Noch ungebackene, perfekt gespritzte Meringues aus der Bäckerei Haueter.

IM REICH DER SÜSSEN BERGE

Meringues bestehen fast nur aus Zucker und Eiweiss. Und doch schmecken sie in jeder Konditorei etwas anders. Bei Haueter in Adelboden werden die Schaumhügel leicht caramelisiert – «so guet»!

— Text **Michael Lütscher** Fotos **Maurice K. Grünig**

Eiweiss und Zucker. Das sind die wesentlichen Zutaten einer Meringue, geradezu banal. Zahlreiche Konditoreien landauf, landab backen welche. Doch jede, sagt man, habe ihr eigenes Rezept. So einfach ist es also offensichtlich doch nicht mit der Meringue.

Jene der Bäckerei Haueter in Adelboden BE, die roh schneeweiss wie die Berge vor dem Fenster der Backstube glänzten, kommen leicht gebräunt mit einem goldenen Schimmer aus dem Ofen. Und schmecken etwas nach Caramel, was ihnen eine besonders verführerische Note gibt. Doch eine Temperatur von maximal 120 Grad, die in Anleitungen zum Backen von Meringues zu finden ist, reicht nicht, um Zucker caramelisieren zu lassen. Was also ist das Geheimnis dieser Meringue?

Haueter-Konditor Janick Locher, 23, zeigt der SF-Fotografin und mir, wie sie entsteht, unterstützt von der Lernenden Larissa Sarbach, 18. Und Bäckerei-Chefin Susan Haueter, 41, behält dabei den Überblick.

Zunächst geht es um den Zucker. «Englischer Zucker», sagt Janick Locher, und lässt etwas davon aus der Packung auf einen Teller rieseln. Die Körnchen sind sehr klein, feiner als Feinkristallzucker aus dem Supermarkt. «Darum löst sich der englische Zucker im Eiweiss besser auf», sagt Locher.

Dass Eiweiss mit Zucker steif zu schlagen eine heikle Sache ist, wissen alle, die hobbymässig backen. Darum vermischt der Konditor die beiden Zutaten in drei Etappen. Auf diese Weise erhält die Masse die gewünschte Konsistenz.

Ein Kilogramm Eiweiss wird mit 1,8 Kilogramm Zucker vermischt. So lautet die Formel bei den Haueters. Ein maschineller Schwingbesen tut jeweils ein paar Minuten lang seine Arbeit mit Eiweiss und einem Teil des Zuckers. Nach dem →

Susan und Marc Haueter posieren vor der Bäckerei mit ihren Meringues-Kreationen. Im Hintergrund ein Gipfel des Lohner-Massivs.

Larissa Sarbach füllt die Meringue-Masse in den Spritzsack.

Fünf Drehungen des Spritzsacks braucht es für die grossen «Füüfer».

Mit langsamen Kreisbewegungen spritzt Janick Locher die grossen Meringue-Schalen.

zweiten Durchgang ist die Masse ziemlich steif, glänzt wie Schnee nach einigen Tagen an der Sonne – und beginnt Fäden zu ziehen. Dann gibt Locher nochmals Zucker dazu. Und etwas Milchpulver.

Das ist der Stoff, von dem Locher sagt, er sorge für die edle Bräune der Meringues. «Milchzucker caramelisiert früher als Zucker», erklärt er. Der süsse Teil der Milch lässt übrigens auch die St. Galler Bratwurst auf dem Grill so braun werden.

Den dritten Mischvorgang verrichtet Locher von Hand. Er taucht mit seiner frisch gewaschenen Rechten in den grossen Topf mit dem gezuckerten Eischnee und wälzt diesen um. «So spüre ich allfällige Zuckerknollen und kann sie auflösen», sagt er. Und schwärmt von dieser Handarbeit: «Ein schönes Gefühl.»

Mit einem Dressiersack formt er sodann die Meringues: mit langsamen Kreisbewegungen die grossen, mit jeweils einem Pfupf die kleinsten. Dann kommen sie in den Ofen, für rund drei Stunden bei 120 Grad.

