

Sébastien und Patricia Langel produzieren farbige und verführerische «Seeländerlis».



PHOTO: JOEL SCHWEIZER

NAME IM PRODUKT

Seeländerlis

Mit einer besonderen Spezialität erweist die Chocolaterie Langel in der Bieler Altstadt dem Seeland farbig prickelnd die Ehre.

VON
TERES
LIECHTI
GERTSCH

Bunt leuchteten sie einem entgegen, in Glasbehältern und assortiert abgepackt in Cellophansäckchen verschiedener Grösse – die «Seeländerlis», Schokolade mit Edelbränden gefüllt. «Von Anfang an wollten wir ein Produkt mit Liqueur anbieten», sagen Sébastien und Patricia Langel, die ihre Chocolaterie im Gewölbekeller am Ring 1 seit 2010 führen. «Man kennt die „Kirschstängeli“ ... wir aber wollten etwas Neues, etwas Besonderes machen.» Rund sind die «Seeländerlis», dunkle Hohlkugeln, verziert mit einem hellen Muster eines Firmamentes mit Sonne, Mond und Sternen. Die «Seeländerlis» sind gefüllt mit sechs Sorten Edelbrand, eingewickelt in sechs passende Farben Seidenpapier: Blau für Zwetschge, Hellrot für Kirsch, Orange für Aprikose, Grün für Williams, Gelb für Marc, Dunkelrot für Apfel.

Ausland. Warum der Name «Seeländerlis»? «Wir sind beide Seeländer! Sébastien ist in Nidau aufgewachsen, Patricia in Schwadernau. Wir lieben die Region und wollten, dass die Kundenschaft eine Süßigkeit mit deren Namen kaufen und auch verschenken kann! Viele «Seeländerlis» gehen auch als Geschenk ins Ausland!»

Wieviel Seeland ist denn drin in den «Seeländerlis»? «Schokoladerohstoffe wachsen leider nicht im Seeland. Aber wichtig war uns, Spirituosen von hoher Qualität aus dem Seeland zu verwenden.» Den Aprikosenschnaps beziehen Langels von Rolf und Erika Hofmann in Sutz, die anderen fünf Sorten von der «Spezialitäten-Brennerei und Distillerie Zürcher» in Port. «Beide liefern uns erstklassige Edelbrände, wir können jederzeit bei ihnen holen, was wir brauchen.» ■

Präzision. Für die Produktion der «Seeländerli» werden zuerst die Schokolade-Hohlkugeln zu drei Vierteln mit einem Liqueur-Zuckersirup gefüllt, von Hand, durch einen kleinen Trichter. Über Nacht wird das Ganze stehen gelassen, damit sich auf dem Liqueur eine kleine Schicht bilde kann. Das Füllen sei «schon noch eine Challenge», sagen Langels, und die Herstellung des Sirups erfordere grosse Präzision. Der Zucker muss genau 108 Grad heiß sein, damit er anschliessend nicht zu viel und nicht zu wenig kristallisiert. Am Folgetag kann die Kugel mit einer Früffemasse aufgefüllt werden. Mit etwas purer Schokolade wird dann das «Seeländerli» verschlossen.

Handarbeit. Nach der Arbeit von Confiseur Sébastien Langel ist seine Frau Patricia an der Reihe: Sie verpackt jedes «Seeländerli» einzeln zuerst in ein kleines Stück schützende, feine Plastikfolie, dann in das farbige Seidenpapier. «In einer knappen halben Stunde schaffe ich rund 60 Stück. Manchmal höre ich Radio dazu, manchmal lässt man sich auch einfach so schön in diese Tätigkeit fallen - es hat fast etwas Meditativeres. Ich arbeite gerne mit den Händen.»

Im Jahr stellt Sébastien Langel mehrere tausend «Seeländerli» her, er produziert rund alle drei Wochen. Die Spezialität läuft gut, bei Jung und Alt. «Auch Kindern gefallen die bunten Kugeln. Wir erklären ihnen dann, dass die «Seeländerlis» nicht für sie bestimmt sind und empfehlen ihnen zum Beispiel unsere Schokolade-Lollis.» ■

www.chocolaterie-langel.ch

SPÉCIALITÉS

Seeländerlis

La Chocolaterie Langel en vieille ville de Bienne rend un hommage pétillant et coloré au Seeland.

