

FREIAMT

AARGAU, WOHLEN, MURI, BREMGARTEN

Der Dreikönigstag bringt die Bäcker tüchtig ins Schwitzen

Freiamt Nach den Festtagen winkt den Bäckereien am sechsten Januar das grosse Geschäft

VON TOMMY RICHNER UND LOREDANA DI FRONZO

Auch nach dem ganzen Weihnachts- und Neujahrsstress können die Bäckereien noch keine Pause einlegen. Denn am heutigen Dreikönigstag müssen sie sich nochmals richtig ins Zeug legen, um dem Kundenandrang gerecht zu werden. Denn jeder möchte gerne in den kleinen weissen König beissen, deshalb ist der Dreikönigstag auch einer der umsatzstärksten des ganzen Jahres.

Markus Ruckli, Inhaber der Bäckerei Ruckli in Sarmenstorf, erklärt sich das so: «Vielen gefällt die Vorstellung, einen Tag lang bestimmen zu dürfen, und ich rede hier nicht nur von den Kindern.» Die Vorbereitung der Kuchen ist mit einem grossen Aufwand verbunden. Bereits am Samstag hätten sie die ersten Dreikönigskuchen vorbereitet, erzählt Ruckli.

Weihnachten am stressigsten

Da der Dreikönigstag so dicht auf die Weihnachtszeit folgt, sei es jeweils schon ein ziemlicher Stress. Aber macht der Feiertag und der mit ihm verbundene Aufwand sogar Weihnachten Konkurrenz? «Nein, das schon nicht», sagt Ehefrau Lucia Ruckli, «Besonders umsatztechnisch kann der Dreikönigstag Weihnachten nicht das Wasser reichen.»

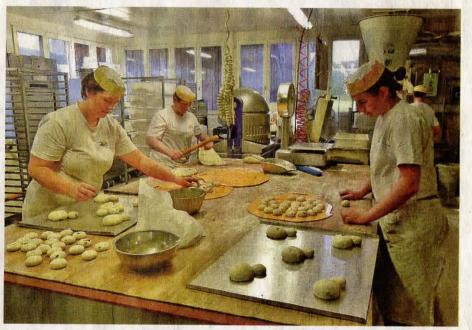
Stunden, von Mitternacht bis zum späten Nachmittag, läuft der Ofen in der Bäckerei Kreyenbühl in Muri heute. Bis zu 1500 Dreikönigskuchen will die Bäckerei dieses Jahr verkaufen.

Bei der Herstellung von Dreikönigskuchen hält sich die Bäckerei an eine genaue Abfolge: Zuerst wird an das Mittelteil ein kleineres Stück angehängt. In diesem befindet sich der König. Ein solches Vorgehen soll verhindern, dass der König vergessen wird. Anschliessend wird der Dreikönigskuchen mit sechs, acht oder zehn weiteren Stücken aufgefüllt. Damit die Bestellungen mit Sicherheit rechtzeitig bereit sind, werden die Kuchen chronologisch auf Blechen geordnet. «Am Dreikönigstag kommen auch Leute in unsere Bäckerei, die uns sonst weniger oft besuchen», freut sich Lucia Ruckli.

Aber wieso mögen die Leute den Dreikönigskuchen derart? «Es ist eben Tradition. Den Brauch gibt es schon seit den Fünfzigerjahren», erklärt Markus Ruckli. Den ursprünglichen Dreikönigskuchen mit Sultaninen gibt es mittlerweile in diversen Variationen. Nicht ganz, aber fast so beliebt wie diese, sind die neutralen oder die Kuchen mit Schokoladenstückchen. «Jemand hat sogar einen mit Speck bestellt», verrät Lucia Ruckli.

Hochgestecktes Ziel

Für heute haben sich Rucklis ein Ziel gesetzt: Sie wollen insgesamt 1000 Dreikönigskuchen backen. «Letztes Jahr haben wir die Tausendergrenze knapp verfehlt»,



Die Bäckerei Ruckli bereitete sich schon frühzeitig auf den Dreikönigstag vor.

bedauert Ruckli. Der 1. August mit seinen Weggen und der 6. Dezember mit den Grittibänzen gehörten laut Markus Ruckli ebenfalls zu den anstrengendsten Tagen des Jahres.

Bäckerei Kreyenbühl in Muri, hat in die- 1500 Kuchen verkaufen werden.»

sen Tagen viel zu tun, aber: «Der Dreikönigstag hilft uns, das Januarloch wettzumachen.» Seit heute um Mitternacht bis zum späten Nachmittag laufe der Ofen 15 bis 16 Stunden am Stück. «Vom 3. bis Auch Burkard Kreyenbühl, Inhaber der 7. Januar erwarte ich, dass wir bis zu