



Adrian Zihlmann sticht die Löcher in die Deckeli der zukünftigen Pistazienherzen.



Der letzte Schliff für die Kokosmakronen: Die Schokoladenglasur.

«Zimetstärn hani gärn, Mäiländerli au»

Weihnachten *Beliebt sind sie bei Gross und Klein und mit dem Genuss von ihnen kommt bei manchem erst so richtig Weihnachtsstimmung auf: Weihnachtsguetzli. Welches das beliebteste von ihnen ist, fand der EA beim Besuch einer Backstube heraus.*

Text und Bild Sybille Weber

Es ist nun 9 Uhr am Morgen. Draussen herrscht Eiseskälte und es will nicht so recht Tag werden. Die Backstube der Familie Zihlmann in Schüpfheim dagegen empfängt den EA mit wohliger Wärme – und einem intensiven Duft nach feinstem Gebäck, beinahe zum Greifen und Reinbeissen.

Spezialguetzli und Klassiker

Emsiges Treiben herrscht in der Backstube. Heute wird neben den üblich produzierten Backwaren nämlich auch noch Weihnachtskonfekt hergestellt. Jeweils Anfang Dezember wird eine erste Charge Weihnachtsguetzli hergestellt, heute, sozusagen beinahe in der Halbzeit bis Weihnachten, die zweite Charge. «Wir machen hauptsächlich die beliebten Klassiker wie Mäiländerli, Brunzli, Spitzbuben und Zimtsterne. Zudem gibt es bei uns noch Mandel-Mäiländerli», erzählt Adrian Zihlmann, der Junior Bäckermeister des Betriebs, und ergänzt: «In diesem Jahr gibt es zusätzlich eine Spezialkreation: Herzförmige Spitzbuben mit Pistazien-

füllung.» Auf die Frage hin, ob das denn die «Dubai-Guetzli» seien, entsprechend dem aktuellen Trend der Dubai-Schokolade in den sozialen Medien, lächelt Adrian Zihlmann und sagt: «Nein, wir nennen sie einfach Pistazienherzen.» Man habe aber durchaus den Trend bei der Bestellung der Rohstoffe gespürt. So sei die Pistaziencremefüllung, die die Bäckerei für die Herzen benötigt, vor einigen Wochen für einen Moment komplett ausverkauft gewesen.

Insgesamt werden bis Weihnachten für die Guetzli unter anderem zirka 25 Kilogramm Mehl, 15 Kilogramm Butter und 10 Kilogramm Eier benötigt. Ende Weihnachten wird sich dann zeigen, wieviel es tatsächlich ist. Denn nach der zweiten Charge wird geschaut, ob und von welchen Guetzli noch weitere produziert werden müssen. Eines der beliebtesten und meistverkauften Weihnachtsguetzli sei der Zimtstern. Zur Herkunft der Rohstoffe sag Adrian Zihlmann: «Die Zutaten stammen wo immer möglich aus der Region. Das Mehl stammt zum Beispiel von der Wicki Mühle in Schüpfheim und die Butter von der Chlusen- und Rengghäsi» führt Adrian Zihlmann die Herkunft der verwendeten Produkte aus.

Aufwendige Produktion

Während des Gesprächs entschuldigt er sich immer wieder mal und verschwindet an die Teigwalze, zum Backofen oder wo auch immer gerade Not am Mann ist. Auffällig ist der Gleitschritt bei manchen Mitarbeitern in der Backstube, ähnlich dem Schlittschuhlaufen, mit dem sie sich durch

die Backstube bewegen. Der hauchdünne Mehlstaub auf dem Boden macht's möglich.

An Arbeit fehlt es an den Produktionstagen des Weihnachtskonfekts nicht. Pro Charge werden drei bis vier Tage zur Herstellung benötigt. «Die Herstellung des Weihnachtskonfekts ist sehr aufwendig, da es bei vielen Guetzlisorten ein mehrstufiger Prozess ist» erklärt Zihlmann, während er die Löcher auf den zukünftigen Deckel der Spitzbuben von Hand aussticht. Und nicht nur das. Bei dieser grossen Guetzlimenge sind für einige Arbeitsschritte mehrere Personen zeitgleich gefordert. Um den Aufwand für die Guetzliherstellung nicht noch weiter zu vergrössern, verwendet die Bäckerei die eher einfachen, klassischen Guetzliformen im Vergleich zur mittlerweile erhältlichen, üppigen und teilweise komplizierten Formenvielfalt.

