



Bis zur fertigen Schoggi (l.) sind einige Arbeitsschritte nötig (von oben links im Uhrzeigersinn): Die Hände müssen gewaschen, der Dressiersack gefüllt, die Schoggi gepudert und zum Schluss eingepackt werden. LH

## Schulhaus Stapfer erhält eigene Schoggi

Brugg Für die Einweihung des renovierten Gebäudes haben sich Schüler der 4. bis 6. Klasse kreativ gezeigt

VON LARISSA HUNZIKER

Kaum betritt man die Backstube, steigt einem der Geruch von warmer, flüssiger Schokolade in die Nase. Die elf Brugger Schüler nehmen einen tiefen Atemzug. Sie befinden sich mit ihrer Lehrerin Barbara Gabathuler in der Backstube der Bäckerei Frei in Wettingen. Hier dürfen sie selber die Stapfer-Schoggi giessen. Diese wird anlässlich der Einweihung des renovierten Stapfer-Schulhauses morgen Samstag zu einem Preis von 7 Franken pro Tafel verkauft.

Die Kinder ziehen ihre mitgebrachten Schürzen an, waschen sich die Hände und versammeln sich um Andrea Krüse. Die Confiseurin der Bäckerei Frei instruiert die Kinder, wie man die Formen mit flüs-

siger Schokolade ausgiesst. Die Formen haben die Schüler selber mitgebracht. Sie sind etwas Spezielles: Die Umrisse des Stapferschulhauses sind eingestanz. Entstanden sind die Gussvorlagen in einem 3-D-Drucker-Kurs des Maker Studios der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) in Brugg-Windisch, an dem Barbara Gabathuler mit zwei weiteren Lehrpersonen teilgenommen hat, mit dem Ziel, Gussformen mit dem Umriss des Stapfer-Schulhauses zu erstellen. 25 Formen sind es schliesslich geworden.

«Ursprünglich wollten wir die Schoggi in der Schule giessen», sagt Gabathuler. Aber niemand habe ihnen eine Maschine zum Schokoladeschmelzen vermieten wollen. Die Schoggi selber schmelzen wollten sie nicht, da das Risiko besteht,

**«Wir haben uns aufs Giessen gefreut, aber aufs Essen auch.»**

Anouk und Lilian  
Schülerinnen der 6. Klasse

dass die Schoggi grau wird, wenn sie nicht die richtige Temperatur hat. Schliesslich gelangte Gabathuler an die Bäckerei Frei, die mit zwei Standorten in Brugg präsent ist. Geschäftsinhaber Hansjörg Frei schlug vor, die Schoggi in seiner Backstube herzustellen. «Dieses Angebot haben wir sehr gerne angenommen», sagt Gabathuler.

Nun stehen die Schüler der 4. bis 6. Klasse des Schulhauses Stapfer in der erwähnten Backstube. Aufmerksam beobachten sie Andrea Krüse dabei, wie sie Form für Form ausgiesst. Als alle 25 Formen voll sind, ist Zeit für einen kurzen Unterbruch. Die Gussvorlagen gehen in den Kühlschrank und die Schüler machen sich daran, die Etiketten zu gestalten, die später die eingepackten Tafeln zieren werden. Als die Schokolade ausgekühlt ist, dürfen die

Schüler selber ran. Zuerst machen sich die Knaben ans Ausgiessen der Formen, derweil bepudern die Mädchen die fertigen Tafeln mit Goldstaub und packen sie ein. Anschliessend wird die Etikette befestigt und fertig ist die Stapfer-Schoggi.

Die Kinder freuen sich vor allem auf eins: Auf das Degustieren der Schoggi! «Wir haben uns aufs Giessen gefreut, aber aufs Essen auch», sagen Anouk und Lilian, die beide die 6. Klasse besuchen. Lange gedulden müssen sie sich nicht mehr.

Sicher ist, dass manch einer der Besucher die kunstvoll gestaltete Tafel wohl nicht essen, dafür aufbewahren wird.



Mehr Fotos und ein Video finden Sie auf [www.aargauerzeitung.ch](http://www.aargauerzeitung.ch)