



Illnau-Effretikon

Regio.ch Illnau-Effretikon  
8620 Wetzikon  
044/ 933 33 33  
www.regio.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 12'242  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 13  
Fläche: 45'771 mm<sup>2</sup>



Lukas Bründler organisiert mit seinen Studienkollegen einen Schoggi-Event für den Adventsmarkt. Bild: zvg

# Schoggi-Job am Adventsmarkt

**LINDAU Lukas Bründler und sein Team haben sich für den Adventsmarkt auf dem Strickhof eine Neuigkeit ausgedacht: Gemeinsam mit den Gästen wollen sie Schokolade giessen.**

Annalisa Hartmann

Am diesjährigen Adventsmarkt auf dem Strickhof in Eschikon wird es für einmal nicht nur nach Punsch und Kürbissuppe riechen, sondern auch nach Schokolade. Der Grund: Eine vierköpfige Gruppe von Lebensmitteltechnologiestudenten organisiert für die Besucher einen Stand, an dem sie selber Schokolade giessen können. «Dies ist ein Projekt, das wir für das Fach Projektmanagement durchführen. Die Idee haben wir selber entwickelt», sagt Lukas Bründler, einer der vier Studenten. Schokolade ist für ihn kein Neuland: Er arbeitet neben dem

Studium bei Chocolat Frey.

## Schüler helfen mit

Die vier Kollegen im Alter von 22 bis 25 Jahren werden in einem Schulzimmer auf dem Strickhof-Gelände ihre kleine Schoggi-Fabrik einrichten. «Draussen wäre es zu kalt, die Bedingungen fürs Schokolade-Giessen müssen stimmen», sagt Bründler. Das Instrument zum Schoggi-Giessen beschreibt er als eine Art «Wasserhahn», aus dem, wenn die Temperatur stimmt, Schokolade fliesst. Diese können die Besucher in vorbereitete Becher füllen – und so ihre eigenen

Schokoladentafeln giessen. Wenn sie wollen, auch mit Haselnüssen. Spezielle Formen wie Weihnachtsmänner liegen aber nicht drin. «Das würde den Rahmen sprengen», sagt der Student.

Zur Unterstützung haben die vier Studenten vier junge Assistenten engagiert: Diesen Job übernehmen Schüler der Oberstufe. «Ich bin gespannt, wie es wird, und hoffe, dass alles klappt», sagt Bründler. Das Schokoladenprojekt am Adventsmarkt ist für ihn «Neuland», wie er sagt, sein erstes Projekt innerhalb des Studiums. Zusammen mit seinen Kollegen wird er das Schoggi-Giessen ausführlich dokumentieren und Fotos machen für das Dossier.



Illnau-Effretikon

Regio.ch Illnau-Effretikon  
8620 Wetzikon  
044/ 933 33 33  
www.regio.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 12'242  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 13  
Fläche: 45'771 mm<sup>2</sup>

Nächstes Jahr werden sie ausserdem einen Vortrag halten und ihre Erkenntnisse präsentieren.

**Kurzfristig geplant**

Sein Studium in Lebensmitteltechnologie dauert drei Jahre, sagt Bründler. Dazu gehören auch Fächer wie Informatik, Mathematik und Volkswirtschaft, jeweils mit starkem Bezug zur Industrie. Dass er am Adventsmarkt die Gelegenheit hat, sein Wissen praktisch umzusetzen und sogar an andere Menschen weiterzugeben, freut den jungen Studenten. Er habe dabei auch gelernt, kurzfristig zu planen und effizient zu arbeiten. «Wir haben die ganze Idee innerhalb eines Monats umgesetzt», sagt er. Nun ist die Gruppe bereit für ihren Schoggi-Job.

**Adventsmarkt auf dem Strickhof**

Der Adventsmarkt findet heute zwischen 16 und 21 Uhr auf dem Strickhof in Eschikon statt. Er wird dort zum siebten Mal durchgeführt. 34 Standbetreiber bieten selbst gemachte Spezialitäten wie Wildschweinwürste, Konfitüren mit einheimischen Früchten oder Weihnachtsguetsli an, ausserdem handgefertigte Kerzenlichter und Adventsdekorationen. Am Adventsmarkt können

nen auch die Produkte des Ausbildungs- und Versuchsbetriebs des Strickhofs erstanden werden: Weine, Edelbrände, Gemüse und Obst sowie Alpkäse der beiden Strickhofkühe, die den Sommer jeweils im Weisstannental auf der Alp verbringen. Zudem offeriert der Strickhof den Gästen dampfende Kürbissuppe und Glühmost. Für Kinder gibt es diverse Aktivitäten. (reg)