

Lebensmittel | Sonja Hänni-Hallenbarter fertigt Schokolade zum Dahinschmelzen

Gommer Pralinenmacherin erobert Murten

**WALLIS/GOMS | Mit süssen Versuche-
n kennt sich Sonja Hänni-Hallenbarter
bestens aus: Die gebürtige Obergestlerin
verwandelt in ihrer Chocolate-
rie «Hot-Xocolat» in Murten
jährlich etwa zwei Tonnen
Schokolade in edelste Prali-
nen, köstliche Truffes, feinste
Tafelschokolade.**

Dabei können zuweilen auch eigenwillige Kreationen entstehen. Ein wahres Geschmackserlebnis ist etwa die pikante oder scharfe Gewürz-Schokolade, bei deren Herstellung gelegentlich Salz- oder Pfefferstreuer zum Einsatz kommen oder Chili- und Currypulver verwendet werden. «Auch gedünstete Zwiebeln oder Blauschimmelkäse können in Kombination mit Schokolade interessante Verbindungen sein», weiss Schokoladenexpertin Hänni-Hallenbarter. Bei der Schokoladenherstellung achtet die 46-Jährige darauf, nur beste Rohprodukte zu verwenden. «Mit Zutaten von minderwertiger Qualität lässt sich kein gutes Endprodukt herstellen. Ausserdem beziehe ich meine Ware nur bei Schokoladenproduzenten, für die Kakaobauern zu fairen Bedingungen arbeiten können. Das ist mir wichtig.»

Handwerk und Kunst

Bei den aufwendig und in echter Hand- und Feinarbeit gefertigten Süssspeisen ihres Sortiments setzt die Walliserin jedoch meist auf klassische Variationen. «Obwohl Schokoladenliebhaber gerne auch einmal besondere Schöpfungen ausprobieren, sind die gängigen Pralinen und Schokoladen bei den Kunden nach wie vor beliebt.» So dürfen Gourmets in Hänni-Hallenbarter's Schokoladengeschäft etwa zwischen Himbeer-, Cassis-Vanille-, Caramel-Nuss- oder Marzipan-Pralinen und zahlreichen anderen Köstlichkeiten, die so klingende Namen wie «Vanilla Rose», «Passion Kalamansi» oder «Rocher Noir» tragen, auswählen.

In der Chocolaterie sind Kreativität, Experimentierfreude und ein ausgeprägter Geschmackssinn gefragt. Derzeit liefert ihr ein rund 80-jähriges Rezeptbuch zahlreiche Inspirationen, um sich an weitere filigrane und reich garnierte Schoko-Kunstwerke heran-

zuwagen. Anregungen und Ideen holt sich die Schokoladenkünstlerin auch im regelmässigen Austausch mit Berufskollegen. «Ich selber mag Schokolade mit Frucht-Crisp oder kombiniert mit Nüssen», verrät Hänni-Hallenbarter, die ihren kleinen Laden in Murten bereits seit einem Jahrzehnt führt. Häufig werde dort auch zu Pralinen mit Likör- oder Schnapsfüllung gegriffen. Ohnehin würden die beiden Genussmittel Schokolade und Alkoholika sehr gut miteinander harmonieren, ergänzt die Walliser Schokoladenmacherin. Auch Wein und Schokolade könnten sich geschmacklich perfekt ergänzen. Deshalb lädt Hänni-Hallenbarter in ihrem «Hot-Xocolat»-Atelier auch regelmässig zu Degustationsveranstaltungen, bei denen verschiedene Weine und dazu passende Schokolade verkostet werden. «Dunkle Schokolade mit Gewürz- oder Fruchtanteilen passt sehr gut zu schweren und reichhaltigen Rotweinen.» Noch mehr Gaumenfreuden bringe Zartbitterschokolade aber im Zusammenspiel mit einem guten Whiskey, weiss die Fachfrau.

Die Schokoladenseite des Berufs

Sonja Hänni-Hallenbarter kostet, wenn sie in der Schoko-Küche steht, täglich von ihren selbst kreierten Leckereien. Sie müsse schliesslich wissen, was sie zubereite. «Schokolade macht nicht dick, sondern glücklich», hält die Walliser Chocolatière augenzwinkernd fest und spricht damit wohl vielen Naschkatzen und Schoko-Freunden aus der Seele. Die Gommerin entdeckte ihre Leidenschaft für Schokolade über ihre Ausbildung in der Backstube in Crans-Montana und später, nach mehreren Stationen in verschiedenen Konditoreien, durch ihre Arbeit als Fachberaterin im Exportsektor bei Barry Callebaut, einem der grössten Schokoladenproduzenten der Welt. «Diese Zeit war interessant und spannend und ich habe viel Wissenswertes über Schokolade dazugelernt.» Danach unternahm sie den riskanten Schritt in die Selbstständigkeit und eröffnete den Laden und das Atelier «Hot-Xocolat» in Murten. Seither ist die Schokolade der Walliserin in aller Munde. Sie empfängt nicht nur zahl-

reiche Süssschnäbel zum Schoko-Shopping in ihrem Geschäft, sondern führt auch Kundenbestellungen aus, beliefert Konditoreien in der Region mit ihrem köstlichen Naschwerk und vermittelt ihr Wissen rund um die handwerkliche Kunst des Schokoladenmachens in Workshops und Degustationen. Sonja Hänni-Hallenbarter, die als Gastdozentin auch an der Chocolat Academy in Zürich unterrichtet, hat im «Hot-Xocolat» das ganze Jahr über gut zu tun. Hauptsaison der Schokoladen- und Pralinenmacherin ist in den Wochen um Weihnachten. Aber auch in der Osterzeit werde Süssem vermehrt nachgefragt. Im Sommer allerdings bleibt die Chocolaterie während zweier Monate geschlossen. Ob schon Schokolade – etwa als Eispralinen – auch erfrischend sein könnte, gehe die Nachfrage im Sommer zurück.