Dem Original auf der Spur

Entwickelt hat dieses Rezept Gerhard Haueter, der Vater von Marc Haueter, der das Geschäft mit seiner Frau Susan führt. «Die Konditoren im Emmental haben ihre Art, wie sie Meränggen herstellen. Ich muss sie etwas anders machen», zitiert Susan Haueter ihren Schwiegervater. Meringues sind vor allem in voralpinen Gebieten verbreitet – im Greyerzerland im Kanton Freiburg und im Pays d'Enhaut in der Waadt, wo sie mit Doppelrahm serviert werden, im Emmental, aber eben auch im Berner Oberland, wo Berge geschwungener Nydle, Schlagrahm auf Berndeutsch, dazugehören. Das führt natürlich

Noch leuchten die ungebackenen Meringues schneeweiss wie die Berge vor den Fenstern der Bäckerei.

zur Frage: Woher stammt die wahre, originale Version? Und schon befinden wir uns mitten in der Lebensmittelgeschichte.

Meringues hiessen so, weil sie in Meiringen BE erfunden worden seien, lautet eine oft kolportierte Geschichte. Gastronomiehistoriker winken ab und verweisen darauf, dass das Wort Meringue erstmals im 17. Jahrhundert in einem französischen Kochbuch auftauchte. Und dass eine so feine, zerbrechliche Sache, die überdies mit viel Zucker hergestellt wird, den es auf dem Land lange gar nicht gab, städtischen Ursprungs sein müsse und nicht aus einem Bergtal kommen könne. Denn Zucker gab es auf dem Land lange nicht. Er war ein Luxusprodukt, das sich die damals eher arme Landbevölkerung kaum leisten konnte.

Paul Imhof legt in seinem mehrbändigen Werk «Das kulinarische Erbe der Schweiz» dar, wie sich die Meringue im 19. Jahrhundert in der Schweiz zu verbreiten begann, stellt aber aufgrund von Indizien die Vermutung an, dass sie eher in Frankreich erfunden worden sei. Abschliessend geklärt werden konnte die Frage bisher nicht.

> *«Die Konditoren im Emmental haben ihre Art, wie sie Meränggen herstellen. Ich muss sie etwas anders machen.»*
>
> *Gerhard Haueter, Erfinder des Meringue-Hausrezeptes der Bäckerei Haueter*

Die heutige Herstellung basiert zum einen auf den Vereinfachungen, welche die Industrie liefert. Das ist auch in einem Handwerksbetrieb wie dem der Familie Haueter in Adelboden so: Das Eiweiss kommt aus dem Tetrapak. Für eine Tagesproduktion benötigt die Konditorei drei Liter Eiweiss. Dafür müssten hundert Eier zerschlagen und in Eiweiss und Eigelb getrennt werden.

Ein breites Angebot

Nach wie vor jedoch spielt die Erfahrung eine grosse Rolle. Je nach Wetter und Luftfeuchtigkeit verändert sich die Konsistenz der Meringues, weshalb sie manchmal etwas länger im Ofen bleiben müssen. Sonst würden sie im Innern nicht trocken. Bei feuchtem Wetter sei es praktisch unmöglich, dass sie durchtrockneten. Meringues würden im Kern dann etwas gummig, sagt Susan Haueter. «Das müssen wir hinnehmen. Wir geben keine chemischen Mittel in den Teig, um das zu verhindern. Aber wir schreiben die Verpackungen entsprechend an. Es gibt Kunden und Kundinnen, die es lieben, wenn man die Meringues etwas kauen muss.»

Haueters produzieren ihre Meringues in vier Grössen und fünf Versionen; die →

Den goldbraunen Schimmer verdanken die gebackenen Meringues dem beigefügten Milchpulver.

«Schläckmüli» heissen die Meringues mit Schoggiboden.

TIPP
Meringues zu Hause in Blechdosen bei Zimmertemperatur aufbewahren.

Susan Haueter drapiert die verschiedenen Meringues auf einer Etagere.

kleinste gibt es wahlweise auch mit einem mit Schokolade überzogenen Boden. «Schläckmüli» heissen diese. Die Grössten heissen «Füüfer», weil bei der Herstellung mit dem Dressiersack fünf Kreisbewegungen nacheinander nötig sind. «Sie zu essen, ist ein Familienprojekt», sagt Susan Haueter und schmunzelt.

Sie drapiert die Meringues im Laden auf einer hohen, unübersehbaren Etagere. Daneben bietet die Bäckerei-Konditorei im Zentrum von Adelboden weitere Attraktionen. Denn sie ist auch ein Café. Fast alles, was dort angeboten wird, stellt das Bäckereiteam selbst her.