PAR
TERES
LIECHTI
GERTSCH

Dans des pots en verre, leurs couleurs chatoyantes attirent le regard. Emballés dans des sachets de cellophane en diverses tailles, ce sont les «Seeländerlis», des chocolats à la liqueur. «Nous tenions à proposer un produit à base d'eau-de-vie dès nos débuts», expliquent Sébastien et Patricia Langel qui ont ouvert leur chocolaterie au sous-sol d'une cave voutée, place du Ring 1, en 2010. «On connaît tous les bâtons au kirsch... mais nous voulions faire quelque chose de nouveau, de particulier.» Les «Seeländerlis» eux, sont ronds, des boules creuses et foncées, recouvertes d'un motif plus clair montrant le firmamento, le soleil, la lune et les étoiles. Ces spécialités de chocolat contiennent six sortes d'eaux-de-vie reconnaissables à la couleur de leur emballage en papier de soie: bleu pour la prune, rouge vif pour le kirsch, orange pour l'abricotine, vert pour l'eau-de-vie de poire, jaune pour le marc et bordeaux pour la pomme. ■

Étranger: Pourquoi ce nom de «Seeländerlis»? «Nous sommes tous deux seelandais», Sébastien a grandi à Nidau et Patricia à Schwadernau. «Nous aimons la région et nous voulons que notre clientèle trouve chez nous une douceur portant ce nom et qu'elle puisse en faire cadeau! Nos «Seeländerlis» sont souvent offerts en cadeau à l'étranger.»

Quelle est la proportion de seelandais dans les «Seeländerlis»? «Notre matière première, le chocolat, ne pousse malheureusement pas dans le Seeland. Mais il nous semblait important de mettre en valeur des spiritueux de haute qualité de la région.» Leur abricotine vient ainsi de chez Rolf et Erika Hofmann à Sutz. Quant aux cinq autres eaux-de-vie, ils les trouvent chez «Spezialitäten-Brennerei und Distillerie Zürcher»

Dans la Chocolaterie Langel, Sébastien et Patricia Langel confectionnent à quatre mains plusieurs milliers de «Seeländerlis» par année.

cher» à Port. «Tous deux nous livrent des eaux-de-vie de première qualité et nous pouvons par ailleurs nous procurer tout ce qu'il nous faut en tout temps chez eux.»

Précision. La production des «Seeländerlis» commence par le remplissage des boules creuses à la main avec un petit entonnoir et aux trois-quarts, avec une liqueur de sirop de sucre. Nous les laissons reposer une nuit pour que le liquide forme une mince croûte. Cette opération représente «déjà un grand défi en soi», expliquent les Langel, mais la fabrication du sirop de sucre exige aussi une grande précision. Le sucre doit être chauffé à une concentration d'exactement 108 degrés (Baumé) pour obtenir la cristallisation optimale. Le jour suivant, les boules sont remplies avec une ganache à truffes. Puis les «Seeländerlis» sont rebouchés avec de la couverture de chocolat.

Travail manuel. Après que Sébastien Langel ait effectué ce travail, Patricia Langel est sur les rangs. Elle couvre chaque «Seeländerli», d'abord d'une mince feuille en plastique, puis avec le papier de soie couleur. «En une demi-heure pile, j'en confectionne 60 pièces. Parfois en écoutant la radio, parfois en me consignant pleinement à ce que je fais, ce qui a quelque chose de méditatif. J'aime travailler avec mes mains.»

Les Langel produisent plusieurs milliers de «Seeländerlis» par année, à raison d'une fabrication toutes les trois semaines. Ces spécialités se vendent bien parmi nos clients, du plus jeune au plus vieux. «Les enfants aiment aussi voir nos boules colorées. Mais nous leur expliquons que les «Seeländerlis» ne sont pas pour eux et leur recommandons plutôt nos sucettes en chocolat.» ■