



Das Original: Basler Lächerli in der Produktion (re. o.) und fertig zum Verzehr (li.)



Lokal, legendär und ganz und gar **LÄCKER**

Es ist wohl das berühmteste Gebäck der Schweiz: Basler Lächerli. Das Original kommt nur aus dem Lächerli Huus – und genau dort hat sich RATGEBER-Redakteurin Julia Röder mal näher für Sie umgesehen



Geschäftsführerin Miriam Baumann (Mitte), ihre Assistentin Christina Zimmerli (li.) und Redakteurin Julia Röder bei der Verkostung



Eine der wenigen Maschinen in der Produktion, ...



... ansonsten wird sowohl bei der Qualitätsprüfung ...

RATGEBER »unterwegs«

... als auch bei der Verpackung viel Hand angelegt



Und was würden Sie wohl in einem 24 Meter langen Ofen backen? Wie wäre es mit ein paar Hundert Basler Lächerli in gerade einmal zwölf Minuten? Tolle Vorstellung, doch irgendwie klingt das auch nach ganz schön viel Arbeit. Zum Glück sieht so das Tagesgeschäft im Lächerli Huus im schweizerischen Frenkendorf nahe Basel aus. Denn dadurch bleibt uns die harte Arbeit erspart, den widerspenstigen Teig selbst zu kneten und auszurollen. Eine große Maschine erledigt das hier – sie sieht aus, wie eine Kenwood für Riesen.

Dafür, dass in der Produktionsstätte allein 700 Tonnen Lächerli pro Jahr hergestellt werden, sind die maschinellen Anlagen aber recht überschaubar. „Bei uns wird nach wie vor sehr viel von Hand gearbeitet“, erklärt Geschäftsinhaberin Miriam Baumann, die die Lächerli

Huus AG seit 2007 führt. Jedes Paket, jede Schleife, ja sogar jede Trüffelpraline wird nur durch den Einsatz der Mitarbeiter zum Unikat. Diese Liebe zum Detail könnte auch einer der Gründe sein, warum das süße Gebäck gerade jetzt zur Weihnachtszeit so gerne verschenkt wird.

Nicht nur im Advent ein breites Angebot

„40 Prozent unseres Gesamtumsatzes machen wir zwischen Oktober und Dezember“, so Baumann. Doch wer denkt, das Lächerli Huus habe nur das klassische Gebäck im Sortiment, irrt: Rahmtäfel, Schokolade, Pralinen, Waffelgebäck und Früchtegelee gehören mittlerweile zum breiten Angebot. Aus all diesen Leckereien lassen sich in elf Filialen schweizweit Geschenk-Sets ver-

schiedener Art und Größe erwerben. Insgesamt stehen zwischen 300 und 400 Produkte im Ladenregal. Das variiert saisonal. Ein eigenes Entwicklungsteam sorgt dabei immer wieder für neue Kreationen. In diesem Advent dürfen sich Genießer auf ein „Duetto“ von Rahmtäfel mit Himbeere sowie auf dreierlei erlesene Trüffel „les truffes“ freuen. Außerdem gibt es „Knusperhüsli zum Selberbasteln“ und einen Adventskalender, gefüllt mit Leckereien aus dem Sortiment.

Geschenkdosen mit Kultstatus

Geschenksuchende werden im Lächerli Huus aber zu jeder Jahreszeit fündig: Die Naschereien werden immer in speziellen Geschenkdosen angeboten. Manche davon haben mittlerweile Kultstatus ▶

GENUSS

und gelten teilweise sogar als Sammlerobjekt. In diesem Jahr können sich Nostalgiker über den VW Bulli als Dose freuen. Im vorletzten Jahr war es das Schweizer Postauto. Aber auch saisonale Dosen stehen immer wieder im Ladenregal. Das Highlight unter den diesjährigen Weihnachtsdosen zielt einen geschmückten Tannenbaum, dem man durch Anknipsen „echte“ Lichter verpassen kann. Nicht nur Privatpersonen, sondern vor allem auch Firmen verschicken im Advent gerne Dosen, die mit Süßigkeiten aus dem Läderli Huus bestückt sind.

„Am beliebtesten zu jeder Zeit sind jedoch die Original Läderli“, weiß die Chefin. Und das geht auch weit über die Grenzen hinaus. „An Spitzentagen, die im Normalfall in der Adventszeit liegen, verschicken wir etwa 2 800 Pakete in die ganze Welt“, erklärt Christina Zimmerli, Assistentin der Geschäftsleitung. Das überrascht kaum, denn die Spezialitäten können außer in der Schweiz, nur in ausgewählten Läden in Deutschland und in ein paar wenigen in Japan gekauft werden. Und wer einmal in den Genuss gekommen ist, möchte ungern darauf verzichten. So kommt es, dass 80 bis 100 Personen extra fürs Weihnachtsgeschäft mit Hand anlegen – in der Produktion, im Verkauf und eben auch im Versand.

Obwohl die Zahlen eine eindeutige Sprache sprechen, weiß Miriam Baumann: „Die Läderli sind eigentlich kein klassisches Weihnachtsgebäck. In der Schweiz isst man sie das ganze Jahr über.“ Und tatsächlich hat auch die Chefin selbst noch immer nicht genug von der Süßigkeit. „Verleidet sind sie mir noch lange nicht! Ich kann sie jeden Tag essen.“ ■

Weihnachts-Arrangements

Die beliebten Klassiker gibt es zum Fest im 1-kg-Beutel, nach Wahl auch mit schmucker Geschenkverpackung. Fr. 19,90, mit Verpackung Fr. 22,90



100 Lichter zum An- und Ausknipsen zieren diese originelle Dose. Gefüllt ist sie mit diversen Läderli, Schokolade, Rahmtäfelchen u.v.m. Fr. 64,90

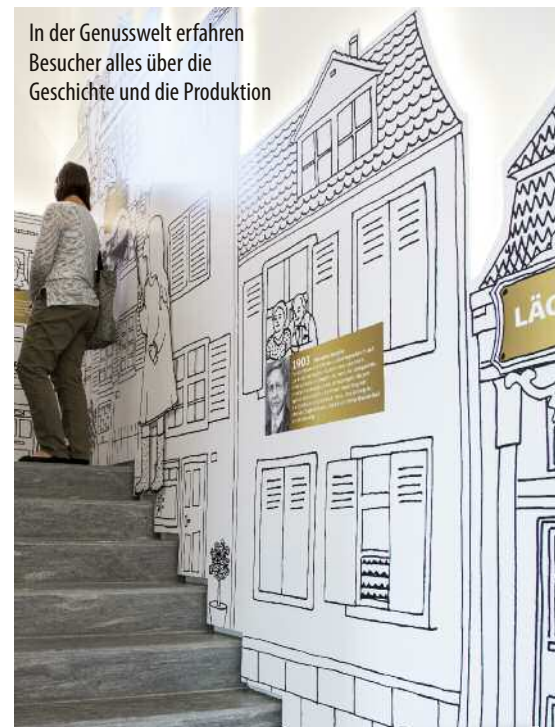
Hier wird die Wartezeit verübt: Der Adventskalender hält allerhand Spezialitäten aus dem Läderli Huus für Sie bereit. Der Clou: Das Häuschen können Sie jedes Jahr wieder füllen und verwenden. Fr. 67,00



Wer vom Basteln und Dekorieren nicht genug bekommen kann, für den ist das Knusperhäuschen genau das Richtige. Mit Bauanleitung, Fr. 39,50



In der Genusswelt erfahren Besucher alles über die Geschichte und die Produktion



Kurzporträt

Läderli Huus AG
Flachsackerstr. 50
CH-4402 Frenkendorf

Inhaberin: Miriam Baumann

Mitarbeiter: rund 150

Geschichtlicher Rahmen:

Vor über 110 Jahren stieg André Klein aus dem Berner Oberland als Partner bei einer Basler Confiserie ein und übernahm diese bereits ein Jahr später. Von Beginn an waren die Basler Läderli ein fester Bestandteil des Sortiments. Der Werbewirkung bewusst, setzte Klein bei der Verpackung schon früh auf bemalte Geschenkboxen. Die Läderli werden bis heute nach unveränderter Original-Rezeptur hergestellt und auch die Dosen gibt es in saisonalen Ausführungen und teilweise als spezielle Sammlerobjekte. Wer mehr über die Geschichte und die Produktion erfahren möchte, kann in der Genusswelt vor Ort in Frenkendorf einen Blick hinter die Kulissen werfen. Ab zehn Personen werden Gruppenführungen angeboten, nach Wahl mit einem Apéro.

Online-Shop und weitere Informationen:
www.laeckerli-huus.ch



Das Angebot des Shops lässt die Herzen von Leckermäulchen höher schlagen