

# Das Toggenburg in Wiler Pralinen

Die Wiler Traditionsconfiserie Hirschy kreiert und lanciert gemeinsam mit Bermontis eine Kräuterlikör-Praliné.

Andrea Häusler

Adrian Studer, Geschäftsführer der Confiserie Hirschy AG, spricht von einer Sinfonie der Sinne, wenn er von der harmonischen Vereinigung begeisterten der Toggenburger Likör-Kompetenz mit der Confiseriekunst aus seinem Hause schwärmt. «Erst stehen die fruchtigen Erdbeer- und Aprikosenaromen des Kräuterlikörs im Vordergrund, um dann, mit der schmelzenden Schokolade, in ein Wechselspiel mit der Kakaosüsse zu treten.»

Der Weg zum Endprodukt, das in drei Verpackungsgrössen und im Offenverkauf angeboten wird, war allerdings anforderungsreich. «Bei den ersten Versuchen war der Schokoladengeschmack stets zu dominant. Erst mit der Idee, den Likör pur und halbflüssig in die Praliné einzufügen, näherte man sich sukzessive dem gewünschten Geschmackserlebnis», sagt Studer.

## Regionales trifft auf Regionales

Die süsse Spezialität passt zur Ideologie der Wiler Confiserie, nach der möglichst viel «Regionalität» und natürliche Inhaltsstoffe in die Produkte fliessen sollen. Denn «Bermontis» wird nicht nur im Toggenburg hergestellt, sondern besteht aus natürlichen Rohstoffen und ist frei von chemischen Zusätzen. Ein Likör mit einem Alkoholgehalt von 27 Volumenprozent: «Kräftig genug für Männergaumen und gleichzeitig so mild, das er auch weibliche Geschmäcker trifft», wie Marek Elias sagt. Elias gehört zum Gründerteam der Bermontis GmbH, deren Existenz einer Diplomarbeit mit dem Titel «Von der Schnapsidee



Das Bermontis-Gründerteam Marek Elias und Robert Häne sowie Hirschy-Geschäftsführer Adrian Studer feiern das neue Produkt. Bild: PD

zum Kräuterlikör» geschuldet ist. Ziel der Projektarbeit von Marek Elias und Robert Häne war die Entwicklung eines Kräuterlikörs, der ihre Liebe zu den Alpen und dem ländlichen

Brauchtum spiegelt und dennoch modern wirkt. Das war 2018. Zusammen mit Masterdistillerin Judith Brunschwiler wurde so lange getüftelt und getestet, bis das Resultat passte.

Anfang 2019 erfolgte schliesslich der Verkaufsstart. «In einem 17 Quadratmeter grossen umgebauten Stall wurden die schwarzen Tonflaschen abgefüllt und etikettiert – alles jobbe-

gleitend. Erst seit kurzem wird nun der Likör in Wattwil abgefüllt. «Auf luxuriösen 70 Quadratmetern», wie Robert Häne lachend betont. Gearbeitet werde aber weiterhin hobbymäßig.

## 4500 Liter und kein zweites Produkt in Sicht

Platz ist nötig. Denn aktuell läuft die 15. Abfüllung. Knapp 4500 Liter wurden bisher verkauft. Über den eigenen Onlineshop, aber auch über Coop. Der Likör ist derzeit in 15 Filialen erhältlich. Weitere sollen dazukommen – Schritt für Schritt. Denn das Start-up-Unternehmen, dessen Team inzwischen auf vier Personen angewachsen ist, will langsam wachsen. Deshalb bleibt eine Sortimentserweiterung auch Zukunftsmusik.

## Bermontis-Kräuterfondue aus Jonschwil

**Jonschwil** Die Wiler Confiserie Hirschy ist nicht die einzige regionale Kooperationspartnerin des innovativen Unternehmerquartetts aus dem Toggenburg. Läuft alles nach Plan, wird im November eine Fonduemischung mit «bermontis'scher» Kräuternote lanciert. Hergestellt wird diese in der Hardeg-

ger Käse AG in Jonschwil. Die Idee stamme aus der «Chääswelt», einer jungen Toggenburger Vereinigung, die Hersteller und Anbieter aus der Region unter einem Dach vereint, sagt Marek Elias. Das Fondue, welches zusammen mit einer Flasche Bermontis sowie Gläsern als Geschenkset über den On-

lineshop der Bermontis GmbH angeboten wird, spiegle ideell und geschmacklich die Käsevielfalt und die intakte Natur am Fuss der Churfürsten. Die Käsemischung aus Jonschwil enthält denn auch sichtbare Kräuter und statt Kirsche wird das Schweizer Traditionsgericht einfach mit Bermontis aromatisiert. (ahi)