

Gold und Silber in Weihnachtsbäckerei

Eine Weihnachtshütte ziert den Eingang der Bäckerei Konditorei Confiserie Ammann in Unterstammheim. Das Vordach ist mit Tannästen gedeckt, auf denen Zimtsterne und Herzen in Form von Weihnachtsguetsli befestigt sind. Ein Plakat informiert, dass die Produkte «Stammer Rahmkirschtorte», «Truffes au Marc de Champagne» und «Stammer Trübli» beim Wettbewerb «Swiss Bakery Trophy» je mit einer goldenen und die «Panettone» mit einer silbernen Auszeichnung prämiert wurden. Die verführerisch ausgestellten Produkte, die schwebenden Samichlausfiguren und die passende Beleuchtung geben dem Laden eine warme Atmosphäre. Beim Kaffeetrinken im ersten Stock, an einem Tisch mit Brötchen und den prämierten Produkten, findet das Gespräch mit Stephan und Myrta Ammann statt. «Mit dieser Auszeichnung haben wir herausgefunden, wo wir im nationalen Vergleich stehen und können uns auf dieser Basis weiterentwickeln», meint Stephan Ammann.

Der Wettbewerb wurde vom Westschweizer Bäcker-Konditorenmeister-Verband im Rahmen der «Salon suisse des Goûts & Terroirs» in Bulle zum zweiten Mal organisiert. Wie es in der Presseinformation der Swiss Bakery Trophy steht, haben alle Kantone der Schweiz sowie das Fürstentum Liechtenstein daran teilgenommen. Das Ziel ist die Vielfalt von Spezialitäten zu präsentieren, die Produktqualität zu bewerten und den handwerklichen Bäckereien-Konditoreien-Konfiserien ein Marketinginstrument zu bieten. Die Jury – Fachleute und Konsumenten –, bewertet jedes Produkt nach äusserer und innerem Aussehen, Kaugenschaften, Biss, Geruch und Geschmack. «Über das Resultat bin ich sehr positiv überrascht», sagt Stephan Ammann. Bei



Die Auszeichnungen bedeuten für Myrta und Stephan Ammann auch Standortbestimmung im nationalen Vergleich. Bild: awo

einem Apéro vor dem Laden hat das Paar mit den Kunden gefeiert. «Ich bin zuversichtlich, dass sich aus diesem Preis neue Aufträge ergeben werden und wir uns als Qualitätsbäckerei etablieren können.»

Seinen Beruf empfindet Ammann als einen der letzten, in dem nicht alles standardisiert ist. «Ich kann den eigenen Stil in die Produkte einfließen lassen. Es ist kein Kunsthandwerk, aber im entferntesten Sinn, in Bezug auf Kreativität, ist Kunst dahinter.»

Der 34-jährige Stephan Ammann ist mit seinem Bruder und seiner Schwester in Unterstammheim aufgewachsen. Er hat die Lehre als Kon-

ditior in Kleinandelfingen absolviert und danach in verschiedenen Stellen in Regensdorf, Davos, Zürich und Winterthur gearbeitet. Nach dem eidg. Fachausweis als Chef-Bäcker-Konditor hat er auch die Meisterprüfung als dipl. Bäcker-Konditor absolviert. Mit seiner Frau Myrta, die ihre Ausbildung als Detailhandlungsangestellte in einer Bäckerei-Konditorei später mit dem eidg. Fachausweis ergänzte, übernahm er 2002 den Elternbetrieb. Heute beschäftigen sie sechzehn Personen und bilden Lehrlinge aus sowie den Sohn seines ehemaligen Lehrmeisters.

Brot, Spezialbrot, Kuchen, Torten, Sandwiches, belegte Brötchen, Weggli, Gipfeli, Praline, Truffes wer-

den in einem Umkreis von etwa sechs Kilometer verkauft. Zudem werden vier Volg-Läden beliefert. «Wir stellen alles selbst her», sagt er und seine

PERSÖNLICH

STEPHAN AMMANN

Vier prämierte Produkte aus der Backstube in Unterstammheim

Frau erklärt, dass das Sortiment wechselt und sich der Jahreszeit und der Tradition anpasst: «Dasselbe ist mit dem Brot. Im Sommer verkaufen wir helles, knuspriges Brot, im Herbst Marroni- und Kürbiskernbrot, im Winter Adventsbrot.» Mit seiner Homepage www.beckammann.ch

und der Zeitung «Gipfel-Poscht», die viermal im Jahr in sechstausend Exemplaren erscheint, macht sich Stephan Ammann aus der Abgelegtheit des Dorfes bemerkbar. «So bringen wir unser Anliegen den Kunden nah und können auf aktuelle Themen reagieren, wie nach dem Bericht vom Kassensturz über Zimt», sagt er.

Myrta Ammann holt die zweieinhalbjährigen Zwillingstöchter herein. Das Thema wendet sich zur Adventszeit. «Die Kinder realisieren, dass im Laden andere Produkte sind, dass wir mehr Kerzen anzünden, wenn es dunkel wird. Wir zelebrieren die Adventszeit», sagt sie und ihr Mann fügt hinzu: «Wir wollen den Zauber der Christkindgeschichte pflegen. Sie gehört zu den abendländischen Werten.» Beide sind auch sehr dankbar, dass sie sich auf ihre Mitarbeiter verlassen können, sonst wäre eine Produktion in dieser Auswahl nicht möglich gewesen. Auch die Eltern sind mit der Betreuung der Kinder engagiert, damit sich das Paar auf die Produktion und den Verkauf konzentrieren kann. Diese Hilfe ermöglicht ihnen, ein geregeltes Leben zu führen. Trotzdem bleibt für Hobbys wie Schiessen im Schützenverein und Skifahren nur wenig Zeit.

