

Wie die süsseste Zunge der Stadt entsteht

Seit 120 Jahren werden «Schaffhauserzungen» hergestellt. Entstanden aus dem Missgeschick eines Lehrlings, entwickelten sie sich zu einem prominenten Süssgebäck in Schaffhausen. Doch wie werden sie hergestellt? Zu Besuch in der Backstube der Confiserie Reber.

VON MANUEL VON BURG

SCHAFFHAUSEN Haselnüsse, Mandeln, Zucker, Eiweiss – die beige Masse, die sich in einer grossen Schüssel befindet, sieht nicht sehr spektakulär aus. So, wie sie da liegt, könnte sie ohne Weiteres mit Plastik umwickelt und in ein beliebiges Verkaufsregal eines Lebensmittelgeschäftes gelegt werden. Dies ist aber nicht ihre Bestimmung. Sie steht am Ausgangspunkt einer süssen Spezialität, die schon seit 1896 den Gaumen der Menschen erfreut: Die «Schaffhauserzungen». Wohl jeder Schaffhauser hat schon in den braunen Biskuitteig gebissen und sich die Buttercreme auf der Zunge zergehen lassen. Das kleine Gebäck gehört zu derjenigen Sorte, die man «mit Verstand essen sollte». Deshalb geniesst man jeden Bissen und fragt sich, wie es die Confiseure immer wieder aufs Neue schaffen, das Biskuit knusprig und die Buttercreme so zart hinzukriegen.

Vom Teig zum ovalen Biskuit

Wenn sich die Tür zur Backstube der Confiserie Reber öffnet, strömt dem Gast ein süsser Duft entgegen, und das Scheppern von Metall und das Brummen der Backöfen dringt einem ans Ohr. Es herrscht geschäftiges Treiben in der Backstube. Vier Mitarbeiter sind gerade mit dem Herstellen des Biskuitteigs für die «Schaffhauserzungen» beschäftigt, einer Arbeit, bei der schnelles und präzises Handwerk gefordert ist.

Erste Station im Produktionsprozess ist die am Anfang beschriebene beige Mischung aus Haselnüssen, Mandeln und Zucker. Diese wird in einen Mischer gegeben, mit Eiweiss angefeuchtet und während 10 bis 15 Minuten gerührt, bis eine gewisse Festigkeit erreicht ist. «Wann die Masse bereit für den zweiten Schritt ist, ist Erfahrungssache», so Geschäftsinhaber



Geschäftsinhaber Laurent Perriraz sammelt die fertigen Biskuitböden ein. An einem Tag können die Mitarbeiter der Confiserie Reber bis zu einer halben Tonne des süssen Gebäcks herstellen.

Bilder Selwyn Hoffmann



Ein Mitarbeiter zieht die ovalen Zungen aus der Schablone, bevor sie bei 170 Grad gebacken werden.



Mit viel Gefühl wird die Buttercreme auf die Biskuitböden aufgetragen.



Lis Perriraz sorgt dafür, dass die frischen «Schaffhauserzungen» in die Verpackung kommen.

Laurent Perriraz. Nicht das einzige Mal im Produktionsprozess, wo es auf Augenmass und Erfahrung ankommt, wie sich später herausstellen wird.

Wenn das geübte Auge des Mitarbeiters es erlaubt, wird die feuchte Masse auf einer Schabloniermaschine ausgebreitet, wo die Zungen ihre Form erhalten. Dazu wird eine Schablone über die Masse gezogen, die sie in die berühmten ovalen Biskuits schneidet. Wenn dies getan ist, kommen die Biskuits in die Maschine, welche die Backstube in ihren betörenden Duft hüllt: Zwei mannshohe Backöfen lassen die

Zungen während 17 bis 19 Minuten bei 170 Grad karamellisieren und schön knusprig werden. Wann die optimale Röstung erreicht ist, muss von Mal zu Mal mit dem Auge bestimmt werden. «Die Masse ist nicht immer gleich feucht, und die Öfen backen den Teig dementsprechend nicht immer gleich», so Perriraz.

Das Beste kommt zum Schluss

Bevor den kleinen Süssigkeiten ihr «Herz» verliehen wird, die unverkennbare Buttercreme, müssen die backfrischen Zungen an der Luft ab-

gekühlt werden. Sodann werden die «Schaffhauserzungen» auf einem grossen Chromstahlstisch ausgelegt und eingesammelt, wobei die Mitarbeiter mit geschickten Fingern stets darauf achten müssen, dass das Biskuit nicht zerbricht. In mehrere Plastikkisten gepackt warten die Böden nun auf Phase zwei der Produktion: Das Füllen mit Buttercreme. Dazu werden sie der Reihe nach auf ein Blech gelegt. Nun schlägt die Stunde des Spachtels. «Man muss darauf achten, dass jede Zunge gleich viel Creme erwischt und nicht zu dick wird, sonst

passen sie nicht in die Schachtel», so Perriraz. Mit gemächlichen, erfahrenen Handbewegungen verteilt er die Creme auf die Biskuits und streut nach getaner Arbeit einen Hauch Puderzucker über das Feingebäck. Voilà! Nach zwei Tagen und unzähligen sorgfältigen Handgriffen liegen die «Schaffhauserzungen» auf dem Blech. Sie sind nun bereit für ihre letzte Reise: die Wanderung in die Mägen der Einwohner Schaffhausens sowie der Touristen, die sich nun schon seit 120 Jahren an den kleinen Zungen erfreuen können.

