

Name: Barnaba
Vorname: Dario
Beruf: Assessore agli enti locali (Regierungsrat)
Hobby: Fliegen, Rugby

Vor drei Jahren ist er erstmals in Basel zu Gast gewesen. Damals war er noch «Kultur-Minister»: «... die Universität hat eine Fotoausstellung durchgeführt. Und zwar mit Fotokünstlern aus unserer Region. Da bin ich erstmals nach Basel gekommen. Und habe mich in diese Stadt verliebt.»

Seither kommt er immer wieder. Hat hier Freunde gefunden. Und nun auch das Neujahr hier verbracht: «Ich geniesse den Spaziergang durch den Zoo, geniesse aber vor allem das Angebot der Museen. Es ist selten, dass eine Industriestadt so viel Kultur besitzt.»

Der Assessore glaubt, dass die Zeit der Diskriminierung gegenüber Italienern in der Schweiz «passato» sei: «Die Italiener haben sich hier sehr gut integriert. Sind ja schon fast ein Bestandteil des eidgenössischen Lebens geworden. Und prägen hier wohl auch die neue Kultur mit – besonders die seconda generazione. Dennoch hört man immer wieder von Fremdenhass. Das stimmt traurig. Auch wenn diese Äusserungen nicht mehr gegenüber Italienern gemacht werden...»

-minu



Eine gute Nase für Dääfeli

Am Stammtisch hiess es, er «mache» Dääfeli. Doch wer weiss schon genau, wie man Dääfeli «macht». Also wurde mit dem «Dääfelimacher» ein Termin vereinbart: um halb drei an seinem Arbeitsplatz.

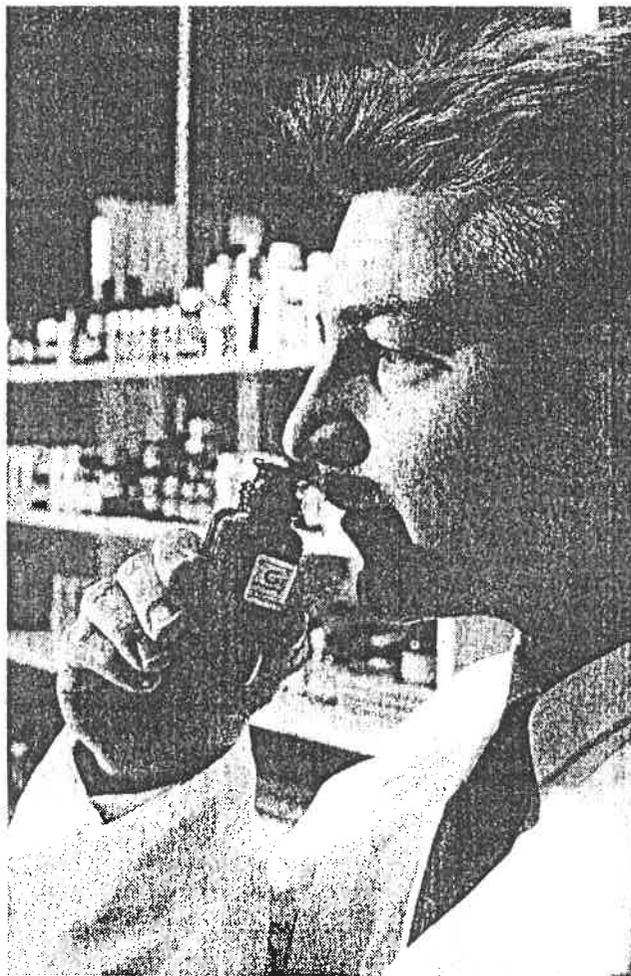
Und dort empfing er uns dann auch, in blendend weissem, knitterfreiem Arbeitskittel, darunter Hemd und Kravatte: Markus Eng, Leiter der Produkteentwicklung bei der Ricola AG in Laufen.

Seit vier Jahren schon arbeitet er bei dem einst unter dem Namen «Confiserie-Fabrik Richterich & Co.» geführten Familienunternehmen, zuvor war er als Chemiker in der Abwasser-Chemie tätig.

«Ich finde den Job bei der Ricola sehr kreativ, ich kann viel machen und habe ein grosses Arbeitsfeld», sagt Markus Eng. Was aber genau ist dieses Kreative, dieses weite Arbeitsfeld?

Markus Eng: «Seit ich bei der Ricola arbeite, sehe ich die Natur ganz anders, ich erlebe sie bewusster, meine Wahrnehmung ist anders geworden – manchmal komme ich mir vor wie die Hauptperson im Roman «Das Parfüm» von Patrick Süskind.» Und damit meint er in erster Linie seine Wahrnehmung mit den Geschmackssinnen: Nase und Mund. Denn seine Aufgabe besteht darin, neben Kräuter-Tees (Instant und Beutel) Ricolas bekannte Dääfeli-Produkte zu entwickeln, das heisst: Dääfeli – auf Menthol- und Heilkräuterbasis – mit neuen natürlichen Aromen und ätherischen Ölen zu kreieren. In Markus Engs Büro steht eine ganze Aromathek mit x Fläschchen, deren Inhalt er sich als Training immer wieder per Nase zu Gemüte führt, um seine Geschmacksnerven in Form zu halten und möglichst viele verschiedene Aromen auf Anhieb zu erkennen.

Und wie kreierte man nun Dääfeli mit neuen Aromen? Mit Hilfe einer Sensorik-Gruppe. Personen werden von Markus Eng darin geschult zu bestimmen: Wie schmeckt mir das Dääfeli, wie lutscht es sich, lutscht sich die Form gut oder schlecht, ist mir das Dääfeli zu hart oder zu weich.



Immer wieder führt sich Markus Eng per Nase Aromen zu Gemüte, um seine Geschmacksnerven in Form zu halten.

Foto Kurt Wyss

Dääfeli zu schaffen, dazu werden von Markus Eng in einem Labor anhand einer Grundrezeptur unzählige Reihenversuche vorgenommen; «ein bis zwei Kilo Dääfeli stelle ich jeweils her», so Eng. Die Resultate werden dann der Sensorik-Gruppe zu lutschen gegeben bis diese findet: Jetzt «stimmt» das Dääfeli.

Einer Ricola-Broschüre ist zu entnehmen: «Erst nach bestandener Testmarkt wird eine Ricola-Spezialität für den weltweiten Vertrieb freigegeben.» Die Dääfeli sollen also weltweit den Geschmack der Konsumenten treffen. Und der kann durchaus unterschiedlich sein. So gibt es etwa den Erfahrungswert: Je näher man zum Äquator kommt, desto süssere

lutscht und mit der Zunge geschmeckt, getastet und geschluckt.

Mit seiner sensiblen Nase gilt es bei Markus Eng aber nicht nur, neue Produkte zu kreieren, sondern auch die Konkurrenz-Erzeugnisse zu «degustieren», eigene Produkte zu optimieren, mit und ohne Zucker herzustellen – vielfältig zu sein. Denn wer vieles bringt, wird manchem etwas bringen. Und die Ricola bringt vieles, das durch die Mischmaschinen gerührt, über das Band gezogen, nochmals geknetet, dann in feine Stränge gezogen, geprägt, gekühlt und schliesslich abgefüllt wird: Pro Jahr sind es rund 9000 Tonnen Dääfeli, die – in Schächtelchen, Tüten und Büchsen verpackt – die Baselstrasse 31 in

VS Steinbock
 23. 12. ~ 19. 1.