Stephan Ammann zeigt die Back- und die Konditoreistube. Er erklärt die Prozesse und wie der Vorteig dem Brot ein kräftiges Aroma gibt. Zu seiner Philosophie: «Auch in einem ländlichen Umfeld ist es möglich, Produkte unserer Branche auf qualitativ hohem Niveau anzufertigen. Wir verzichten auf chemische Emulgatoren in unseren Backwaren und versuchen, wo immer möglich Brot nach alter Väter Sitte unter Einbezug moderner handwerklicher Technik herzustellen.»

ANNA ARNOLD

INLETZTER MINUTE

Die Steuern gesenkt

ELSAU – Die 64 anwesenden Stimmberechtigten bewilligten an der gestrigen Gemeindeversammlung die Voranschläge der Primar- und Oberstufenschulgemeinde sowie der Politischen Gemeinde. Letztere erwartet für das kommende Jahr einen Aufwandüberschuss von 400 000 Franken, der durch Entnahme aus dem Eigenkapital gedeckt wird. Der Gesamtsteuerfuss sinkt – infolge von Steuerfussenkungen bei der Oberstufe (3 Prozent) und der Primarschule (2 Prozent) – auf 118 Prozent. Ferner wurde vier Kreditanträgen, einer Abrechnung und der Revision der Polizeiverordnung zugestimmt. (mcl)

Ausführlicher Bericht zu diesem Thema morgen im «Landboten».

Tiefgaragen gegen Parkplatzprobleme?

Kyburg hat ein Parkplatzproblem. Eine Lockerung des bestehenden Tiefgaragenverbotes soll mehr Abstellmöglichkeiten schaffen.

KYBURG – Die mittelalterlichen Grafen von Kyburg und die Habsburger kannten noch keine Parkplatzprobleme. Ihre Ochsespanne und Pferde liessen sich an einem Pfosten des Schlosses befestigen oder in einer kleinen Stallung unterbringen. Heute sieht die Sache anders aus: «Wohin mit den Autos?», war die Leitfrage von Bauvorstand Walter Bosshard an einer Informationsveranstaltung im Vorfeld der Gemeindeversammlung vom Montagabend. Da der Kanton das Kyburger Ortsbild als schutzwür-

dig einstuft, gelten für die Kernzone im Dorf besondere Bestimmungen: Eine Schmälerung von Vorgärten zur Schaffung neuer Abstellplätze ist ebenso unzulässig, wie eine Einschränkung der bestehenden Freiräume. In der Kernzone K1, welche das Gebiet zwischen Schulhaus und Schloss umfasst, sind nach aktuellem Stand der Bauordnung auch Tiefgaragen tabu. Als im Frühling diese Einschränkungen ein Bauvorhaben an der Hinterdorfstrasse verhindern, nahm der Gemeinderat Anlauf zur Lösung des Problems.

«Die Frage lautete: Wie kriegen wir die Autos unter den Boden?» so Daniel Christoffel, der Bauplaner, den die Gemeinde beauftragt hatte. Christoffel überprüfte mit dem Gemeinderat eine Lockerung des Tief-

garagenverbots in der Kernzone. Man habe versucht, ein Konzept auszuarbeiten, welches bei der kantonalen Baudirektion auf Goodwill stossen würde. Die Lösung wären Autolifte, welche die Fahrzeuge unter den Boden fahren. Mit der Zulassung von Tiefgaragen gehen weitere Massnahmen einher: So sollen auch ausserhalb der Kernzone Parkanlagen möglichst gut ins Ortsbild passen. Die Vorgärten im Dorf sollen weiterhin nicht angetastet werden. Auf Vorplätzen wären zwar einzelne Abstellplätze gestattet; eine Vergrösserung oder das Teeren dieser Areale komme aber nicht in Frage. Ziel sei eine massive Ausweitung des Parkplatzangebotes, bis hin zu einer Verdoppelung der jetzigen Abstellmöglichkeiten. Bis zum 4. Januar hat die Bevöl-

kerung Zeit, Vorschläge und Einwände gegen die Lockerung des Tiefgaragenverbotes einzubringen. Gleichzeitig wird der Kanton die Vorlage prüfen, die an der Gemeindeversammlung vom 28. März 2007 zur Abstimmung kommen könnte.

An der Gemeindeversammlung kam es zu keinen Überraschungen. Die 42 Stimmberechtigten genehmigten die Bauabrechnung der Parkieranlage Schulhaus und den Voranschlag 2007 der Politischen Gemeinde. Der Steuerfuss bleibt bei 123 Prozent, was dem kantonalen Maximalsteuerfuss entspricht. Die Gemeinde budgetiert für 2007 einen Aufwandüberschuss von 932 000 Franken. An der reformierten Kirchgemeindeversammlung wurde der Steuerfuss auf 14 Prozent festgesetzt. (dbr)

ANZEIGE



Regierungsratswahlen