheiten sind unter dem Label «Mini Region» in den Coop-Regalen zu finden. «Dieses verlangt, dass mindestens 80 Prozent der Rohstoffe aus der Region kommen», erklärt Klaus: «Für die Sablés benutzen wir Mehl aus dem Ruedertal. Die

Butter und den Hartkäse kaufen wir in Wilisau ein. Die Cassisbeeren sind von einem Hof im Freiamt.» Die Schokolade bezieht die Stiftung Wendepunkt von der Firma Felchlin mit Sitz in Schwyz. «Der Kakao ist natürlich nicht regional», sagt der Konditor mit einem Lächeln: «Die Bohnen wachsen an wild wachsenden Bäumen in Bolivien, welche nicht gerodet werden und dadurch den Regenwald schützen. Das passt gut zu unserem Anspruch, nachhaltig zu produzieren.» Die Couverture hat einen Kakaoanteil von 68 Prozent.

Mittlerweile dragieren Hilfsgruppenleiterin Daniela (36) und Sanaullah (21) – er ist Teil des Arbeitsmarktintegrationsprogramms für spätmigrierte Jugendliche und junge Erwachsene (AMISI) – die Cassisbeeren. Die Beeren wurden zuvor gefriergetrocknet. Das Verfahren schont die Frucht und erhält Aromen, Vitamine und die ursprüngliche Form. «Wir empfehlen die Schokoladen-Frucht-Kreation als süssen und doch gesunden Snack für zwischendurch», sind sich die beiden einig, «oder als Topping für das Müsli am Morgen.»

Topmotiviertes Team

Parallel hat Avin (24), auch vom «AMISI», den Sabléteig auf der Schneideharfe geschnitten und schiebt die kleinen Quadrate in den Ofen: «Das Apérogebäck passt auch wunderbar als Croûtons auf Salate und Suppen.» Das Team sei topmotiviert, freut sich Klaus: «Es erfüllt sie mit Stolz, ihre Produkte in den Coop-Regalen zu sehen.» ■

Lust auf die handgefertigten Produkte? Die Schoggi-Cassis gibts in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region für Fr. 9.70 (75 g) und die Chäs-Sablé mit Tomate für Fr. 5.– (75 g).



Impressum Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Stefania Telesca