In der Theke liegen Backwaren wie «Schilehrer-Tübli», ein süsses Brötli mit Kardamom und Rosenwasser, Schmelzbrötli, die Adelbodner Nusstorte oder die auf der Basis von Felchlin-Schokolade gemachten Wildstrubel-Truffes. Es gibt Brote aus Sauerteig, deren Zutaten sorgfältig aufgelistet sind. Die Teige dafür dürfen bis zu 48 Stunden aufgehen. Sie sind die Leidenschaft von Marc Haueter, 43. Jeden Samstag früh fährt er auch den weiten Weg nach Bern, um die Brote und die süssen Spezialitäten auf dem Markt auf dem Bundesplatz anzubieten.

30 Leute arbeiten im Winter für die Haueters, wenn im Ferienort Adelboden mehr Betrieb herrscht als im Sommer. Produziert wird in zwei Backstuben, weil Brote und Süsses unterschiedliche Backtemperaturen verlangen. Was zu viel ist, wird wiederverwertet; altes Brot wird zu Paniermehl, auch vertrocknete Gipfel und zerbrochene Meringues werden «gschrapset», wie Susan Haueter sagt. Die klein gehackten Süssgebäcke landen später in den Füllungen der Studentenschnitten. Produziert werden auch Spezialaufträge. Die Lehrtochter Larissa Sarbach ist bei unserem Besuch daran, mit Buttercreme, caramelisierten Nüssen und gesalzenem Caramel eine mehrstöckige Geburtstagstorte für Marc Haueters Mutter zu konstruieren. Frau Haueter senior arbeitet indirekt noch immer im Betrieb mit: Sie kümmert sich regelmässig um die beiden zwei- und fünfjährigen Enkel. Marc und Susan Haueter haben das Unternehmen vor zehn Jahren von seinen Eltern übernommen.

Lob der grossen Portionen

Susan Haueter kümmert sich als gelernte Köchin auch um die Küche des Cafés, wo es nebst dem Thekensortiment Salate, kleine Gerichte sowie Frühstück bis nachmittags um 16 Uhr gibt. Auch ausgewählte Tees sowie eine Auswahl an heissen Schokoladen gehören zum Angebot. Und natürlich kommen im Café auch die Meringues auf die Tische. Serviert werden sie vom Herbst bis Ende Februar mit Vermicelles. Und das ganze Jahr hindurch solo mit viel Schlagrahm. Zum Glück werden hier auf dem Land noch solche Portionen aufgetischt. Vom städtischen Dessert für wohlhabende Bürger und Bürgerinnen ist die Meringue im Lauf der Zeit zu einem Markenzeichen der ländlichen, voralpinen Gebiete geworden – für das auch Städter und Städterinnen gern einen längeren Weg auf sich nehmen.

So üppig sie auch sind, die Portionen verschwinden im Nu. Die Kombination von süss und fett, knusprig und luftig ist einmalig. Meringues mit Schlagrahm gehören zur Kategorie der unwiderstehlichen Speisen. Erst recht, wenn sie so fein sind wie jene von Haueter. ■

Ein verführerisch üppiges Dessert sind die Meringues mit Vermicelles im Café der Bäckerei Haueter.

«Die ‹Füüfer› zu essen, die grössten Meringues, ist ein Familienprojekt.»

Susan Haueter, Chefin der Bäckerei Haueter

Meringue-Rezept

(nach dem «Kulinarischen Erbe der Schweiz»)
für 20 halbe Schalen

ZUTATEN

4 Eiweiss, 200 g Zucker, zusätzlich 1 EL Zucker zum Bestreuen, 4 dl Rahm

ZUBEREITUNG

1. Eiweiss halb steif schlagen.
2. Nach und nach die Hälfte des Zuckers beigeben und weiterschlagen. Zuletzt den restlichen Zucker darunterziehen.
3. Mit einem Dressiersack längliche Häufchen auf ein bebuttertes und bemehltes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die rohen Meringues mit etwas Zucker bestreuen.
4. Bei schwacher Hitze (100 Grad) im Ofen mindestens eine Stunde backen. Sie sollen aussen fest und innen nicht mehr klebrig sein. Die Ofentür nicht ganz schliessen.
5. Meringues auf einem Gitter erkalten lassen. Mit geschlagenem Rahm oder Doppelrahm servieren.

Zubereitung: 20 Minuten
Backen: 1 Stunde

HAUETER-SPEZIALITÄTEN KAUFEN

Einige Produkte der Bäckerei-Konditorei Haueter können online bestellt werden. Jeweils am Samstag sind Haueters auf dem Markt auf dem Bundesplatz in Bern präsent. Dorfstrasse 27, 3715 Adelboden.
haueter-adelboden.ch