



Bericht zum Januarlochhock 2020 vom 26.01.2020 mit Besuch bei Chocolat Frey in Buchs AG

Kalt aber trocken fuhren wir am Sonntagmorgen auf den vorgesehenen Parkplatz vor der grossen Schokoladenfabrik Frey in Buchs. Der Schokogeruch war nicht zu überriechnen. Herrlich was da in der Luft schwebte.



Baldmöglichst trafen auch schon die ersten Mitglieder ein und wir konnten uns alle begrüßen.

Ja, sogar Bofre aus der Ostschweiz fand den Weg nach Buchs. Ja, Chocolat Frey hat es in sich.

Susi, die Organisatorin war nicht zu überhören, denn es war wichtig, alle zusammenzuhalten, damit das Programm planmässig vonstattengehen konnte. Das grosse Ereignis war natürlich das Giessen einer Schokoladentafel, wovon einige Mitglieder Gebrauch gemacht hatten.

Wir folgten Susi, die uns zum Eingang des Museums und dem Kleinladen führte. So viele Mitglieder waren wir, so glaube ich, noch nie an einem Anlass. Nach weiteren Begrüssungen mussten wir doch noch spüren, dass die Angemeldeten, ihr Zeitfenster für das Giessen nicht verpassten. Natürlich für viele etwas Neues und Unsicheres, was uns da erwartet hatte. Doch die Freude an der kreativen Tätigkeit nahm schnell Einzug.

Schon wurden wir im hellen Raum vom Frey Personal freundlich empfangen. Jeder durfte an einen vorgesehenen Platz am Tisch stehen, wo eine Kunststoffnegativform einer Tafelschokolade lag. Verschiedene verzierte Schokoladenmustertafeln lagen vor uns, wo wir ein köstliches Stück geniessen konnten. Die freundliche Dame hinter einer langen Theke erklärte uns den kurzen Ablauf und zeigte auf die laufenden Schokoladenbrunnen mit dunkler, weisser und der üblichen Milkschokolade.



Vor uns waren in vielen Schalen die verschiedenen Verzierungen und Beilagen-Materialien zu finden. Hier konnte man sich für die kreative Gestaltung der eigenen, Schokoladentafel bedienen. Auf den ersten Blick wusste man gar nicht was man da wohl alles beimischen sollte.





Schon ging es an den Brunnen, an welchem man die Form mit der gewünschten Schokomasse füllen durfte. Auf strikte Hygiene wurde geachtet. Dann am Platz ging es an das Mischen und Verzieren. Das war lustig zu sehen wie doch jede nackte Tafel, sei sie hell oder dunkel, immer bunter wurde. Jeder präsentierte jedem sein kleines Kunstwerk. Na, hat noch was Platz oder?

Leider rückte die Zeit doch schneller vor als einem lieb war und man musste die fertig verzierte 200g Tafel abgeben, die jetzt gekühlt wurde.



Dann kam der Rundgang durch die Schokoladenwelt, nachdem jeder ein Tablet bekommen hatte, über dessen Kopfhörer die Infos von jeder Station bezogen werden konnten. Nach dem wir durch einen dunkeln Raum in den hellen Rundgang kamen, konnte man sich sattsehen, wie aus der Kakaobohne schlussendlich flüssige, süsse Schweizerschokolade wurde. Die Unmengen an Möglichkeiten der Verarbeitungsvariationen wurde gezeigt, wie auch die Schokokilos, die der Schweizer jährlich verputzt Hihhi...Nostalgisches wurde auch gezeigt, nämlich wie damals die Tafeln eingepackt wurden. Auch hier sah man, wie die Zeit verstreicht.



Über eine grosszügige Wendeltreppe gelangten wir in den Aufenthaltsraum, wo noch weitere Erkundungen, vor allem für die Kinder, platziert waren. Natürlich war da auch die Degustationsbar, auf die wohl alle gewartet hatten. Es kann ja kaum sein, dass man so viel Schokolade sieht und riecht und noch keine zwischen die Zähne bekommen hatte. Auf einem Fließband, das immer wieder vom Personal bestückt wurde, lief an uns jegliche Schokovariation, seien es Tafelschokorippen, Mohrenköpfe oder Pralinen in allen Formen und Farben vorbei. Am Schokobrunnen durfte man noch Dörrfrüchte auf einem Stab beträufeln lassen. Wahrlich ein Gedicht. Schnell noch ein grosses Gruppenbild, das in einer Kabine gemacht werden konnte.

Zum Teil mit vollem Bauch verliessen wir den Raum und kamen wieder zurück in den Bereich des Bistros und des Verkaufsladens. Auch hier war die Versuchung gross, noch etwas einzupacken.

Natürlich konnten nun die Mitglieder ihre verzierte Schokolade abholen, die schön in ein transparentes Säcklein eingepackt wurde. Eine schöner als die andere. Super haben wir das hinbekommen.

Susi trommelte schlussendlich unsere Mitglieder wieder zusammen, damit wir rechtzeitig im Restaurant Schützenhaus in Aarau eintreffen würden. Mit zum Teil vollen Schokobäuchen liefen wir an der frischen Luft zum Parkplatz, wo noch ein paar Instruktionen folgen. Also huschten wir in die Autos und fuhren im Konvoi nach Aarau zum Restaurant.



Im schmucken Restaurant, das früher einmal ein Schützenhaus war, durften wir den bestellten hausgemachten Hackbraten mit Kartoffelstock und Dessert genießen.

Wir sassen zusammen und unterhielten uns über unsere Lincolns und die Zukunft der Autoindustrie. Es war eigentlich erstaunlich, dass diese kleine Küche für so viele Leute ein

komplettes Essen mit Salat herzauberte. Dass wir etwas warten mussten bereitete uns keine Sorge, denn wir hatten ja noch den Nährboden im Magen von der Firma Frey. Auch zu erzählen gab es denn reichlich. Ebenfalls durften wir unsere Neumitglieder Markus und Denise begrüßen und gemütlich über Vieles diskutieren. Ihre formelle Aufnahme ist für die GV 2020 vorgesehen.



Das Essen war vorzüglich und hat wohl jedem gemundet. Nach dem letzten Schluck brachen alle langsam auf, um sich auf den Heimweg zu machen. Im Kofferraum Schokolade von Frey.

Es hatte wohl allen gefallen und der Tag wird als ein weiteres schönes Erlebnis in Erinnerung bleiben. Ein herzliches Dankeschön an unsere Susi für die gute Organisation

Christian Brodbeck
Präsident LCCE