

Firmenjubiläum: 120 Jahre «Schaffhauserzungen»

Ein Zünglein feiert Geburtstag

Seit 27 Jahren führen Lis und Laurent Perriraz das traditionsreiche Café Reber an der Vorgasse. Das Rezept für die «Schaffhauserzungen» liegt zwar im Tresor, aber Laurent Perriraz hat es natürlich im Kopf.



Laurent und Lis Perriraz vor ihrem 2012 renovierten Café Reber, das ihnen seit 27 Jahren gehört.

Fotos: Peter Pfister

■ Bea Hauser

Der frühere Inhaber des Cafés Reber, Charles Reber, hat das Rezept für die «Schaffhauserzungen» von seinem Vater erhalten, und er hat es Laurent Perriraz weitergegeben, als dieser mit seiner Frau Lis Perriraz die sanierungsbedürftige Liegenschaft kaufte. Am 17. April 1989 begannen sie mit dem Café und der Confiserie Reber. Noch heute werden die «Schaffhauserzungen» von Hand und mit viel Liebe hergestellt.

Wenn man die Backstube betritt, dominiert die süssliche Luft. Das Ehepaar Perriraz beschäftigt laut Lis Perriraz 40 Personen: zehn in der Backstube, davon

sechs gelernte Konditoren und vier Lehrlinge. Im Laden an der Vorgasse arbeiten acht bis neun Confiserie-Verkäuferinnen; im Geschäft am Bahnhof werden fünf Personen beschäftigt, meistens Frauen. Vier Mitarbeitende arbeiten im Service. «Im Dezember sind es in unserem Geschäft einige mehr. Für die Päckli mit «Schaffhauserzungen» kommen in diesem Monat einige Rebfrauen zum Helfen», sagt Lis Perriraz. Das erklärt sich so: Einige den Perriraz bekannte Winzerfrauen haben im Sommer in den Reben zu tun. Aber Ende November, Anfang Dezember ist das Rebwerk zu Ende. Exakt zu diesem Zeitpunkt beginnt im Café Reber der Weihnachtsstress.

In der Backstube werden die «Schaffhauserzungen» in beiden Grössen – die Originale und das kleine Zünglein, «La Petite», das vor Jahren eingeführt wurde – am Laufmeter von Hand gefüllt. Meister Laurent Perriaz führt das «az»-Team ins Geheimnis der «Schaffhauserzungen»-Produktion ein. Man nimmt die eine Gebäckhälfte in die Hand und «schmiert» mit einem Spachtel ein wenig von der Füllung auf das Bisquit. Dann wird die andere Bisquithälfte sanft auf die süsse Masse gedrückt, und fertig ist eine «Schaffhauserzunge». «Man hat es im Handgelenk, wie viel von der Masse auf das Bisquit kommen muss», erklärt Laurent Perriraz lachend.

Wer erfand die «Schaffhauserzunge»? Die Legende geht so: 1896 geschah im Café Reber einem Lehrling ein Missgeschick – und die «Schaffhauserzungen» waren geboren. «Wir haben die Geschichte nur von Charles Reber gehört», lacht Laurent Perriraz. Der Lehrmeister sei böse geworden und habe dem Stift gesagt, er könne mit der Ware abfahren. Der Lehrling habe es schade gefunden, die süsse Masse wegzuwerfen, und da habe er einige Versuche gemacht, und daraus sei die «Schaffhauserzunge» entstanden. Schade, weiss man den Namen des jungen Mannes nicht mehr – er hätte damit berühmt werden können.

Seit 1864 an der Vordergasse

Kurz zur Geschichte: Seit 1864 besteht an der heutigen Lage an der Vordergasse 21 eine Konditorei. Seit der Übergabe an Johann Reber-Hüsler im Jahr 1896 wurde es fortan das Geschäft der Konditoren-dynastie Reber. Im April 1989 übernahmen Lis und Laurent Perriraz die Confiserie Reber und behielten den Namen Reber als eingeführte Marke. Im Laufe der letzten Jahre lancierten sie nebst dem Um- und Ausbau der Geschäftsräumlichkeiten etliche Produkteneuheiten, unter anderem aussergewöhnliche Pralinés und

die mundgerechten «Schaffhauserzungen», eben die Kleinen, «Les Petites». Laurent Perriraz ist Sohn eines Neuenburger Confiseurs. Er erwarb bei renommierten Confiserien in Bern, Zürich und Zug das Rüstzeug zum Konditor-Confiseur. Zwei Jahre nach Übernahme in Schaffhausen schloss Laurent Perriraz erfolgreich die Meisterprüfung zum eidgenössisch diplomierten Konditor-Confiseur ab. Lis Perriraz, aus dem sanktgallischen Goldach stammend und gelernte Damenschneiderin, stieg über die Confiserie Sprüngli in Zürich in die Branche ein. «Bei Sprüngli lernten wir uns kennen. Ich hatte im Sprüngli-Personalhaus ein Zimmer, und mein zukünftiger Mann arbeitete bei Sprüngli», erzählt Lis Perriraz.

Seit August 2012 empfängt ein frisch ausgebauter Laden mit Café die Kundschaft. Das moderne Einrichtungskonzept ist beim Umbau erhalten geblieben, das Produktesortiment wurde um erlesene Pralinésorten und raffinierte Patisserie erweitert. Für Lis und Laurent Perriraz war dabei der umweltfreundliche Aspekt besonders wichtig, weshalb die vorhandene Technik durch neue, energiesparende Geräte ersetzt worden ist.

Das Ehepaar Perriraz bietet neben den Back- und Konditorwaren auch einen Ca-

tering-Service an. Wer sieht, was beispielsweise für einen Apéritif bestellt werden kann, dem läuft das Wasser im Mund zusammen: Mini-Laugengipfel, Mini-Brioche, Choux, Baguettes und Mini-Quiches und Canapés, alle gefüllt oder belegt mit Köstlichkeiten. Sandwiches und Mousses sowie das übliche Apérogebäck komplettieren das Angebot. Was aber den Chef-Confiseur ausmacht, sind die Süssigkeiten neben den «Schaffhauserzungen». Es gibt Leute, die von Zürich ins Café Reber fahren, nur um mit 200 Gramm Champagner-Truffes wieder an die Limmat zurückzukehren. Unzählige Sorten von Pralinés, Patisserie und Torten werden frisch angefertigt. Über Mittag kann man bei Reber neben vielem anderen einen frisch zubereiteten Salat mit oder ohne ein Stück Poulet kaufen.

Die «Schaffhauserzungen», gross oder klein, sind aber weiterhin der Renner im Café Reber. Sie werden in die authentisch blauen Päckli verpackt. «Wir verschicken die «Zungen» in die ganze Welt», sagt Lis Perriraz.

In diesem Jahr wird Lis Perriraz 57 Jahre und ihr Mann 53 Jahre alt. In diesem Alter beginnt man, an die Nachfolge zu denken, so auch das Confiserie-Ehepaar. Es hat zwei Söhne, Sebastian und Nicolas. Der 24-jährige Sebastian Perriraz beginnt ein Betriebswirtschaftsstudium, und der 19-jährige Nicolas Perriraz beendet dieses Jahr eine kaufmännische Lehre. «Wir haben nie Druck auf unsere Söhne ausgeübt», betont Laurent Perriraz. Aber die Arbeit mache weiterhin Freude, obwohl die Nachfolge noch völlig offen ist. Lis Perriraz sagt, die beiden Söhne hätten natürlich schon früh gesehen, wie viel Arbeit in der Confiserie Reber steckt. Der Sohn ihres Vorgängers, Charles Reber, habe eine Konditor-Lehre absolvieren müssen, dabei habe schon damals die Musik im Buben gesteckt. Jean-Charles Reber ist heute ein in der Region weit herum bekannter Jazz-Musiker, das hat auch die süsse Lehre nicht ändern können.

Im letzten Jahr hatte der städtische Gewerbeverband die gute Idee, Plakate im Weltformat in der Stadt aufzuhängen, auf denen die Besitzer von einigen KMU-Betrieben, fotografiert in ihrem Metier, zu sehen waren. Laut Lis Perriraz wird diese Kampagne in diesem Jahr wiederholt: Laurent Perriraz in der Konditor-Uniform mit einem Schwingbesen, und seine Frau trägt eine Torte auf den Händen – schöner kann man das Café Reber nicht darstellen.



Laurent Perriraz zeigt, wie man die «Schaffhauserzungen» füllt. «Man hat es im Handgelenk, wie viel Masse aufs Bisquit gehört» sagt der Konditor-Confiseur-Meister.