

Das Rezept ist streng geheim

Wil Seit 111 Jahren verkauft die Confiserie Hirschy den preisgekrönten Mandelfisch. Jährlich gehen rund 30 000 Stück über den Ladentisch. Bekannt ist der Familienbetrieb aber auch für andere Spezialitäten.

Roland P. Poschung
redaktion@wilerzeitung.ch

«An der Landes-Ausstellung 1939 in Zürich wurde der Mandelfisch als «bestes Gebäck» mit der goldenen Medaille ausgezeichnet. Der Wettbewerb war damals einzigartig», erfreut sich Adrian Studer am anhaltenden Höhenflug. Das Rezept vom Wiler Mandelfisch, welches Hirschy-Gründer August C. Hirschy erfand, ist streng geheim: Es liegt in einem Banksafe und ist beim Bundesamt für geistiges Eigentum in Bern gesetzlich geschützt. Die Grundrezeptur blieb bis heute gleich, einzig die Zuckermenge wurde reduziert und dem heutigen Essverhalten angepasst. Selbst Ferdinand Graf von Zeppelin oder der deutsche Kaiser Wilhelm II. kosteten einst die Köstlichkeit. Auch die im vergangenen Jahr verstorbene Schauspielerin Karin Dor und Filmstar Claus Biederstaedt waren unter anderen bei Kaffee und Mandelfisch anzutreffen.

Inzwischen ist die vierte Hirschy-Generation mit Engagement und Kreativität am Werk. Adrian und Yvonne Studer-

Aus Liebe den Familiennamen geändert

Konditor und Confiseur Adrian Studer hiess ursprünglich Schäfli. Was viele nicht wissen: Aus Liebe zu seiner Frau Yvonne, der Tochter von Ida und Ernst Studer, nahm er den Namen Studer an. «Meine Frau wollte einfach nicht Schäfli heissen», sagte Adrian Studer-Schäfli. Heute ist er als Mitglied der Geschäftsleitung voll im Familienunternehmen integriert und zuständig für die Produktion. Die Confiserie Hirschy beschäftigt total 54 Personen; 16 in der Produktion, 26 in Küche und Cafe, in dem Laden und in der Verpackung sind es 12 Personen, die in Voll- oder Teilzeit für den Familienbetrieb tätig sind. (ropo)



Adrian Studer-Schäfli und Andreas Studer führen den Familienbetrieb mit ihren Frauen in der vierten Generation. Roland P. Poschung

Schäfli sowie Andreas und Christa Studer haben das Geschäft im 2007 von ihren Eltern Ida und Ernst Studer-Stampfli übernommen. Die zwei Konditor-Confiseure haben sich einst am Arbeitsplatz in der Westschweiz bei der Lausanner Confiserie Mojonnier kennen und lieben gelernt. Aus dieser Region haben sie viele Anregungen für ihr Unternehmen mitgenommen.

Auszeichnung für Truffe und Praliné

Die von Ernst Studer kreierten Champagner-Truffes und Pruneaux sind nicht nur Verkaufsschlager, sie wurden auch an der Swiss Bakery Trophy ausgezeichnet: 2010 erhielten die Fleur d'Ebène- und Jupiter-Torte sowie die Champagner-Truffes je die Goldmedaillen. Gleiches gelang Ernst Studer zwei Jahre später mit den Pruneaux. Dabei handelt es sich um ein Praliné mit eingelegter Zwetschge, verbunden mit einer

feinen Ganache. Kaum mehr aus dem Sortiment der Confiserie Hirschy wegzudenken sind Spezialitäten wie etwa Helvetia-Schnitten oder Wiler Türmli, die auf die Einweihung des Wiler Turms von 2006 zurückgehen. Der Fürstenländerbiber basiert auf einem Vorlagenmodell von Willi Buck. Diese Spezialität wie auch der Wiler Bär und die Fürstenländertracht wurden als unikate Kupfermodelle gefertigt.

«Für jeden Betrieb ist eine Spezialität wichtig. Damit bringt man interessierte Kunden in den Laden, die ergänzend weitere Produkte wie Brot, Brötchen, Patisserie oder Salziges kaufen», sagt Adrian Studer. «Dies zusammen fördert nicht nur den Umsatz, sondern sichert auch langfristig Arbeitsplätze.»

Hinweis

Dieser Artikel ist der erste der neuen Serie «Die Süßmacher von Wil».



Das Rezept für den Wiler Mandelfisch ist im Banksafe aufbewahrt.