

# Ein Stück Schweiz zum Anbeissen

SCHINZNACH-DORF Innovatoren präsentieren, wie aus Schokolade exakte Landschaftsreliefs entstehen.

STEFANIE NIEDERHÄUSER

In doppelter Hinsicht widerspiegelt dieses Produkt die Schweiz: Einerseits bildet es die Schweizer Landschaft massstabgetreu ab, andererseits vereint es schweizerische Eigenschaften, ist handwerkliche Präzisionsarbeit. Die Rede ist von Landschaftsreliefs aus Schokolade, deren Entstehungsgeschichte und Produktion im Rahmen einer Veranstaltung von Kulturgrund in Schinznach-Dorf vorgestellt wurde.

## EIN LANGER WEG

Man kennt Landschaftsrelief aus der Schulzeit: Beinahe jeder durfte wohl einmal ein solches Projekt in Angriff nehmen. So vor einigen Jahren auch die Aarauer Bezirksschulklasse von Ueli Häusermann. Doch anstelle des sonst üblichen Schichtprinzips, wo die Landschaft durch Höhenlinien auf zahlreiche Schichten reduziert wird, entwickelte Häusermann den exakteren Profilschnitt. Jeder Schüler schnitt Profilkärtchen aus, die dann eng aneinandergereiht die Region Aarau darstellten. Dadurch entstand ein Unikat, doch wollte natürlich jeder der fleissigen Schülern etwas davon haben. «Bei Kaffee und Guetzli kam mir die zündende Idee», verrät Häusermann: Er setzte sich mit der Guetzli-Verpackungsfirma in Verbindung und konnte in der Folge einen Plastikabguss der Reliefs herstellen lassen. Damit war der Grundstein zu einem aufwändigen, aber erfolgreichen Projekt gelegt.

Häusermann kam auf die Idee, das Relief in Schokolade zu giessen. Zusammen mit einem Confiseur gelang dies schliesslich und das Resultat war so ansprechend, dass Häusermann beschloss, solche Reliefs professionell herzustellen. Der Weg dahin war lang und voller Hindernisse. Hohe Kosten und zu grosse Datenmengen liessen das Projekt zu Beginn als Ding der Unmöglichkeit erscheinen. Damit wollte sich der engagierte Lehrer je-



Die Anwesenden bestaunen die Reliefs und dürfen selbstverständlich auch die Schokolade kosten.

STEFANIE NIEDERHÄUSER

doch nicht abfinden. Er fand schliesslich tatsächlich einen Weg, dank moderner Computertechnologie, aber auch dank aufwändiger Handarbeit die Schokoladenreliefs herzustellen.

## HANDWERKLICHES GESCHICK

Wie dies funktioniert, demonstrierte der Suhrer Confiseur Reto Straub, der von Beginn an beim Projekt mithalf. Auspinseln, eingiessen, ausklopfen – es braucht viel handwerkliches Geschick, bis die schmackhafte Landschaft Gestalt annimmt. Es ist eine Wissenschaft für sich, alle Gipfel und Täler erkennbar werden zu lassen. Auf jede Minute und jedes Grad kommt es beim Kühlen an, damit Schaffhausen nicht in der Form hängen bleibt oder die Gipfel von Eiger, Mönch und Jungfrau wie Vulkankrater aussehen.

Nicht nur eine Augenweide sind die kleinen Kunstobjekte, sondern auch ein Genuss für den Gaumen. Davon durften sich die Anwesenden selbst überzeugen. Nachdem Straub die verschiedenen Schokoladensorten erklärt und gezeigt hatte, durfte auch nach Herzenslust gekostet werden. Dies bot zudem die Gelegenheit, Fragen an die Referenten zu stellen, sich die Formen aus der Nähe anzuschauen und sich über das Gehörte auszutauschen.

Umrahmt wurde der Anlass durch eindrucksvolle Bilder und Erzählungen rund um die Bergwelt von André Vonder Mühl, dem ehemaligen Geschäftsführer von SAC Schweiz. Wer sich also an diesem Abend in der Aula einfand, wurde mit einem unterhaltsamen Abend belohnt, der alle Sinne ansprach.



Confiseur Reto Straub demonstriert die Herstellung der Reliefs.