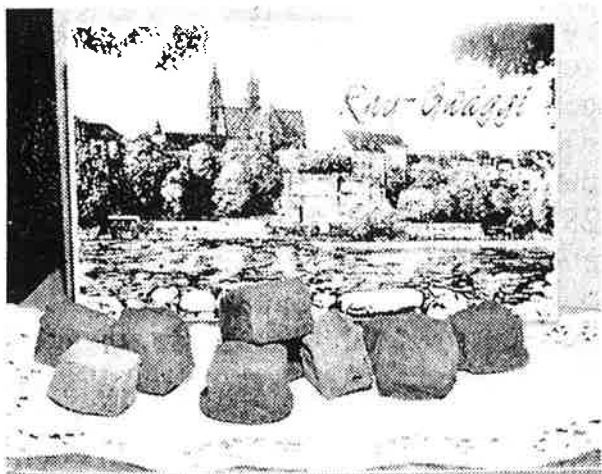


Objet trouvé

Rhy-Gwäggi



Auf der rastlosen Jagd nach Neuigkeiten brauchten wir eine süsse Pause. Weil wir gerade am Volta-Platz arbeiteten, war Brandl nicht fern. Unser Blick fiel auf ein Silbertablett voller Truffes – und jeder Widerstand war gebrochen... Es waren Whisky-Pavés, die Bäcker Brandl unter dem Namen «Rhy-Gwäggi» feilbot. Das Aussergewöhnliche dieser Delikatesse bestand in erster Linie in seinem Namen.

Wie jeder Bäcker spricht auch René Brandl von einer «Erfindung». Die Erfindung «war eigentlich ein Unfall. Da ist mir abverrecks, was ich gerade aus der *Canache*» – der Füllung für jeden Truffe – «machen wollte. Ich füllte die Masse auf ein Blech und gab ihnen diese Form.» Pavés sind Pflastersteine. Mit «Rhy-Gwäggi» hat das im Grunde wenig zu tun. Aber der Rhein liegt ja gerade um die Ecke. Brandls Friandise enthält einen hohen Anteil an schottischem Branntwein: auf ein Kilo Schokolade und 400 Gramm Rahm lässt der Chocolatier zwei Dezi Scotch in die *Canache* fliessen. «Durch den Alkoholgehalt erübrigen sich Konservierungsmittel», meint Brandl. «Die Gwäggi sind ohnehin längst weg, bevor sie schlecht werden.» Davon kann wahrscheinlich auch die Fasnachts-Clique «Rhygwäggi» ein Lied singen: Sie deckt sich regelmässig mit der kleinen Köstlichkeit ein. yss / Foto S. Berger