

Zur Chilbizeit schieben sie Nachtschicht

ALTBÜRON Am Samstag beginnt in Luzern die Herbstmesse. Chilbizeit ist Magenbrotzeit – und damit auch die härteste Zeit für die Magenbrotprofis aus Altbüron.

In Altbüron herrscht Hochbetrieb. Die Firma Magenbrot-Profi, die sich seit 40 Jahren der Produktion von Magenbrot verschrieben hat, befindet sich in der Hauptsaison. Von Mitte September bis zu den Weihnachtsmärkten im Dezember sehnt sich Volkes Seele nach diesem Konfekt. «Die Leute würden im Frühling auch Magenbrot essen. Doch in dieser Zeit gibt es weniger Anlässe», erklärt Rita Meyer, die mit ihrem Mann Hugo das zehnköpfige Familienunternehmen führt.

Traditionsgemäss ist der Verzehr von Magenbrot eng mit dem Besuch einer Messe, einer Chilbi, eines Jahres- oder Weihnachtsmarkts verknüpft. So wie in Luzern, wo ab Samstag die Mäas für zwei Wochen ihre Zelte aufschlägt. Das Altbüroner Geschäft hat sich zu den grössten Magenbrot-Produzenten der Schweiz gemausert. Auch an der Basler Herbstmesse, an der BEA, Luga, Olma, dem Berner Zwiebelmarkt oder am Zürcher Knabenschüssen werden die Süssigkeiten aus dem Luzerner Hinterland vertrieben. Sogar im Tessin habe man einen Abnehmer.

Rund um die Uhr auf Abruf

220 Tonnen Magenbrot produzieren die Meyers jährlich, in Spitzenzeiten sind es 12 bis 15 Tonnen pro Woche. Angeboten werden auch Biber, Rahmtäfel, gebrannte Mandeln und weitere Confitserieprodukte. Im Frühjahr wird der Betrieb auf 40 Prozent heruntergefahren. «Zwei Drittel des Jahresumsatzes machen wir in zehn Wochen», sagt Rita Meyer. Umsatzzahlen nennt sie keine.

Bis Ende Jahr gibt es kaum Pausen. «Herbstbereitschaft», nennt dies Rita Meyer. Unter den rund 100 Kunden finden sich ausschliesslich Marktfahrer und Schausteller, keine Endverbraucher. Braucht ein Kunde kurzfristig frisches Süssgebäck, reagiert man sofort. 30 Minuten nach dem Telefonanruf ist die Ware lieferfertig. Flexibilität und Belastbarkeit sind Voraussetzungen, um das enge Verhältnis zu den Käufern aufrechtzuerhalten. «Wir stel-



Kennt zurzeit kaum Pausen: Rita Meyer.

Bild Corinne Glanzmann

len uns in der Hauptsaison darauf ein, während 24 Stunden an sieben Tagen die Woche abrufbereit zu sein», erzählt Rita Meyer. Tagwache sei bei ihr um etwa 3.30 Uhr morgens, dann werde als Erstes die Ware für die Chauffeure bereitgemacht. «90 Prozent der Lieferungen machen wir selber», sagt Hugo Meyer, der im Jahr 1973 als Bäcker in der dritten Generation in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist.

Während Hugo Meyer sich gemeinsam mit Produktionsleiter Markus Zemp um die Herstellung der Ware kümmert, macht seine Ehefrau «alles drumherum», wie sie sagt.

Eine besondere Quereinsteigerin

Dazu zählen die Administration, der Telefondienst, das Disponieren und selbstverständlich die Mutterpflichten gegenüber ihren vier Töchtern. Ihre

Wie das Magenbrot zum Namen kam

PRODUKTION ss. Am Anfang der Magenbrotproduktion steht der Teig (siehe Rezept). Zum Namen gelangte das Magenbrot durch seine magenfreundlichen Gewürze wie Nelken, Zimt oder Muskat. Deshalb wurde es früher sogar in Apotheken verkauft. Zwar enthält Magenbrot nur wenig Fett, aufgrund des hohen Zuckergehalts ist es aber schwer verdaulich. An seiner Beliebtheit ändert dies nichts.

Rezept

Für 80 Stück. Zutaten Teig: 500 g Ruchmehl, 250 g Rohrzucker, 2 EL Backpulver, 2 EL Schokoladepulver, 1 EL Birnbrotgewürz, 1 EL Zimt, 1 Prise Salz, 3 dl Milchwasser (halb Milch/halb Wasser), 100 g flüssiger Honig.

Zutaten Glasur: 80 g dunkle Schokolade, zerbröckelt, 10 g Butter, 5–6 EL Wasser, 1 EL Schokoladepulver, 250 g Puderzucker.

Zubereitung

1. Teig: Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Milchwasser erwärmen (nicht kochen), Honig dazugeben, verrühren und in die Mulde giessen. Alles zu glattem Teig verrühren. Auf das mit Backpapier belegte Blech geben, 1,5 cm dick ausstreichen. In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Rechtecke von 2 x 4 cm schneiden.

2. Glasur: Schokolade und Butter mit Wasser langsam schmelzen. Schokoladepulver und Puderzucker dazusieben, glatt rühren. ¼ der Magenbrotstücke in eine Schüssel geben und ¼ der Glasur darübergiessen. Wenden, bis alle Stücke gleichmässig mit der Glasur überzogen sind. Auf Backgitter legen und trocknen lassen. Mit den restlichen Magenbrotstücken gleich verfahren. Zubereitung: zirka 50 Minuten. Backen: zirka 30 Minuten, Auskühlen: zirka 20 Minuten, Trocknen lassen: zirka 1 Stunde.

HINWEIS

► Rezept aus «Schweizer Familie». ◀

Leidenschaft zu Magenbrot entwickelte sich in den 25 Jahren Ehe kontinuierlich. «Hätte ich nicht den Plausch, könnte ich diese Arbeit gar nicht machen», sagt Rita Meyer. Als gelernte Dentalassistentin verkörpert sie dabei eine Quereinsteigerin der besonderen Art, da sie vor der Süssigkeitenherstellung der Mundhygiene verpflichtet war.

STEPHAN SANTSCHI
kanton@luzernerzeitung.ch