



Dieser Schoggi-Panettone ist Daniel Hächlers Ticket für den «Coppa del Mondo del Panettone» in Mailand. Bild: zvg



Daniel Hächler bei der Arbeit in seiner Backstube: Er hat für seine Croissants und Baguettes bereits Auszeichnungen erhalten. Bild: Marina Bertoldi (3. 12. 2018)

Seenger Beck geht an Panettone-WM

Der Bäckermeister Daniel Hächler hat sich als einziger Deutschschweizer für den «Coppa del Mondo del Panettone» qualifiziert.

Laura Koller

«Ich wollte zeigen, dass Deutschschweizer auch einen guten Panettone backen können», erzählt Daniel Hächler. Das hat er nun unter Beweis gestellt, der Seenger hat sich Anfang Dezember als einziger Deutschschweizer für den «Coppa del Mondo del Panettone» qualifiziert. Zwei Bäcker aus dem Tessin und einer aus der Romandie sind ebenfalls Teil der Schweizer Delegation, die im November 2024 in Mailand antreten wird.

In der Vergangenheit wurde Hächler bereits an der Swiss Bakery Trophy für seine Croissants und Baguettes mit Gold ausge-

zeichnet, nun hat er sich eine neue Herausforderung gesucht. Vor rund 15 Jahren hat Daniel Hächler seinen ersten Panettone gebacken, damals war er nur mässig zufrieden mit dem Resultat.

In einem Panettone stecken drei Tage Arbeit

«Ich will das Simple gut machen», erklärt der Unternehmer. Deshalb fokussiere er sich auf traditionelle und bekannte Gebäcke und will diese in herausragender Qualität herstellen. Er führt das Seenger Familiengeschäft, die Bäckerei-Konditorei Hächler, in der sechsten Generation und eröffnete 2021 im Zuge von Umbauarbeiten auch ein

Tea Room. Die Qualifikation für den «Coppa del Mondo del Panettone» ist für Hächler der Lohn für seine lange Tüftelarbeit. Während Jahren hat er experimentiert und mit verschiedenen Anteilen von Butter, Eigelb und Wasser gespielt. Das wichtigste sei aber die Mutterhefe, auch «lievito madre» genannt. Die zieht der Bäckermeister selber heran: «Für Panettone kann man keine Industriehefe verwenden, sonst wird der Teig nicht genügend fluffig und luftig.»

Die Herstellung des Panettone dauert drei Tage, es sei eines der schwierigsten Gebäcke, so Hächler. In einem ersten

Arbeitsschritt baut er jeweils die Mutterhefe weiter auf, nach einigen Stunden Ruhezeit macht der Seenger Bäcker daraus einen Vorteig. Dem wird in mehreren Arbeitsschritten unter anderem Mehl, Eigelb, Zucker, Butter und Wasser hinzugefügt. Dazwischen liegen mehrere Pausen, in welchen der Teig gärt und teilweise ums Dreifache aufgeht.

In diesem Prozess muss alles passen, von der Temperatur des Teigs und der Zutaten, bis zur Knetdauer. Hächler sagt: «Man kann die Butter nicht einfach aus dem Kühlschrank nehmen und in den Teig geben.» Teilweise knetet er die Panettonemasse am Schluss eine Stunde lang.

Nicht nur die Vorbereitung ist wichtig, auch danach muss der Bäcker geschickt vorgehen, er erklärt: «Besonders wichtig ist, dass die gebackenen Panettoni kopfüber auskühlen können, sonst fallen sie nach dem Backen wieder zusammen.»

Toleranzrahmen für die Qualifikation ist eng

Hächler betont, dass nebst der sorgfältigen Zubereitung auch die Qualität der Zutaten einen grossen Unterschied mache: «Viele Leute haben Panettone nicht gerne, weil sie nur die Version von den Grossverteilern kennen.» Die Regeln für die Teilnahme am «Coppa del Mon-

do del Panettone» sind streng. Der Panettone Milanese muss in einer hohen Form gebacken werden und ein Kilogramm schwer sein. Für das Gewicht gibt es ein Toleranzrahmen von nur 30 Gramm. Die Teilnehmenden können in den Kategorien traditioneller Panettone und Schokoladenpanettone antreten, Hächler bereitete beide Backstücke vor und hatte mit der Schokoladenversion Erfolg.

Nun ist er während den letzten Tagen vor Weihnachten eifrig am produzieren. In seinen zwei Bäckereien in Seengen und Gränichen verkauft Daniel Hächler die Kreationen bereits seit November.

Sorge um Verkehrssicherheit – Pilotversuch geplant

Von Fahrverbot wollen Behörden absehen im Quartier Neumatt an der Grenze von Lenzburg und Staufen.

Michael Hunziker

Ruhig und friedlich gelegen ist das Wohngebiet mit den vielen Einfamilienhäusern und den lauschigen Vorgärten an der Grenze von Lenzburg und Staufen. Allerdings: Die Bewohnerinnen und Bewohner des Quartiers Neumatt sorgen sich um die Sicherheit der Fussgängerinnen und Fussgänger.

