

## REGION



Mit frischen Bio-Eiern vom Gutsbetrieb Eichberg formt Pascal Kainzbauer (45) luftige Meringues-Tüpfli mit Schokolade.

### MERINGUES: WOHER KOMMEN SIE?

In der volkstümlichen Vorstellung ist das Duo Meringue-Doppelrahm eng mit der Region Gruyère im Kanton Freiburg verknüpft. Fakt ist allerdings, dass die Meringues heute überall in der Schweiz hergestellt werden – in Bäckereien, Konditoreien oder Confiserie-Betrieben. Doch wer hats erfunden? Ob sie ursprünglich aus Meiringen im Kanton Bern stammen, ist auch laut dem Kulinarischen Erbe der Schweiz schwer zu sagen. Lediglich, dass das süsse Schaumgebäck in der Region des Emmentals wie auch den Waadtländer und Freiburger Voralpen wohlbekannt und geschätzt wird.

ieren feine Strohwein-Tuffes – neu auch für Coop-Verkaufsstellen in der Region. «Wenn man positive Emotionen in die Produkte steckt, nehmen das auch die Konsumenten wahr», so lautet die Devise auf dem Eichberg, der seit 1959 von den Familien Wengenmaier und Mahler geführt wird.

### So schliesst sich der Kreis

Das Besondere am Eichberg sind die verschiedenen Betriebszweige, welche ineinandergreifen. So werden einige Rohstoffe vom Bio-Gutsbetrieb im Gilde-Restaurant und in der Genuss-Manufaktur weiterverarbeitet und verpflegen schliesslich die Gäste des Gesundheits- und Ferienhotels. «Bei uns läuft es fast wie in einem geschlossenen Kreislauf», weiss Pascal Kainzbauer. «Die frischen Bio-Eier für die Meringues-Tüpfli und -Schalen kommen direkt von den Eichberg-Hühnern.» Rund 3000 Legehennen leben auf dem Gutsbetrieb, der nach den strengen Richtlinien von Bio-Suisse geführt wird. In der Manufaktur schlägt das Team von Pascal Kainzbauer dann frühmorgens das frische Eiweiss mit Bio-Zucker zu luftigem Schnee, bevor die Masse für zweieinhalb Stunden in den Ofen wandert. «Unsere Meringues werden mürbe gebacken. Das bedeutet, dass sie innen ganz trocken und luftig sind.» Und vor allem: Ein leichter Karamell-Geschmack ist spürbar – wohl das Herz des Eichbergs. ●

## BASEL

### Weltrekordversuch für Elefanten-Patenschaft



Fotos: Markus Hässig, zvg

Die beliebten Afrikanischen Elefanten erhalten im Basler Zoo eine neue Anlage mit dem Namen «Tembea», was auf Swahili «gehen» oder «bewegen» heisst. Im Bau ist ein neues Gebäude mit einer 500 Quadratmeter grossen Auslaufhalle. Bei diesem neuen Konzept gibt es keinen direkten Kontakt mehr mit den Tierpflegern. Das ist nicht nur sicherer, sondern fördert auch das Familienleben der Elefanten. Das Futter verteilen die Pfleger auf der ganzen Anlage, sodass die Elefanten dieses finden müssen. Die Wege in der Anlage führen durch unterschiedlichstes Gelände und erfordern somit Geschicklichkeit. Die Aussenanlage des zukünftigen Bullen ist bereits fertig. Für «Tembea» möchte der Basler Zoo in Zusammenarbeit mit dem Projekt-Partner Coop erstmals in der «Zolli»-Geschichte einen Weltrekord aufstellen: nämlich so viele Patinnen und Paten wie nur möglich gewinnen. Für diesen Weltrekordversuch wurde vor Ort eine kleine Anlage aufgebaut. Und so funktioniert es:

- Einen Fünfliber (Kinder), zwei Fünfliber (Erwachsene) einwerfen.
- Als kleines Dankeschön bekommt man Zugang zur extra erstellten Elefanten-Ausstellung.
- Zu gewinnen gibt es eine exklusive Führung für «Tembea».
- Und: Alle Kinder erhalten eine Überraschung.

Es lohnt sich also doppelt, bei den Elefanten vorbeizuschauen. Man kann auch online eine Patenschaft abschliessen oder per SMS über die Zielnummer 488 einen Betrag zwischen 5 und 99 Franken angeben.

► [www.zoobasel-tembea.ch](http://www.zoobasel-tembea.ch)

# Mit Herz BEI DER ARBEIT



◆ **Seengen** In der Genuss-Manufaktur Eichberg stellt das Team rund um Pascal Kainzbauer verschiedene süsse Spezialitäten her. Liebe zum Detail steht hier an erster Stelle. \_\_\_\_\_ SILVIA SIFFERT

Impressum: Coop Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach 2575, 4002 Basel; Tel. 061 327 75 00; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger