



VIER REZEPTE FÜR COOP

Einfache Zubereitung

Alleine für Coop kreierte Roger Arcari vier verschiedene Käsemischungen. Nebst den üblichen Chäschüechli werden für Coop Bio-Chäs- und Bio-Spinatchüechli wie auch Prix-Garantie-Chäschüechli hergestellt. Schnell und einfach ist deren Zubereitung im Backofen: Die gefrorenen Chüechli mit dem Alu-Förmlli auf ein Backblech legen und in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben. Ofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) erhitzen und circa 25 Minuten backen.

ner Wirtschaft, dem Feldschlösschen in Lenzburg, bereits vor über 40 Jahren den Gästen zum Feierabendbier die warmen Küchlein auf, die er jeweils frisch zubereitete. Die Nachfrage war bald so gross, dass er sich eine Backstube einrichtete und fortan nur noch Chüechli produzierte. Diese wurden tiefgekühlt an Restaurants in der Umgebung verkauft – lange bevor es Tiefkühlfirmen gab.

Rezepte für die Käsemischung

Seit 1985 kümmert sich nun Roger Arcari um das «Chäschüechli-Kompetenzzentrum», wie er es selbst gerne nennt. «Da bei uns die Käsemischungen vor Ort hergestellt werden, können wir sehr flexibel auf Kundenwünsche eingehen», erklärt der gelernte Koch. Bis zu 20 verschiedene Rezepte für die Füllung werden in der Chäschüechli-Bäckerei verwendet und gemischt. Was bei allen gleich bleibt, ist der Schweizer Hartkäse. «Bis zu 600 kg Käse reiben wir allein für eine Tagesproduktion.» Mit frischen Eiern und Gewürzen angereichert, wird die Füllung später in die ausgeformten Mürbeteigschalen verteilt. Frische Zutaten und der traditionell zubereitete Mürbeteig; darauf ist Roger Arcari besonders stolz, denn das merke und schmecke man seinen Chäschüechli auch an – davon ist er überzeugt. ●

Ob zum Znüni, Znacht oder zwischendurch – Chäschüechli schmecken immer. Und im Gegensatz zu früher sind sie nun auch zu jeder Jahreszeit zu bekommen: «Heute ist man viel flexibler als zu Zeiten meines Vaters», weiss Roger Arcari, Geschäftsführer der Arcari Backwaren AG in Hensschiken. «Damals war klar, dass Raclette, Fondue oder eben die kleinen Käsekuchen nur in der kalten Jahreszeit gegessen werden. Das hat sich zum Glück geändert», schmunzelt der 57-Jährige. Er muss es wissen, schliesslich bezeichnet sich seine Familie selbst als Chäschüechli-Dynastie. Rogers Vater, André Arcari, tischte in sei-

BASEL

Zolli-Weltrekord auf Kurs



Fotos: Markus Hässig, zvg

Für seine neue Elefantenanlage «Tembea» hat der Zoo Basel eine besondere Publikumsaktion lanciert: Ein Patenschafts-Weltrekord wird anvisiert. Kinder und Erwachsene können für einen beziehungsweise zwei Fünffliber «Tembea»-Pate werden. Seit dem Start Anfang September haben bereits über 3500 Personen mitgemacht. Damit ist der Zolli auf bestem Weg, den Rekord zu erreichen. Mehr über die Patenschaft und die Teilnahmemöglichkeiten finden Sie im Internet.

► www.zoobasel-tembea.ch

AARBURG

Tickets gewinnen für Papagallo & Gollo

Am 29. November besuchen die beiden Weltenbummler Papagallo & Gollo die Musigburg (Moonwalker) in Aarburg. Sie erleben in ihrem Programm «Rund um d'Wäut» viele Abenteuer mit ihren Freunden. Die rockigen Live-Lieder und Geschichten stammen aus der Feder von Gölä und Thomas J. Gyger. Unterhaltung und Spannung für die ganze Familie! Die Coopzeitung verlost 2 × 4 Tickets. Eine Postkarte schicken mit dem Vermerk «GOLLO ML» an Coop NWZZ, PR, Postfach 2575, 4002 Basel. Oder eine SMS senden mit Stichwort «GOLLOML an 2667 (Fr. 1.–/SMS). Einsendeschluss ist der 2. November 2014.