Sie setzen sich deshalb dafür ein, dass die Verkehrssituation geprüft und beurteilt wird. Die Gemeindebehörden planen nun einen Pilotversuch mit dem Ziel, eine Verbesserung zu erreichen. «Wir nehmen dieses Anliegen ernst», sagt Christian Brenner, Abteilungsleiter Tiefbau und Verkehr bei der Stadt Lenzburg, auf Nachfrage.

Auf Kreuzung ist ein Baum vorgesehen

Laut Beobachtungen von Anwohnerinnen und Anwohnern komme es auf den Quartierstrassen regelmässig zu brenzlichen Situationen zwischen Kindern und Automobilisten sowie zu Schleichverkehr in den Stosszeiten, führt Brenner aus. Gera-



Einmündung in die Quartierstrasse: Den Wiligraben erachten die Anwohnerinnen und Anwohner als übermässig stark belastet. Bild: mhu

de der Wiligraben gelte, so die Wahrnehmung, als übermässig stark belastet, die gefahrenen Geschwindigkeiten würden häufig als zu hoch erachtet. Überdies seien oft Lastwagen unterwegs im Quartier. Im Jahr 2021 lancierten die Betroffenen

eine Unterschriftensammlung, die Forderung nach einem Fahrverbot wurde laut. Von einem solchen wollen der Stadtrat in Lenzburg sowie der Gemeinderat in Staufen allerdings absehen. Diese Lösung werde als nicht zielführend erachtet im

doch recht grossen, zusammengewachsenen Quartier, sagt Brenner. Denn sowohl Anwohnerinnen und Anwohner als auch Auswärtige müssten dann Umwege in Kauf nehmen. Der Verkehr, gibt Brenner zu bedenken, sei vielfach hausgemacht, sprich: Es handle sich um sogenannten Ziel- und Quellverkehr.

Verkehrssinseln müssen nicht extra beschafft werden

Stattdessen haben die Behörden entschieden, durch das Verkehrsbüro Viaplan AG aus Sursee provisorische Massnahmen zur Optimierung der Verkehrssicherheit zu realisieren und dafür unterschiedliche Elemente einzusetzen. Konkret vorgesehen sind: mobile Verkehrssinseln zur seitlichen Einschränkung des Strassenraums; ein mobiler Baum in einem grossen Behälter auf der Kreuzung Rennweg/Wiligraben; verschiedene Strassenmarkierungen. Bei Letzteren ist laut Brenner die Rede von ergänzenden und unterstützenden Kennzeichnungen des Rechtsvortritts an vier Stellen.

Die rund 20 geplanten mobilen Verkehrssinseln müssen übrigens nicht extra beschafft werden. Sie kamen bereits auf anderen Strassen zum Einsatz und werden derzeit im Werkhof zwischengelagert. Die Mitarbeitenden der beiden Werkhöfe von Lenzburg und Staufen werden es auch sein, die für die Installation im Quartier Neumatt zuständig sind, sagt Brenner. Er spricht von einer kostengünstigen Lösung.

Umgesetzt werden sollen die Massnahmen voraussichtlich – je nach Witterung – im Frühjahr 2024. Im Rahmen des Pilotversuchs werde sich zeigen, ob eine Veränderung eintrete, ob die Fussgängersicherheit verbessert, der motorisierte Individualverkehr reduziert werden könne, hält Brenner fest. Würden die Ziele erreicht und sei das Echo aus der Bevölkerung positiv, dann könne eine definitive Einführung ins Auge gefasst werden. «Wir nehmen eine Auswertung vor und sind gespannt auf das Resultat. Je nachdem, wie dieses ausfällt, legen wir dann das weitere Vorgehen fest.»

Nachrichten

«Gemeindeammann hört zu!» wird fortgeführt

Ammerswil Das Angebot «Gemeindeammann hört zu!» im Vorräum der Bibliothek könne nach dem ersten Jahr durchaus als Erfolg gewertet werden, heisst es im aktuellen Infoblatt «De Ammerswiiler». Jeweils bis zu vier Personen hätten es in Anspruch genommen. Deshalb soll den Ammerswiler Einwohnerinnen und Einwohnern auch im Jahr 2024 die Möglichkeit geboten werden, «persönliche Anliegen direkt und unbürokratisch vorzubringen», steht weiter im Infoblatt. Es erfolge jedoch eine Reduktion auf sechs Termine. (az)

Velo- und Fussgängerbrücke weiterhin gesperrt

Reinach Die Velo- und Fussgängerbrücke Eien in Reinach ist zwar erfolgreich ersetzt worden. Allerdings konnte wegen der Witterung der Gussbelag noch nicht eingebaut werden. Die Brücke bleibt daher bis voraussichtlich diesen Freitag, 22. Dezember, weiterhin gesperrt, teilt der Gemeinderat mit. Zur Umfahrung steht die Alternativroute via Aarauerstrasse/Mühlegasse/Eichenstrasse zur Verfügung. (az)