



Riesen-Ansturm auf Guetzli

Als Alternative zum Adventsmarkt baut Stiftung Faro online aus.

Ein bisschen Weihnachtsstimmung ist bei ihnen immer. 3800 Kilogramm Kekse produzierte die Konditorei-Confiserie der Stiftung Faro dieses Jahr. Fast 70 Prozent entstehen in der Adventszeit, wie Geschäftsführerin Rosey Schär sagt. Besonders dabei: an der Herstellung sind Menschen mit Beeinträchtigung beteiligt.

Faro wurde 2013 in Windisch gegründet. An mehreren Standorten in der Gemeinde bietet die Stiftung 88 Wohnplätze mit Beschäftigung sowie 100 geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit kognitiven oder psychischen Beeinträchtigungen. In der Abteilung Konditorei-Confiserie sind beispielsweise zwei ausgebildete Mitarbeiterinnen tätig, unterstützt von vier bis fünf beeinträchtigten Personen.

Nach dem Motto «Handarbeit und hausgemacht» kreieren sie laut Schär klassische als auch vegane Gebäckvarianten wie Zimtsterne, Brunzli, Chräbeli und Spitzbuebe aus Schweizer Produkten. Die Geschäftsführerin ergänzt: «Von der Teigherstellung bis zur Verpackung kann das für Mailänderli bis zu dreieinhalb Stunden dauern.»

Rund um die Weihnachtszeit werden die Guetzli jeweils am Adventsmarkt der Stiftung an-

Faro's Chräbeli

90 g	Eier
10 g	Kirsch
200 g	Puderzucker
220 g	Mehl
8 g	Anis
Etwas	Butter (zum Einfetten)

Eier, Puderzucker und Kirsch leicht aufwärmen und schaumig rühren.

Die Masse sorgfältig mit Mehl vermischen und etwa 15 Minuten lang zugedeckt stehen lassen, leicht durcharbeiten (der Teig darf nicht zäh werden).

Zu Chräbeli formen oder 6 bis 8 mm dick ausrollen und ausstechen. Auf mit Butter eingeschmiertes Blech platzieren.

Ca. 12 Stunden antrocknen lassen, dann bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze, nicht Umluft) ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Das Rezept ergibt etwa 50 Chräbeli (abhängig von der Grösse).

geboten. Diesen konnte Faro 2020 aus bekannten Gründen nicht durchführen. Ein Alternativprogramm musste her. «Wir



Die Faro-Chräbeli werden von Hand gemacht. Bild: zvg

haben uns für ein Adventslädeli entschieden und die Bestellmöglichkeit des Faro-Webshops ausgebaut», erklärt Rosey Schär. Die Produkte des Lädeli, das nur bis am 4. Dezember offen hatte, sind online verfügbar. Und das mit grossem Erfolg: «Die Webshop-Bestellungen haben stark zugenommen. Es freut uns, dass die Kunden von den alternativen Bezugsquellen rege Gebrauch machen.»

So hatte die Coronakrise wenig Einfluss auf die Arbeit der Konditorei-Confiserie von Faro. Unter Einhaltung der Schutzmassnahmen habe man in gewohntem Umfang produzieren und die grosse Nachfrage erfüllen können.

Maja Reznicek