

.....
MIREILLE MATHIEU

Der Spatz von Avignon im
grossen Interview

Seite 18

.....
REKORDVERSUCH

Schweizer wollen die Zahl
Pi knacken

Seite 70

Spezialteil
SCHWEIZ

Das Beste aus der
Schweiz.
Mit Porträt aus Ihrer
Region.

Konfi-Produzent
Markus Kunz aus
dem Fricktal.

Einfach zum Anbeissen

Der beste Brotaufstrich aus Ihrer Region.

Für den perfekten Start in den Tag und zwischendurch

Seite 22

Spezialteil
SCHWEIZ



Spezialteil
SCHWEIZ

Das Beste aus der
Schweiz.
Mit Porträt aus Ihrer
Region.

Einfach und einzigartig gut

Andere würden den Ruhestand geniessen. Markus Kunz aber rührt unbeirrt weiter. Das ist gut so, denn seine Kundschaft reicht weit über das Fricktal und den Kanton Aargau hinaus. Sogar im Ausland möchte man seine köstlichen Konfi-Kreationen nicht missen.

TEXT MARTIN WINKEL FOTOS HEINER H. SCHMITT



So viel Leidenschaft geht unter die Haut: Die Früchte, die er zu Konfi veredelt, hat sich Markus Kunz auf die Arme tätowieren lassen.



Weise kommt das Aroma intensiver zur Geltung.» Und wieder rührt er weiter, nun beim zweiten Einkochen, prüft mit dem Refraktometer die Süsse, macht auf der kalten Marmorplatte eine Gelierprobe, ergänzt nach Bedarf mit zusätzlichem Zucker oder Pektin, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Das mit dem Rühren habe bei ihm vor 22 Jahren angefangen, erzählt Kunz. Als Spross einer Bäcker-Confiseur-Familie hatte er Teile seiner Lehr- und Wanderjahre in Davos und Interlaken verbracht. Mit dem Meisterbrief in der Tasche kam er zurück ins Fricktal. 1987 übernahmen sie die elterliche Bäckerei und machten daraus einen Betrieb mit vier Filialen und 82 Mitarbeitenden.

Inspiziert von einer Fee

Auf der Suche nach neuen Ideen schaute er 1999 Christine Ferber (61) über die Schulter – der «fée de la confiture», wie man die Konditorin aus Colmar in Frankreich nennt. «Die hatte damals schon um die 250 Sorten», sagt Kunz und erklärt, was ihn an der Konfi bis heute fasziniert: «Wir veredeln reife Früchte zur haltbaren Köstlichkeit. Dagegen sind Backwaren und Patisserie nur kurzlebig.» Konfi sei zudem ein sehr emotionales Produkt. Kunz erinnert sich an seine Mutter, die mittwochs im Laden freihatte und dann Wähen oder

Konfi machte. «Diese Zeit nimmt sich heute kaum noch jemand, und daher ist unsere Konfi ein beliebtes Geschenk.»

Fast wie Ferien

Mit der Zeit kam auch Markus Kunz auf 400 Sorten, von den Klassikern bis zu exotischen Kreationen, darunter eine mit tasmanischem Berg-Ingwer. «Was uns die Natur gleichzeitig bietet, passt eigentlich immer, aktuell zum Beispiel Erdbeeren und Holunderblüten.» Seine Konfi aus Aprikosen, Mandeln und Pistazien hat vor 18 Jahren das «Dolder Grand» in Zürich überzeugt, inzwischen sind weitere Kunden aus der internationalen Spitzenhotellerie hinzugekommen. Und wie ist das mit dem Ruhestand? «Gegenüber früher ist das fast wie Ferien», lacht Kunz, der Konditorei und Cafés letztes Jahr einem Nachfolger übergeben hat. Er schraubt das letzte Glas zu, und auch morgen wird er wieder Konfi rühren. ●



Kunz Aargauer Erdbeeren gibts für Fr. 6.95/200 g in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region.

Mehr zum Thema Brotaufstrich erfahren Sie ab Seite 24. →

Ohne das stete Rühren zu unterbrechen, begrüsst Markus Kunz (65) die Besucher in seiner «Konfi Manufaktur» in Herznach AG. Wir sollten erst so gegen 9 Uhr kommen, hatte er tags zuvor am Telefon gebeten. «Ich habe eben 150 Kilo frische Erdbeeren bekommen, und die muss ich zuerst verarbeiten.»

So steht er nun seit 6 Uhr in der Früh an seinem Kupferkessel und rührt – von Hand. Denn das bedeutet das lateinische «*manu factum*»: von Hand gemacht. Inzwischen hat er fast die ganze Lieferung eingekocht. Zumindest zum ersten Mal, denn das ist eine der Besonderheiten der Konfi von Markus Kunz: «Bevor ich sie erneut koche und in Gläser abfülle, lasse ich die Früchte ziehen. Auf diese