Ein Gespür für Temperaturen

«Im Hochsommer ist es einfach zu heiss für Schokolade», sagt Hänni-Hallenbarter und nennt damit ein wichtiges Stichwort für die Schokoladen- oder Pralinenproduktion: die richtige Temperatur. Werde die Schokolade während der Zubereitung richtig temperiert, könne das Pralinenmachen auch bei Anfängern gelingen. Wer schliesslich in weitere süsse Geheimnisse rund um die Herstellung von Schokolade und Pralinen eingeweiht werden möchte, dürfe gerne ihren Feinschmecker-Laden oder einen ihrer Workshops besuchen, fügt die Chocolatière lachend an – Schokolade macht eben wirklich glücklich. **pan**



Künstlerin. Die gebürtige Gommerin Sonja Hänni-Hallenbarter stellt ihre Pralinen in echter Handarbeit her. **FOTOS VVG**



Köstlichkeiten. In der Chocolaterie «Hot-Xocolat» in Murten werden neben klassischen Pralinen und Truffes auch aussergewöhnliche Schokoladenkreationen hergestellt. **pan**

In eigener Sache | 1815.club-Informationsveranstaltung zum Thema Steuern

Steuererklärung leicht gemacht – oder fast

BRIG-GLIS | Ob Bildung, Gesundheit, Sicherheit oder Kultur: Um seine Einwohner rundum versorgt zu wissen, benötigt Vater Staat alljährlich beträchtliche Steuereinnahmen. Und obwohl keiner auf diese Leistungen freiwillig verzichten möchte: Mehr abgeben als unbedingt nötig mag gewiss auch niemand.

Dennoch kommt beim Laien während des Ausfüllens der Steuererklärung schnell einmal das Gefühl auf, dass irgendwo noch ein paar Franken gespart werden könnten. Selbst für eigentliche «Routiniers» ist es kompliziert bis unmöglich, Jahr für Jahr auf dem neuesten Stand der Steuergesetzgebung zu bleiben und alles Beachtenswerte korrekt einzutragen.

Angebot des «1815.club»

Um den Lesern des «Walliser Bote» eine Art Schnellbleiche im korrekten Ausfüllen der Steuererklärung anzubieten, hat der Inhaber der Mengis Gruppe, Nicolas Mengis, im Rahmen eines kostenlosen Angebots des «1815.club» den eidg. dipl. Steuerexperten Stefan Gehrig engagiert. Dieser werde versuchen, so Verlagsleiter Fabian Marbot, eine doch eher trockene Materie spannend herüberzubringen.

Tatsächlich folgten die ca. fünfzig anwesenden 1815.club-Mitglieder im 1815.träff an der Gliser Kapuzinerstrasse aufmerksam dem anderthalbstündigen Vortrag des Fachmanns.

Konkretes Beispiel

Die Steuererklärung richtig auszufüllen: Das beginne bereits mit der Planung der Steuererklärung des nächsten Jahres,

fürte Gehrig aus. Die Beantwortung von Fragen wie «Möchte ich bald Kinder haben?» oder «Wann beginne ich die Ausbildung?» sei unerlässlich, um die nächste Steuererklärung optimal ausfüllen zu können.

Nach diesen einleitenden Erklärungen ging es sodann ans Eingemachte: Punkt für Punkt ging Gehrig die Steuererklärung einer fiktiven Familie durch, verwies auf Möglichkeiten für Abzüge, häufig begangene Fehler oder interessante Nebenaspekte einer bestimmten Steuerposition. Zugleich erläuterte er die Vorteile, von denen die Bevölkerung profitieren kann, wenn die Erklärung mittels des elektronischen Instruments «VSTax» ausgefüllt wird.

Thema weckt Interesse

Zwischendurch hatten die Anwesenden selbst natürlich auch

Gelegenheit, Fragen zu stellen. Kann es von Vorteil sein, wenn ein Hauskauf über nur einen Ehegatten abgewickelt wird? Lässt sich die Reparatur des Rasenmähers irgendwo angeben? Weshalb erhalte ich weniger Autokilometer angerechnet, als ich angegeben habe? Die Fragen des Publikums vermochten den Experten indes nie in Verlegenheit zu bringen. Am Ende des Abends – und zum Ausgleich für die zwar nützliche, doch eben eher schwere Kost – gabs für die Teilnehmer einen Apéro sowie einen eigenen Steuerordner – Tipps vom Experten natürlich inklusive. Dass das Thema Steuern die Bevölkerung durchaus interessiert, beweist der Umstand, dass eine identische Veranstaltung, die nächsten Montag über die Bühne geht, ebenfalls bereits «ausgebucht» ist. **pac**



Interessiertes Publikum. Steuerexperte Stefan Gehrig verriet einige Tipps, wie sich Steuern sparen lassen. **FOTO WB**