

# Hinter den Kulissen des Zuckerbäckers

«Zimetstärn hani gärn, Mailänderli au ...» – Weihnachtsguetsli gehören in die Adventszeit wie die Kugeln an den Christbaum. Und wer sie nicht selbst backt, kauft sie. Wie eine professionelle Guetsli-Produktion abläuft, zeigt ein Einblick in die Backstube der Bäckerei-Konditorei Vuailat in Uster.

Es ist 7 Uhr in der Früh, und bereits beim Betreten der Bäckerei-Konditorei Vuailat merkt man, dass der Tag hier schon vor Stunden begonnen hat. Seit 6 Uhr geht die Kundschaft ein und aus, und in der Backstube, in der Confiserie und auch in einer kleinen Küche, der sogenannten Traiteurie, wo frische Sandwiches belegt werden, herrscht seit kurz nach Mitternacht Betrieb.

Verlockende süsslich-warme Gerüche von frischem Gebäck liegen in der Luft. Hinter der Verkaufstheke zieren ansprechende Süssigkeiten, knusprige Sandwiches, frisch gebackene Brote und butterig-weiche Gipfeli die Auslage. Das hübsch angerichtete Sortiment weckt den ersten kleinen Hunger und damit die Lebensgeister. Weihnachtsguetsli sind im Laden noch keine zu sehen.



Bevor man jedoch nach den Mailänderli, Spitzbuben und Co. suchen kann, erscheint auch schon Jeannine Wöhrle aus den hinteren Räumlichkeiten im Laden. Die gelernte Confiseurin ist in diesen Tagen für die Guetsli-Produktion in der Bäckerei zuständig. Sie wirkt hellwach und energiegeladener. Ihre mit etwas Mehl bestäubte Schürze lässt erahnen, dass sie schon länger auf den Beinen sein muss.

Auf dem Weg durch die ruhigen Gänge in den hinteren Teil des Bäckereibetriebs erklärt sie, dass sie soeben die Morgenproduktion beendet haben und nun mit der Tagesproduktion starten. Sie selbst steht seit 2.30 Uhr in der Bäckerei – und hat noch einige Stunden Arbeitszeit vor sich. Ihr Arbeitstag dauert bis 11.45 Uhr.

## Brunli, Mailänderli und Zimtsterne

«Heute backen wir die ersten Guetsli in dieser Weihnachtssaison», freut sich Jeannine Wöhrle und klärt damit auch auf, weshalb diese im Laden noch nicht zu sehen sind. Aber ist es nicht schon fast spät, erst jetzt mit dem «Guetsle» zu beginnen? «Wir wollen unsere Guetsli frisch verkaufen und stellen diese ohne jegliche Zusatzstoffe her. Da sie deshalb auch nicht so lang haltbar sind, beginnen wir erst Mitte November mit dem Backen», erklärt Wöhrle. Trotzdem seien die Guetsli gut verpackt mindestens drei Wochen haltbar. «Wir machen hier keine Massenproduktionen», sagt die erfahrene Confiseurin, die nun ihre bereits 19. Guetsli-Saison bei Vuailat einläutet. Pro Sorte entstehen ungefähr 700 Guetsli in vier oder fünf Produktionsgängen. Gehen die Guetsli aus, backen sie einfach nochmals neue. Das Guetsli-Sortiment der Bäckerei beinhaltet



## Exklusiv: Brunli-Rezept von Vuailat

### Zutaten:

500 Gramm gemahlene Haselnüsse  
400 Gramm Zucker  
100 Gramm Puderzucker  
150 Gramm Vanille-Kuvertüre aufgelöst  
150 Gramm Eiweiss

### Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen. Teig auf 10 Millimeter ausrollen, rippen und mit Eigelb bestreichen. Mit einem Blüemli-Stecker die Guetsli ausstechen und einen Tag trocknen lassen. 4 bis 5 Minuten bei 190 Grad backen.



Zutaten mischen, Teig ruhen lassen, ausrollen, Guetsli ausstechen, backen: die Reise eines Brunli.

Fotos: Tanja Frei





Confiseurin Jeannine Wöhrle stört den Stress in der Weihnachtssaison nicht: «Mir gefällt es, wenn etwas läuft.»

Klassiker wie Spitzbuben, Brunslì, Vanillekipfeli, Lebkuchengebäck, Mailänderli, Chräbeli und Zimtsterne. «Jedes Jahr etwas Neues oder Spezielles auszuprobieren, lohnt sich nicht. Wir wissen, was die Leute kaufen wollen, und das sind nun mal die altbekannten, traditionellen Guetsli-Sorten», meint Wöhrle.

Im Lagerraum vor der Confiserie, in der täglich viele feine Süssigkeiten entstehen, erblickt man dann auch endlich die erste Spur von Weihnachtsguetsli. In einem Lagerwagen befindet sich ein volles Blech mit bezuckerten Brunslì. «Ich habe gestern die ersten Brunslì ausgestochen. Heute werde ich sie backen und einen weiteren Teig bereiten», erzählt Wöhrle. Die ausgestochenen Brunslì müssen nämlich einen Tag lang bei Raumtemperatur ruhen, bevor sie gebacken werden. Dies ist auch bei anderen Guetsli-Sorten der Fall. Eine gute Planung ist deshalb wichtig.



Seit 2.30 Uhr herrscht in der Backstube von Vuillat in Uster Betrieb.



