

Süßes Vergnügen

Fr, 26. Aug. 2022



Ihr Handwerk liegt im Fokus: Markus Wehner, Daniel Rechsteiner und Andreas Lüscher zeigen, wie man Schokolade herstellt - und was es sonst noch über die süsse Versuchung zu wissen gibt.
Bilder: Celeste Blanc

Schokolade im Fokus am Markt der Vielfalt

Mit dieser Süßigkeit hat man den Nerv der meisten Menschen getroffen: die Schokolade. Das verspricht ein süßes Vergnügen.

Am Schokoladenbrunnen naschen, verschiedene Sorten probieren und den Chocolatiers über die Schulter schauen, wenn sie die Tafeln giessen: Heuer geht es am Markt der Vielfalt mit dem Spezialthema süß zu und her. Auch vegane Schokolade steht auf dem Programm. Um das Zeughaus ideal auf den Anlass vorzubereiten, haben sich das OK und die Aussteller zu einer ersten Besprechung getroffen. --cb/

Handwerk des Genusses

Das Spezialthema der 21. Ausgabe des Markts der Vielfalt behandelt alles rund um die Schokolade

Heuer präsentiert sich der Markt der Vielfalt von seiner Schokoladenseite: Vom 22. bis 23. Oktober geben fünf Aussteller Einblick in das Handwerk der Chocolatiers und der Schokoladenproduktion.

Celeste Blanc

Es ist reges Treiben im Zeughaus. Es wird diskutiert, gestikuliert, überlegt, man tauscht sich aus. «Nicht zu warm, aber auch ja nicht zu kalt» lautet die Devise für die Spezialausstellung im Zeughaus im Oktober. In diesem Jahr wird der Fokus nämlich auf die süsse Versuchung, die Schokolade, gerichtet und vorgeführt, wie diese hergestellt wird.

Da die Produktion nicht ganz einfach ist und heikel auf Raumtemperaturen reagiert, wird bereits zwei Monate vor dem Anlass von den Kennern die Situation in der Lokalität begutachtet. «Es braucht sicher genügend Kühlschränke», wirft Daniel Rechsteiner, «Schokoladensommelier» aus Bremgarten, in die Runde. Markus Wehner und Andreas Lüscher stimmen ihm zu. Auch sie sind Chocolatiers aus Leidenschaft und beschäftigen sich seit mehreren Jahren mit der Herstellung der aromatischen Köstlichkeit. Rechsteiner, Wehner und Lüscher sind drei der fünf Aussteller, die am diesjährigen Markt der Vielfalt ihr Handwerk präsentieren dürfen und die Besucherinnen und Besucher in die Welt der Schokolade eintauchen lassen.

Die Magie des Erlebens

In den letzten Monaten ist das Städtli an der Reuss ein bisschen zur lokalen «Schokoladenmetropole» avanciert. Mit Daniel Rechsteiner als erstem «Schokoladensommelier» und der Anfang August von Bremgarten Tourismus lancierten eigenen Schokolade, die die Bremgarter Skyline abbildet, zeigte sich Bremgarten von seiner Schokoladenseite. Ist es deshalb naheliegend, dass das Spezialthema in diesem Jahr extra die Schokolade präsentiert? «Nein, das ist tatsächlich nur ein Zufall», lacht Susanna Vanek, OK-Mitglied. «Eigentlich war das Thema Schokolade schon für das letzte Jahr geplant gewesen.» Aufgrund mangelnder Machbarkeit wurde das Thema «Druck und Schrift» aufgegriffen. Und dafür das Chocolatier-Handwerk auf heuer verlegt. Bewusst stellt das OK in diesem Jahr wieder ein «Handwerk des Genusses» in den Fokus. «Viele Jahre thematisierten wir das Haptische, also das, was man in die Hände nehmen oder erfühlen kann. Dies wollten wir um die Sinneserfahrung erweitern», erklärt Alex Schaufelbühl, ebenfalls OK-Mitglied.

Ob «ertasten» oder «sinnlich erfahren» – der Markt der Vielfalt begeistert Jahr für Jahr die Besucherinnen und Besucher mit seinem Konzept. Er bietet Möglichkeit, Handwerkerinnen und Handwerkern bei der Produktion und Herstellung gewisser Dinge über die Schulter zu schauen, ermöglicht den Austausch und das Stellen von Fragen. «Das Ausüben eines Handwerks lässt die Menschen staunen und der Prozess der Herstellung fasziniert die Menschen», weiss Schaufelbühl. «Wir wollen die Magie geben, etwas zu erleben.»