Mehr als nur Guetzli

Eine der Mitarbeiterinnen, Melissa Birrer, hat bereits einige Bleche Brunzli ausgestochen und gibt nun den Kokosmakronen den letzten Schliff. «Mir macht die Arbeit grosse Freude, ganz besonders die Abwechslung im Berufsalltag» erzählt sie, während sie die Unterseite der Makronen in eine Schüssel mit Schokoladenglasur taucht und fährt fort: «Konfekt wie die Chatzpfötli produzieren wir das ganze Jahr.» Sie hätten auch seit einiger Zeit bei den meisten Backwaren, die sie produzieren, auf Dinkelmehl umgestellt. Denn Dinkel gelte im Allgemeinen als die gesündere Alternative zu Weizen, sei intensiver im Geschmack und daher bei der Kundschaft sehr beliebt. Während

dem Gespräch mit Birrer sticht Zihlmann die runden Böden der Spitzbuben aus. Gleichzeitig trägt er einem Mitarbeiter auf, den Zuckerguss anzusetzen.

Auf die Frage, was sonst noch speziell sei im Sortiment um Weihnachten, nennt er nebst den Confiseurprodukten wie den Praline-Adventskalender, die Schoggiengel und -chläuse und den Lebkuchen auch den Panettone in der Variante mit Weinbeeren oder Schokoladenstücken. Für die Liebhaber von kandierten Früchten gäbe es zudem Christstollen, welche aus Sauerteig bestehen würden. «Die kommen übrigens gleich frisch aus dem Backofen und müssen noch gezuckert werden», ergänzt Adrian Zihlmann. Im anmutigen Gleitschritt geht es zu den Backöfen mit den Christstollen.

Thomas Portmann, ein langjähriger Mitarbeiter der Bäckerei, holt eben ein Blech mit 30 kleinen Christstollen heraus, glasiert sie mit flüssiger Butter und wälzt sie im Zucker. Anschliessend, nach dem Erkalten, erklärt er, werden diese noch mit Puderzucker bestäubt. «Jetzt mache ich dann noch fünf von den mittleren. Die schaffe ich

auch noch allein, aber bei den 30 grossen Stollen müssen wir zu zweit arbeiten. Die Butter zieht ansonsten zu schnell ein und dann hält der Zucker nicht mehr.» Sein Kollege Christof Wicki pinselt die Stollen ein und Portmann nimmt die noch heissen Stollen mit blossen Händen und drückt sie vorsichtig aber rasch allseitig in eine Schüssel mit Zucker. Da der Stollen vor dem Prozedere nicht auskühlen darf, weil sonst die Butter nicht mehr einzieht, ist Eile gefragt. Wie da die heissen Stollen bepinselt, gezuckert und weitergereicht werden, ohne sich dabei die Finger zu verbrennen, hat beinahe etwas Tänzerisches an sich.

Mittlerweile ist die Zuckerglasur fertig und es ist klar, für welches Guetzli diese gebraucht wird. Die fertig gebackenen Deckeli der Pistazienherzen liegen bereit. Melissa Birrer tunkt diese in den Guss und Adrian Zihlmann dekoriert sie mit gehackten Pistazien. Auch hier ist Tempo gefragt, also wird kurzerhand noch jemand dazu geholt. Denn es warten noch so einige Wagen mit Backblechen voller frisch gebackener Guetzli, verziert oder fertiggestellt zu werden. Bestimmt schon wie ein Weihnachtsguetzli duftend, geht es anschliessend für den EA wieder hinaus in die Kälte mit noch grösserer Vorfreude auf Weihnachten.



Zackig geht es zu und her: Christof Wicki (hinten) und Thomas Portmann beim Zuckern der Christstollen.



Seit vier Jahren im «Kreisel-Beck»-Sortiment: Die Weihnachtswichtel. [Bild zVg]

Wichtel in der Weihnachtszeit

«Das Lieblingsguetzli der Kundschaft sind die Spitzbuben und Zimtsterne» sagt Iris Krummenacher vom «Kreisel-Beck» in Wolhusen und Entlebuch. Sie produzieren täglich pro Sorte vier bis sechs Bleche der feinen Guetzli und Iris Krummenacher fügt schmunzelnd an: «Nebst den von vielen geliebten Klassikern machen wir auch das nicht bei allen ganz so beliebte Chräbeli.» Sie seien generell schon eher auf die schokoladigen Leckereien spezialisiert wie zum Beispiel Pralinés. Die Napfgold Truffes mit Brandy entstanden zum Beispiel zur Weihnachtszeit, sind

mittlerweile jedoch so beliebt, dass sie ganzjährig produziert werden. Zudem gibt es sternförmige Pralinés und glitzerige Schoggi-Schafe im Weihnachtsortiment. Besonders haben es der Kundschaft die Weihnachtswichtel angetan. Die skandinavische Tradition der magischen Wichtel, die in der Nacht ihren Schabernack treiben, wird auch in der Schweiz immer beliebter. «Manch einer unserer Wichtel erfreute bereits Kinderherzen mit seinem nächtlichen Treiben, wie wir von unserer Kundschaft erfahren haben», freut sich Iris Krummenacher. [sw]