

Einzigartiges Gebäck aus Lichtensteig

Das Rezept der berühmten Negressli aus Lichtensteig hat sich über die Jahre hinweg nicht verändert. Erfunden wurde das Konfekt von Albert Hollenstein, dem einstmals die Bäckerei Hollenstein gehörte.

Carmina Wälti
12.11.2016, 02:40 Uhr

Das Rezept der berühmten Negressli aus Lichtensteig hat sich über die Jahre hinweg nicht verändert. Erfunden wurde das Konfekt von Albert Hollenstein, dem einstmals die Bäckerei Hollenstein gehörte. «Hollenstein war ein Berufskollege meines Vaters», erklärt Rudolf Schlauri, Inhaber der Bäckerei Schlauri in Lichtensteig. So gelangte das Rezept schliesslich auch in seine Bäckerei, in welcher die Negressli bis heute erhältlich sind.

Woher der Name Negressli kommt, kann auch Rudolf Schlauri nicht sagen: «Ich habe mir schon öfters Gedanken darüber gemacht, weiss es allerdings bis heute nicht.» Nebst den kleinen Negressli gibt es die Spezialität auch in einer grösseren Form zu kaufen, dem sogenannten Negress. «Ursprünglich, so sagt man, war das Negressli eine Süssigkeit für die ärmere Gesellschaft», verrät Rudolf Schlauri. Dies wahrscheinlich nicht zuletzt, weil das Konfekt sehr sättigend sei. Innen cremig weich und aussen knusprig wie ein Guezli, begeistert das Schokoladenkonfekt auch heute noch die Kundschaft der Bäckerei Schlauri.

«Das Negressli weckt Jugenderinnerungen bei vielen älteren Menschen», so der Bäcker. Gerade die ältere Generation komme regelmässig, um das Gebäck aus früheren Zeiten zu kaufen und zu geniessen. Und das nicht ohne Grund: Der Schokoladen-Sabléteig mit Pralinenfüllung und einem Überzug aus schwarzer Schokolade schmeckt ausgezeichnet und ist unverwechselbar.