Pro Sorte werden in der Bäckerei-Konditorei Vuillat ungefähr 700 Weihnachtsguetsli gebacken.



In der Confiserie herrscht eine aufgeräumte Stimmung. Die Kolleginnen von Jeannine Wöhrle sind gerade dabei, die Utensilien der Morgenproduktion wegzuräumen, bevor sie in die Frühstückspause gehen. Wöhrle macht ihre Pause etwas später. Zuerst werden Guetsli gebacken. Im Handumdrehen gibt sie alle trockenen Zutaten sowie das Eiweiss für die Brunslis in eine grosse Schüssel. Dann wiegt sie die Kuvertüre ab. Nach dem Schmelzen der Kuvertüre lässt sie diese und alle anderen Zutaten von einer grossen Teigknetmaschine vermischen. Von Hand formt sie den Teig zu einem Quadrat, wickelt ihn in Folie ein und legt ihn in den Kühlraum.

### Maschinen sei Dank

«Jetzt machen wir Mailänderli und dann Zimtsterne.» Auch da hat Jeannine Wöhrle bereits vorgesorgt und kommt mit drei grossen Kisten Teig, die mit «Brunslis», «Mailänderli» und «Zimtsterne» angeschrieben sind, aus dem Kühlraum. «Ich merke gerade, dass der Teig noch etwas hart ist. Hätte ihn wohl etwas früher aus der Kälte holen sollen», stellt sie fest, als sie mit einem Teigschneider den Mailänderli-Teig aus der Plastikkiste zu holen versucht. Zwei grosse Brocken Teig landen auf der riesigen Ausrollmaschine, die den Teig gleich 10 Millimeter dick auswalzen wird. «Es wäre ein Kraftakt, wenn ich das von Hand machen müsste», lacht die Confiseurin. Danach bestreicht sie den Teig mit Eigelb und zieht ihn auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

Zurück in der Confiserie beginnt Wöhrle mit einem herzförmigen Ausstecher die Guetsli auszustechen. Dank seiner Höhe kann dieser bis zu sechs Guetsli gleichzeitig ausstechen. «So muss ich nicht jedes Guetsli einzeln aus der Form rauslösen – das funktioniert natürlich nicht bei allen Teigen, Zimtsterne sind



Die Weihnachtsguetsli abgepackt und bereit für den Verkauf.

zum Beispiel zu klebrig.» Kurze Zeit später liegen 90 Mailänderli auf dem Blech. Diese schiebt Jeannine Wöhrle zusammen mit den am Vortag vorbereiteten Brunslis in den Ofen. «Brunslis müssen nur ganz kurz backen. Deshalb hole ich sie in vier Minuten schon wieder raus.» Ihre feste Konsistenz erhalten sie, während sie auskühlen. Der süsse, schokoladige Duft der Brunslis füllt die ganze Backstube. Ein Duft, der für die Confiseurin schon lange Alltag ist. «Mit den verschiedenen Gerüchen kann ich gut umgehen. Ich bin ihnen ja fast täglich ausgesetzt.»

### Positiver Stress

Während Jeannine Wöhrle die gebrauchten Schüsseln in die Geschirrspülmaschine gibt, erzählt sie lachend, dass sie in ihrem Leben schon so viele Guetsli gebacken hat, dass sie zu Hause nicht auch noch die Schürze anziehen und Teige mischen mag. «Nur wenn meine

Kinder unbedingt backen wollen, lasse ich mich manchmal dazu überreden.» Sonst gibt es Weihnachtsguetsli von der Grossmutter.

Kaum hat sie den vollgeladenen Geschirrspüler eingeschaltet, leuchtet auch schon das Sirenenlicht über dem Backofen: Die Mailänderli sind fertig. Was das nun? «Nein, eine Sorte haben wir noch», lacht sie, zaubert ein grosses Blech mit bereits ausgewaltem und glasiertem Zimtsterne-Teig aus dem Kühlraum hervor und beginnt mit dem Ausstechen der Sterne.

Den ausgewalsten Zimtsterne-Teig hat sie bereits einen Tag vor dem Backen mit der Glasur bestrichen und über Nacht fest werden lassen. So ist das Ausstechen einfacher, weniger klebrig, und die Sterne müssen nur noch ganz kurz in den Ofen. «Ich vermeide damit, dass die Glasur braun wird», begründet Wöhrle. Ein Tipp, den man auch beim Guetsli-Backen zu Hause gut gebrauchen kann.

Nach getaner Arbeit freut sich Jeannine Wöhrle auf ihre Frühstückspause. Bei Kaffee und einem Gipfeli erzählt sie, dass die Weihnachtszeit die stressigste in der Bäckerei ist. Neben Ostern. Sie selbst mag jedoch diesen Stress. Ihr gefällt es, wenn etwas läuft. Und auch an diesem Dienstag läuft für die Confiseurin noch einiges. Nach der Pause arbeitet sie nämlich noch bis zum Mittag weiter.

Bevor sie sich verabschiedet, verrät sie: «Ich war bis heute noch gar nicht in Weihnachtsstimmung. Vorher, beim Ausstechen der Zimtsterne, sind bei mir nun auch die ersten Weihnachtsgefühle aufgekommen. Es sind jedes Jahr diese Zimtsterne», lacht sie und geht zurück in den Pausenraum.

Text: Tanja Frei

