



Der süßen Versuchung von Caramel können manche kaum widerstehen – Zutaten wie Alpensalz intensivieren den Caramelgeschmack.

Das Geheimnis von Caramel

Mürbel Das Schweizer Produkt, das vom Fudge inspiriert ist, klebt nicht an den Zähnen, sondern schmilzt im Mund. Es gibt die Süssigkeit mit besonderen Aromen.

SUSANNE WAGNER

Es ist eine Kindheitserinnerung, wie man sie nie vergisst: Die frisch hergestellten Nidelzeltli, wie es sie jeweils am Jahrmarkt zu kaufen gab. Barbara Meijerink suchte als Erwachsene während Jahren nach genau diesen weichen Caramelbonbons, fand sie aber nicht mehr. Also begann sie, selber welche herzustellen. Zunächst mit mässigem Erfolg: Es dauerte viel zu lange, bis die Süssigkeit eine braune Farbe annahm. Und sie schmeckte nicht so, wie sie es sich vorgestellt hatte.

Dann kam die Sprachlehrerin auf die Idee, Fudges herzustellen. Die weichen und mürben Caramelbonbons kannte sie von Besuchen in Grossbritannien. Dieses Mal war Barbara Meijerink zufrieden mit dem Ergebnis. So sehr, dass sie gleich drei verschiedene Geschmacksrichtungen kreierte. Ein Neffe einer Bekannten, der Slow Food studierte, war Feuer und Flamme, als er von der Idee hörte. Er half mit ersten Kontakten in der Food-Branche und seine Schwester half beim Namen und der Verpackung des Produktes. Mürbel sollten sie heissen.

Reine Handarbeit

2015 verkauften Barbara Meijerink und ihr Ehemann ihre Mürbel erstmals an ihrem Stand an der Thurgauer Gewerbeausstellung Wega. Der Rest ist eine Erfolgsgeschichte. Im gleichen Umfang wie der Erfolg wuchs, reduzierten die Meijerinks – die auch Eltern von vier Kindern sind – ihr Arbeitspensum im angestammten Beruf Sprachlehrerin und Sportgeräteverkäufer. Inzwischen arbeiten die beiden Thurgauer aus-

schliesslich für ihre Firma Mürbel – Barbaras Milchcaramel aus Mattwil. Vertrieben werden die Mürbel direkt, per Online-Shop sowie an über hundert Verkaufsstellen in der ganzen Schweiz, unter anderem in Feinkostläden, Blumengeschäften und Käsereien. Immer wieder ist Mürbel auch an Slow-Food-Märkten anzutreffen.

Produziert wird immer noch in reiner Handarbeit, nur die Mengen sind gewachsen: In der Hochsaison stellt das Mürbel-Team bis zu 400 Beutel pro Tag her. Mürbel besteht aus wenigen einfachen, aber möglichst regionalen Zutaten: Roh-Rohrzucker, gezuckerte Kondensmilch – wie es auch beim britischen Fudge üblich ist –, Rohmilch, Butter, Traubenzucker und «das gewisse Etwas zur Geschmacksgebung», wie es auf

Regionale Rezepte Die ältesten sind über hundert Jahre alt

Variationen Kaum hat man eins im Mund, ist man wieder Kind: Rahmtäfelchen oder Nidelzeltli gab es am Jahrmarkt oder bei der Grossmutter. Bonbons aus Rahm, Milch und Zucker tauchten in der Schweiz Mitte des 19. Jahrhunderts auf – zu diesem Schluss kommen Fachleute des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz. Es gibt verschiedene Rezepte: In der Westschweiz ist eher das hellbraune, weiche und zähe «caramel à la crème» bekannt. Ihnen ähnlich sind die Rahmtäfelchen aus der Region Basel und die Nidelzeltli aus dem Bernbiet. Die Appenzeller Nidelzeltli sind hingegen glashart und dunkelbraun. Statt sie zu zerbeissen, sollte man sie im Mund zergehen lassen.

der Verpackung steht. Die Milch stammt von den Kühen des Bauern aus der Nachbarschaft, die Butter aus der nahen Käserei und der fair gehandelte Zucker stammt aus einer biologischen Produktion.

Caramel mit Alpensalz ist ein Bestseller

Die Zutaten werden in einem Kupfertopf erhitzt und mit einem Holzlöffel gerührt. «Die genaue Zusammensetzung und die Temperatur, bei der wir die Pfanne vom Feuer nehmen, verraten wir nicht», sagt Barbara Meijerink. Darauf wird die Masse auf eine Marmorplatte gegossen und immer wieder gemischt, bis sie fest wird.

Nach dem Auskühlen werden die Mürbel-Stücke von Hand gebrochen und abgepackt. «Je nach Wetter, Temperatur und Luftfeuchtigkeit und wahrscheinlich auch Laune des Carameliers unterscheiden sich die Mürbel leicht voneinander», ist auf der Website zu lesen.

«Es ist eine ehrliche Süssigkeit. Den meisten reicht ein Stück Mürbel – auch mir. Manche können aber nicht aufhören zu essen, bis das Säckli leer ist», sagt Barbara Meijerink und schmunzelt. Von den acht verschiedenen Sorten ist Alpensalz das erfolgreichste: Davon kaufen Kunden doppelt so viel wie von den übrigen Sorten Baumnuß, Kakao, Chili, Ingwer, Kaffee, Vanille und Whisky. Was gar nicht funktionierte, waren Mürbel mit Alpenbitter – sie erinnerten an Hustensirup. Auch Trüffel-Mürbel wurden verworfen, weil die kostbaren Pilze nicht über 60 Grad erhitzt werden dürfen. Immer auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen, kam man auch auf Gin. Diesmal mit Erfolg: Das Destillat für die limitierte Gin-Edition stammt ebenfalls aus dem Thurgau.



Die heisse Zuckermasse wird kräftig gerührt.



Mürbe und schmelzend: Der Name ist Programm.



Jedes Stück hat eine andere Form.