

Eine «ausgezeichnete» Bäckerei

Die Bäckerei Konditorei Confiserie Ruckli in Sarmenstorf krönt 15 Jahre gute Arbeit mit einer Auszeichnung

Dieses Jahr feiert die Bäckerei Ruckli in Sarmenstorf ihr 15-Jahr-Jubiläum. Perfekt dazu passend hat sie an der diesjährigen Ausschreibung des Aargauer Unternehmenspreises den 3. Platz gewonnen. Rucklis verdoppeln das Preisgeld und schenken es der Junioren-Abteilung des FC Sarmenstorf.

«Wir sind stolz darauf, als kleines Land-Unternehmen einen Podestplatz zu gewinnen», erzählt Markus Ruckli, Inhaber und Leiter Produktion, mit einem vergnügten Lachen, «es ist eine Bestätigung für unsere Arbeit.» Die Frage nach dem Erfolgsrezept beantwortet er so: «Unsere Kundinnen und Kunden schätzen das breite Sortiment in Topqualität. Wir produzieren alles von Grund auf selbst. Damit ist garantiert, dass jedes Produkt unsere hohen Qualitätsansprüche erfüllt.»

Alle finden etwas Feines

Wer auf der Suche nach einem kleinen Mitbringsel oder einem schönen Geschenk ist, wird bei Ruckli fündig. Von verführerischen Tartufi bis zu pikanten Gewürznüssli hat es für jeden Geschmack etwas – natürlich hausgemacht. «Als Geschenk für jede Gelegenheit sind die Spezialitätenkörbe sehr beliebt», gibt Lucia Ruckli, Inhaberin und Leiterin Verkauf, einen guten Tipp.

Und, haben die Sarmenstorfer ein Lieblingsbrot? Lucia Ruckli antwortet, ohne lange nachzudenken: «Das Znacht-Brot. Wir verkaufen es von Montag bis Freitag ab 15.00 Uhr. Es wird am Nachmittag gebacken und kommt ofenfrisch und knusprig auf den Tisch.»

Gesundes Wachstum

«1999 haben wir die Bäckerei Stalder mit acht Mitarbeitenden übernommen, heute sind es 29», erzählt Lucia Ruckli. Was als solide Dorfbäckerei begann, ist heute zu einem kerngesunden Betrieb mit überregionaler Ausstrahlung



Lucia und Markus Ruckli (Bildmitte) sind stolz auf ihr Team (es fehlen Tobias Hildbrand, Tanja Widmer und Lena Flückiger)

gewachsen. Schritt für Schritt wurde in den vergangenen 15 Jahren der Betrieb umgebaut und erweitert. Heute steht im Sarmenstorfer Dorfzentrum ein Bijou, wo man sich gerne für einen Schwatz trifft oder auf der schönen Gartenterrasse einen Kaffee trinkt und ein Dessert geniess.

Lokal verankert

Grossverteiler schreiben in dicken Lettern auf ihre Produkte und Lastwagen, was für Rucklis schon längst selbstverständlich ist: Rohstoffe kommen möglichst von einheimischen Lieferanten oder aus der Region. Markus Ruckli zählt

einige Beispiele auf: «Der Dinkel für unser Dinkelbrot wächst auf Sarmenstorfer Boden, ebenso die Spargeln, Erdbeeren oder Äpfel. Auch Milch und Eier stammen aus der Nachbarschaft.»

Qualität dank Profis und Nachwuchs

Die Bäckerei Ruckli setzt auch bei den Mitarbeitenden auf Qualität. Lucia Ruckli erläutert: «In Verkauf und Produktion arbeiten ausschliesslich gelernte Mitarbeitende, dafür investieren wir in den Nachwuchs und bieten Lehrstellen an.» Wer bei Ruckli erfolgreich die Lehre absolviert, weiss, dass er respektive sie mit guten Stellen-

aussichten auf den Arbeitsmarkt kommt. Stolz erzählt Markus Ruckli: «Unsere Lernenden klassieren sich bei der Lehrabschlussprüfung regelmässig in den Top Ten. 2013 waren sogar zwei auf den vordersten Rängen, eine davon qualifizierte sich für die Schweizer Meisterschaften. Und vor ein paar Jahren gewann ein ehemaliger Lernender von uns die Europameisterschaft.»

Dem Dorf etwas zurückgeben

Rucklis fühlen sich in Sarmenstorf heimisch. Alle drei Kinder besuchten die Primarschule im Dorf und engagierten sich in Sport-, Musikvereinen und der freiwilligen Jugendfeuerwehr. Lu-

cia und Markus Ruckli sind dankbar für die guten Jahre und wollen dem Dorf etwas zurückgeben. Für ihren 3. Rang haben sie von der Aargauer Kantonalbank ein Preisgeld von 1000 Franken erhalten. Sie verdoppeln diesen Betrag auf 2000 Franken und spendieren ihn der Junioren-Abteilung des FC Sarmenstorf.

Apéro und Scheckübergabe

Am Samstag, 17. Mai, von 11 bis 12.30 Uhr laden Lucia und Markus Ruckli alle Kundinnen und Kunden – und alle, die es werden möchten – zu einem Apéro in die Bäckerei Ruckli ein. Bei dieser Gelegenheit werden sie dem FC Sarmenstorf einen Check für die Junioren-Abteilung übergeben (siehe Lauf-text).



Feine, hausgemachte Linzertorten.