



Albisbrunn-Küchenchef Reto Fust mit Stellvertreterin Sandra Imholz und Pascal Bütler von der Agrano AG

Klassiker, frei interpretiert

Guetzli haben im Berufsbildungsheim Albisbrunn eine lange Tradition. Im Dezember produziert eine erweiterte Küchenbrigade jeweils über zehn Sorten. Eine wichtige Rolle spielen dabei vier Backmischungen der Agrano AG.

Publireportage Drei Jahre, länger plante Reto Fust nicht, in der Küche des Schul- und Berufsbildungsheims Albisbrunn zu arbeiten. Der Toggenburger suchte damals eine Stelle mit freien Wochenenden und viel Kontakt zu Menschen. Da kam das Heim im malerischen Hausen am Albis, das zirka 56 jungen Männern eine Ausbildung ermöglicht, gerade recht. «Das ist jetzt 15 Jahre her», sagt Fust und lacht. Die Zeit sei wie im Flug vergangen, es habe einfach

gepasst. Die Arbeit mit den Jugendlichen liegt ihm, zudem konnte er hier die Ausbildungen zum Gastronomiekoch und zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef absolvieren. Seit 2009 leitet Fust die Küche.

Die private Stiftung bietet 24 Plätze für die Sekundarstufe an sowie 32 Ausbildungsplätze in insgesamt 13 unterschiedlichen Berufen. Neben Maler, Schreiner

oder Polymechaniker können die normal begabten, aber verhaltensauffälligen Männer auch den Kochberuf erlernen. Fust fungiert dabei nicht nur als Lehrmeister, sondern auch als Berufsschullehrer. Das sei ein riesiger Vorteil. «Oft kann ich die Praxis und Theorie mit den Jugendlichen eins zu eins kombinieren», sagt Fust.

Zwar schickt seine Brigade an gewissen Tagen bis zu 90 Essen ins Heimrestaurant



und auf die Wohngruppen, im Vordergrund steht aber immer die Ausbildung. Dabei scheut Fust keine Mühe. Er organisiert zum Beispiel Fischfiletierkurse, lässt die Jungen selbst Lamm- und Kalbswürste produzieren oder kauft auch mal einen halben Hirsch, den es dann auseinanderzunehmen gilt. Eine wichtige kulinarische Tradition in der 365 Tage pro Jahr geöffneten Einrichtung ist die jeweils im Dezember startende Guetzli-Produktion.

«Für die Belegschaft und die Jugendlichen stellen wir jedes Jahr bis zu 180 Kilo Guetzli her», sagt Fust. Gebacken werden sämtliche Klassiker, vom Zimstern über das Brunzli bis hin zu Amaretti, Mailänderli, Florentinern oder Makrönli. Um die Qualität zu gewährleisten – und nebenbei auch die Warenkosten fest im Griff zu behalten –, greift Fust für seine Guetzli seit Jahren auf Backmischungen der Agrano zurück. «Die Mischungen bringen uns klare Vorteile, zum einen ist die Anwendung einfach, zum anderen entstehen damit geduldige Teige, die ein mehrfaches Auswallen erlauben, ohne dass sie gleich die Bindung verlieren.» Für die Arbeit mit den Jungen sei das ideal.

Mit vier Basismischungen kreieren Fust und seine Truppe jeweils über zehn Guetzli-Sorten. Mit von der Partie sind immer auch zwei Helfer, unter anderem ein pensionierter ehemaliger Mitarbeiter und ausgebildeter Bäcker, der sein Know-how einbringt. Viel kann allerdings gar nicht schiefgehen. Die Backmischungen für Brunzli und Zimstern brauchen einzig die Zugabe von Wasser, und fertig ist der Teig. Die Basis für die Amaretti wird als Backmasse bereits fixfertig geliefert. Einzig die Backmischung für den Mailänderli-Teig muss neben Wasser noch mit Butter und Eier behandelt werden.

Die Brigade des Albisbrunn, das spürt man, freut sich auch mitten im Hochsommer schon ein bisschen auf den Dezember. «Es macht allen Spass, wir halten uns nicht stur an die Regeln und probieren viel aus», erklärt Fust. Und die Basismischungen der Agrano sind dafür regelrecht prädestiniert. So lassen sich aus Mailänderli-Teig problemlos Schwabenbrötli kreieren, auch die Florentiner oder die Haselnussmakrönli werden im Albisbrunn frei interpretiert sowie nach Lust und Laune verfeinert, etwa mit Zugabe

von Zitronenzesten oder einem Schuss Güx, so wie sich das für Weihnachten gehört. ■

Die 1946 gegründete **Agrano AG** ist die Schweizer Herstellerin und Spezialistin für die Backstube und Dessertküche. Die Fachkundschaft schätzt die ausgezeichnete Qualität und den hohen Conveniencegrad der Halb- und Fertigfabrikate. Das in Basel ansässige Unternehmen bietet eine grosse Vielfalt an Back-, Dessert- oder Glacemischungen an. Darunter befinden sich auch zahlreiche Backmassen und Backmischungen für Guetzli und andere Weihnachtsspezialitäten. Dazu passend unterhält Agrano einen umfangreichen Rezeptservice für die Weihnachtsbäckerei.

Agrano AG
Ringstrasse 19
4123 Allschwil
061 487 72 00
www.agrano.ch