

Datum: 13.12.2016

coop
Coopzeitung

Region Basel

Coop-Zeitung Region Basel
4002 Basel
061/ 327 75 00
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 189'684
Erscheinungsweise: wöchentlich



NEUES AUS DEM
Läckerli Huus

Themen-Nr.: 735.010
Abo-Nr.: 1094339
Seite: 1
Fläche: 90'249 mm²

REGION



Adrian Krähenbühl ist als Produktentwickler für die neuen Kreationen des Traditionshauses zuständig.

NEUES AUS DEM

Läckerli Huus



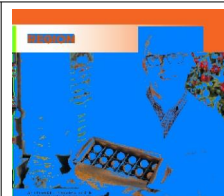
◆ **Frenkendorf** Auch ein Traditionshaus wie das Lächerli Huus braucht von Zeit zu Zeit neue Produkte. Dafür sorgt Produktentwickler Adrian Krähenbühl. _____ NOËLLE KÖNIG

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 63713685
Ausschnitt Seite: 1/2



Bereits als 6-Jähriger backte Adrian Krähenbühl Basler Läckerli. «Sie gehören bis heute zu meinen Lieblingsguetzli. Ich esse jeden Tag Läckerli», sagt er und schnappt sich sogleich eines vom Degustationstisch. Nach der Lehrzeit war er einige Jahre auf dem Beruf tätig, dann wechselte er in die Produktentwicklung. Seit März dieses Jahres ist er für die neuen Kreationen beim Läckerli Huus verantwortlich. «Obwohl das original Basler Läckerli auch heute noch sehr beliebt ist, muss man innovativ bleiben und den Kunden etwas Neues bieten», erklärt der gelernte Bäcker-Konditor.

Neun Monate bis zum Verkauf

Vor allem im Bereich Schokolade hat das Läckerli Huus sein Sortiment in den letzten Jahren erweitert. Und so erfreuen diese Weihnacht neue Truffes mit Whisky, Rum und Cognac die Kunden. Bis eine Neuentwicklung in den Regalen steht, braucht es einige Vorlaufzeit. «Mindestens neun Monate muss man rechnen, da jedes Produkt verschiedene Degustationen und Kontrollen durchlaufen muss», so Krähenbühl. Der Prozess beginnt meist mit dem ersten Input durch das Marketing oder den Kunden. Dann heisst es für Krähenbühl: Ideenfindung. Welche Aromen passen

zur Jahreszeit, welche Kombinationen funktionieren und wie soll sich die Süsigkeit beim Essen im Mund anfühlen. «Vor allem neue Läckerli-Variationen sind eine Herausforderung, da sich beim Backen ein Teil der Aromen verflüchtigt», erklärt Krähenbühl. Wenn eine erste Idee steht, muss er schauen, welche Rohstoffe zur Verfügung stehen, da wenn immer möglich nur natürliche Zutaten verwendet werden und auf Konservierungsmittel verzichtet wird.

Mischen und verfeinern

Hat er einen ersten Rezeptentwurf geschrieben, geht es an die Herstellung der Muster. «Das ist wie zu Hause am Kochherd. Da wird ausprobiert, wieder neu gemischt und verfeinert», erzählt Krähenbühl. Entspricht das Guetzli oder Praliné seinen Vorstellungen, degustieren verschiedene Personen das Handmuster. Erst wenn diese Hürde geschafft ist, schaut Krähenbühl, wie es in der Produktion umgesetzt werden kann und prüft die Haltbarkeit. Dann kümmern sich die Produktmanager und Grafiker um die Verpackung – die traditionellen Dosen sind beliebte Sammlerobjekte. «Wenn das Produkt dann im Laden steht, bin ich schon stolz, dass das von mir kommt», sagt Krähenbühl, und beisst erneut in ein Läckerli. ●