Eine Süßigkeit für alle

Eine spezielle Magie – das soll in diesem Jahr die Schokolade bei den Besucherinnen und Besuchern hervorrufen. Die Attraktionen rund um die süsse Nascherei sind vielfältig: Es werden Schokoladenbrunnen aufgestellt und verschiedene Schokoladenprodukte von der Tafel bis zu Truffes und Pralinés hergestellt. Auch darf selber Hand angelegt werden: So haben die Besucherinnen und Besucher im Zeughaus die Möglichkeit, ihre eigene Schokolade zu verzieren. Auch wird das Hauptprodukt, die Kakaobohne, zur Verköstigung angeboten.

Für Andreas Lüscher aus Hägglingen ist die Möglichkeit, am Markt der Vielfalt auszustellen, ein persönliches Highlight. «Ich habe mich sehr gefreut, als ich angefragt wurde», erzählt er. Lüscher war bisher noch nicht als Marktfahrender an einem Bremgarter Markt dabei. «Es schien mir immer eine Nummer zu gross zu sein. Nun bin ich aber freudig gespannt auf das, was mich erwartet», gibt er lachend zu. Der gelernte Bäcker-Konditor produziert seit 20 Jahren privat Pralinés. Dabei wird er zum Besten geben, wie er zwei seiner Spezialitäten, Truffes und Schokoladenwürfel, herstellt. Auch vegane Schokolade wird

er zur Verköstigung anbieten. Ebenfalls gelernter Bäcker-Konfiseur ist Markus Wehner aus Schönenwerd. Seit 10 Jahren selbstständig, produzierte er seine Schokolade für ein paar Jahre in Wohlen, weshalb er schon als Marktfahrender in Bremgarten anwesend war. Dass heuer die Schokolade im Fokus steht, begrüsst er: «Fast jeder und jede mag Schokolade. Es ist schön zu zeigen, was hinter der fertigen Süssigkeit, von der viele einfach nur das fertige Produkt kennen, alles für Arbeitsschritte stecken.» An der Spezialausstellung nicht fehlen darf auch «Schokoladensommelier» Daniel Rechsteiner. «Mit Schokolade zu arbeiten, macht enorm Spass, aber es ist auch nicht einfach. Hier muss die Temperatur stimmen, damit die Herstellung gelingt.»

Zu den weiteren Ausstellern zählt die Bäckerei Stutz aus Oberlunkhofen, die mit ihren vor einem Jahr lancierten «Stutz-Stängeli» auftreten wird, und Carolin Schreiber, die Schokolade aus Reissüsse herstellt.

Generationenübergreifender Anlass

Der Markt der Vielfalt, der von den «Freunden historisches Handwerk» organisiert wird, hebt sich durch seine Ausrichtung von anderen Märkten ab. Das zeigen die Besucherzahlen: Vor Corona besuchten rund 20 000 Personen das Treiben im Bremgarter Städtli. Und das OK legt Herzblut und viel Energie ein, um den Anlass für Gross und Klein unvergesslich zu gestalten. «Es soll immer für alle etwas zu entdecken geben», erklärt OK-Mitglied Schaufelbühl. «Das ist mit dem Spezialthema Schokolade auch in diesem Jahr sicher gelungen», so Susanna Vanek.

Dass der Markt jährlich auf so viel Interesse stösst, freut das OK. Hier treffen Generationen aufeinander, die unterschiedliche Erfahrung mit dem Thema Handwerk haben. «Wir haben die älteren Generationen, die gewisse Abläufe, Maschinen oder Herstellungsprozesse noch kennen. Auf der anderen Seite gibt es die jüngere Generation, der vieles nicht mehr bekannt ist, die dafür über Youtube-Videos und -Tutorials vereinzelt damit in Berührung kommt», so Vanek weiter. So oder so – spannende Einblicke werden auch in diesem Jahr geboten. Vanek und Schaufelbühl sehen aber noch mehr Potenzial im Markt: «Es wäre ein schöner Nebeneffekt, wenn der Markt vielleicht bei jungen Menschen die Begeisterung für einen handwerklichen Beruf fördern würde.»

Vielfalt im Fokus

Der Markt der Vielfalt findet jeweils am vierten Sonntag im Oktober statt und teilt sich in vier verschiedene Themenbereiche auf: dem historischen Handwerk, dem Mittelaltermarkt, dem Antikwarenmarkt und dem Altstadtmarkt. Eine Besonderheit ist die Wahl eines Spezialthemas, das eine Handwerkskunst besonders in den Fokus rückt. Die jeweiligen Ausstellerinnen und Aussteller sind dann im Zeughaus an der Schellenhausstrasse 2 anzutreffen. --cbl