Kreuzgang zu Allerheiligen wird umfassend saniert

Nächste Woche beginnen die Arbeiten zur Sanierung des Kreuzgangs beim Museum zu Allerheiligen in Schaffhausen.

SCHAFFHAUSEN Durch Verwitterung, Abnutzungen und Beschädigungen sind die Oberflächen im Kreuzgang beim Museum zu Allerheiligen angegriffen. «Der Verputz weist besonders im Sockelbereich Schäden wie Abplatzungen auf», schreibt die Stadt. Deshalb wird in diesem Sommer eine umfassende Sanierung der historischen Bausubstanz durchgeführt. Die Putzflächen werden gereinigt und, wo notwendig, neu gestrichen. Im Zuge der Sanierung werden auch die elektrischen Installationen den heutigen Bedürfnissen angepasst. Die kantonale Denkmalpflegerin Flurina Pescatore und das Team der Berner Münsterarchitekten begleiten die Sanierungsarbeiten. Mit einem Monitoring wird die anstehende Sanierung dokumentiert und für die Nachwelt festge-

halten werden. Die Sandsteinarbeiten werden von Spezialisten aus der Region ab der nächsten Woche ausgeführt. Nach der Weinprobe Ende August sind die Arbeiten am Verputz geplant. Die Sanierung soll Ende September abgeschlossen sein. Die Kosten in der Höhe von maximal 400'000 Franken sind vom Grossen Stadtrat mit dem Budget 2016 bereits genehmigt worden. Der Kreuzgang ist während der Sanierungsarbeiten weiterhin zugänglich, jedoch müssen Teilbereiche gesperrt werden.

Der Kreuzgang zu Allerheiligen ist der grösste Kreuzgang der Schweiz. Er ist teils romanisch (aus dem 12. Jahrhundert) und teils gotisch (aus dem 13. Jahrhundert). Bereits im späten 15. Jahrhundert wurde er teilweise erneuert. Seither hat er weitere Eingriffe und Renovationsphasen hinter sich. Von der ursprünglichen Bausubstanz aus dem 12. Jahrhundert sind daher nur noch wenige Bauteile vorhanden. Die letzten grossen Renovierungen wurden um 1910, von 1962 bis 1966 und um das Jahr 1980 durchgeführt. (dj.)

Albert Rösti zur Energiepolitik: «Stehen vor einem Scherbenhaufen»

Albert Rösti, designerter SVP-Präsident Schweiz, erläuterte in einem Vortrag, warum die «Energiestrategie 2050» für ihn ernüchternd ist.

VON ANNA KAPPELER

Mit dem ersten Satz hatte er das Publikum im Sack. «Schon verrückt, dass ich eine Minute früher als geplant anfangen kann. Und das als Berner», sagte Albert Rösti, designerter Präsident der SVP Schweiz, am Donnerstagabend im bis auf den letzten Platz besetzten und entsprechend warmen Saal des Hotels Promenade. Rösti, Präsident der Aktion Vernünftige Energiepolitik Schweiz (Aves), machte hier auf Einladung der Schaffhauser Aves-Sektion eine Standortbestimmung

zum Thema «Was ist los mit der schweizerischen Energiepolitik?». In seinem rund 40-minütigen Vortrag übte er Kritik am bundesrätlichen Plan zur «Energiestrategie 2050». Nicht nachhaltig und zu teuer sei dieser. «Aves setzt sich ein für sichere, wirtschaftliche und ökologische Energie», sagte Rösti. Auf einer Grafik zeigte er die Stromzusammensetzung. 40 Prozent des Stroms kämen von den AKW. «Die Energiestrategie will diesen Anteil ersetzen. Wie das allerdings gehen soll, ohne dass wir danach Strom importieren müssen, konnte mir noch niemand sagen. Nicht einmal die Befürworter.»

«Keine Alternative für Beznau II»

Detailliert erklärte Rösti nun den bundesrätlichen Plan aus seiner Sicht: Werde das AKW Mühleberg abgestellt, könne es mit Wasserkraft ersetzt werden. Für Beznau I könnten Solar und Wind eingesetzt werden. «Doch spätestens im Jahr 2035, wenn Beznau II vom

Netz gehen soll, haben wir alle ein Problem.» Dann nämlich habe die Schweiz laut Rösti keine Alternative mehr. «Um genügend Strom zu haben, müssen wir diesen importieren. Oder auf Gaskombikraftwerke setzen – was aber nicht mit unseren Umweltzielen vereinbar und folglich keine Lösung ist.»

Ob es denn besser sei, statt des Schweizer Atomstroms deutschen oder französischen Strom aus Kohlekraftwerken zu beziehen, fragte Rösti rhetorisch. Das Publikum dankte es ihm mit Applaus.

Die «Energiestrategie 2015» befindet sich aktuell in der Differenzbereinigung und wird in der Sommersession im Juni weiter debattiert. «Wir stehen vor einem Scherbenhaufen. Die SVP wird sich zwar gegen die Vorlage stellen, aber wohl unterliegen», sagte Rösti. Langfristig sei dann keine Deckungslösung in Sicht. Ob seine Partei bei einer Verabschiedung der Vorlage das Referendum ergreifen werde, könne er noch nicht sagen.