



Die nächste Generation am Werk: Einblick in die Backstube der Bäckerei Stein, wo die legendäre Meringues für das Kemmeriboden Bad kreiert werden. Bilder: Nina Kobelt, Kemmeriboden Bad

Die Meräringe checkt täglich im Hotel ein, als ob sie ein ganz besonderer Gast wäre: Sie hat ihr eigenes «Klimachämmerli», es wird liebevoll «Meräringe-Humidor» genannt.

Luftige Berge voller Glück

Die Kemmeriboden-Meräringe ist weit über das Emmental hinaus bekannt.

Was ist ihr Geheimnis? Luft und Liebe natürlich – unter anderem.

NINAKOBELET

Viele haben darauf «geplangt»: Nach genau einem Jahr Wiederaufbau nach dem verheerenden Unwetter vom 4. Juli 2022 hat das Kemmeriboden Bad wieder geöffnet. Die Emme hatte das Restaurant und Teile des Hotels weggeschwemmt. Eine Katastrophe. Und jetzt das Happy End. Auch für jene, die «längi Zitit» nach den berühmten Kemmeriboden-Meräringe hatten. Dem berühmten Nachtisch, der mit Chäserei-Nidle serviert wird, Doppelrahm aus der Bergkäserei Marbach ein paar Kilometer vom Restaurant entfernt.

Wie das Hotel ist auch die Meräringe Kulturgut, ja, mehr als das: Für das luftige Feingebäck strömen Gäste aus der ganzen Schweiz nach Schangnau. Wie kann das sein? Weder ist es ein sonderlich kompliziertes Dessert – Eiweisschnee und Zucker, leicht karamellisiert –, noch ist Schangnau der einzige Ort, an dem man diese süssen, luftigen Berge voller Glück essen kann. Und doch umgibt die Meringues aus dem Kemmeriboden Bad ein Geheimnis.

Liebe beim Anrichten, sagt die Crew des Restaurants. Und eine Sonderbehandlung: Die Meräringe checkt täglich im Hotel ein, als ob sie ein ganz besonderer Gast wäre (was sie ja auch ist): Sie hat ihr eigenes «Klimachämmerli», es wird liebevoll «Meräringe-Humidor» genannt. Bei einer konstanten Temperatur von 26 Grad

Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von 20 Prozent fühlt sich das Gebäck eben am wohlsten.

Möglichst viel Nidle gegen Food Waste

Um zu verstehen, was die Meringues aus dem Emmental so besonders macht, muss man zum nahen Steinbeck. Im Holzhaus an einem Rank zum Dorf hinauf stellt Familie Riedwyl-Oberli die Meräringe für die Kemmeriboden-Gäste her – seit 1939. Damals, so wird es zumindest erzählt, suchte man eine Verwendung für den überschüssigen Rahm. Ein Dessert sollte es sein, eines bei dem man möglichst viel Nidle einsetzen kann, im Grunde, um Food Waste zu vermeiden. Nur wurde das damals noch nicht so genannt.

Auch Elsbeth und Peter Riedwyl-Oberli sehnten sich nach der Wiedereröffnung des Restaurants. Nach zwei Lockdowns waren sie erneut gezwungen, die Produktion ihrer Spezialität, der Meräringe, herunterzufahren. Gerade wird umgerüstet – im wahrsten Sinne des Wortes: Das Haus der Familie ist versteckt hinter einem Gerüst, es gibt ein neues Dach. Aber noch immer hängt die Schweizer Fahne draussen, wenn das Postauto einen Stopp einlegen muss – um die Meräringe mitzunehmen, runter ins Kemmeriboden Bad.

Das Gebäck wird – neben anderem wie etwa Peter Riedwyls fast so bekanntes Brot mit Büffel-milchquark – täglich in Handarbeit hergestellt. Zuweilen bereits von der nächsten Generation: Die Bäckerei ist ein Familienbetrieb, bei dem alle

mithelfen. Das Geheimnis dahinter? Vielleicht das Rezept? Es ist das gleiche wie jenes von Elsbeths Grossvater. Noch andere Komponenten machen ihre Meräringe unwiderstehlich, glauben die beiden. Die alten Geräte etwa, sagt die Bäckersfrau. «Mäss, Rührwerk, Becki», alles ist noch original.

Gefüllt mit Schangnauer Luft

Da ist noch etwas: Meräringe bestehen nebst Eiweiss und Zucker – aus Luft. Und diese Luft in Schangnau ist halt einfach speziell. Die Bäckersleute schauen aus dem Fenster. Sie geniessen die Aussicht immer wieder aufs Neue, obwohl sie hier aufgewachsen sind. Jeden Tag atmen sie diese reine, frische Luft ein und geniessen sie. Wie übrigens auch die Meringues. «Wäre nicht gut, wenn wir sie nicht mögen würden», sagt Peter Riedwyl-Oberli lakonisch.

Sie stellen mittlerweile die doppelte Menge an Meringues her wie noch ihre Eltern, und beliefern Kundinnen und Kunden in der ganzen Schweiz. Aus dem Eigelb, das man für die Meräringe nicht braucht, werden Änismüetzi hergestellt.

Meringues wurden – je nach Quelle – vielleicht sogar im Kanton Bern erfunden, in Meringen. Ob das stimmt, ist nicht gesichert, aber das spielt auch keine Rolle. Die Kemmeriboden-Meräringe bleiben etwas Besonderes. Das Geheimnis dahinter? Luft und Liebe. ■