



Markus Kunz in seinem Element: Seine Leidenschaft gehört seit 23 Jahren der Herstellung von verschiedensten Konfitüren.

Konfi zwischen Buchdeckeln

249 Seiten umfasst das Buch von Konditormeister Markus Kunz. 249 Seiten über Konfitüren. Darin enthalten sind 80 seiner besten Rezepte, Grundlagen – wie die Gellierung und ein Glossar – sowie Reportagen über einige seiner Fruchtlieferanten.

TEXT MIRJAM WETZSTEIN FOTO CHRIS ISELI

«Ein Buch hatte ich schon längere Zeit im Sinn, jedoch nie die Zeit dafür gehabt», erzählt der 66-jährige Markus Kunz. Einst hatte er gemeinsam mit seiner Ehefrau Madeleine den Bäckereibetrieb von seinen Eltern übernommen und ihn zu einem Unternehmen mit mehreren Filialen und 82 Mitarbeitern weiterentwickelt. Ende 2019 übergab der Konditormeister die Firma an seinen Nachfolger und widmet sich seither seiner Passion, die vor 23 Jahren ihren Anfang nahm: der Herstellung von Konfitüren. «Anlässlich eines Kurses in Frankreich entdeckte ich, dass es dort verbreitet ist, noch selbst Konfitüren herzustellen», erzählt der Mann, dessen Arme allerlei Pflanzen- und Früchtetätowierungen zieren.

Umfassendes Buch

Seit bald zwei Jahren widmet sich Kunz nun in der Konfi-Manufaktur in Herz nach AG ganz seiner Leidenschaft. 300 verschiedene Konfi-Sorten sind es aktuell. Etwas zur selben Zeit kam die Anfrage einer Kollegin vom Schweizer LandLiebe Verlag. «Am Buch haben wir nun rund zwei Jahre gearbeitet», erzählt Kunz und fügt an: «Mengenangaben und Abläufe

wurden so formuliert, dass sie auch für den privaten Haushalt verständlich und leicht nachzukochen sind. Zudem sorgen Icons mit Verweis zu Koch- und Ruhezeiten für eine gute Übersicht.» Das Buch «Konfi» besteht aus einem theoretischen Teil und aus 80 Konfi- und ein paar Chutney-Rezepten, die farblich der jeweiligen Jahreszeit, in der die Früchte Saison haben, zugeordnet sind. Ausserdem sorgen die schöne Gestaltung und die ansprechenden Fotos auch bei Buchliebhabern für Begeisterung.

Tägliche Herausforderung

«Ich friere die meisten Früchte ein und verarbeite sie erst, wenn ich sie brauche. So bin ich zeitlich flexibler», erzählt der Autor. Kunz hat sich damit einen Namen gemacht, dass er zurückhaltend mit der Zufuhr von Zucker ist. «Die meisten Fruchtsorten rüste ich manuell, koche sie mit 10 Prozent Zucker kurz auf und lasse diese Masse über Nacht abstehen oder friere sie ein. Dadurch behält die Frucht ihre Farbe, was sonst nur durch viel Zuckersatz gelingt», erklärt Kunz, der noch immer täglich am Kupferkessel steht. «Mit wenig Zucker und längerem

Kochen die ideale Konsistenz zu bekommen, ist eine tägliche Herausforderung. So bleibt die Arbeit aber auch jeden Tag aufs Neue spannend.»

Das Buch «Konfi» von Markus Kunz und Leandra Graf vom Schweizer LandLiebe Verlag mit der ISBN 978-3-906869-31-5 ist in der Konfi-Manufaktur oder im Buchhandel erhältlich.



VERLOSUNG

Buch zu gewinnen

Gemeinsam mit Markus Kunz verlost Coop 1 Exemplar des Buches «Konfi» von Markus Kunz und Leandra Graf.

Gratis teilnahme:

Unter unten stehendem Link.

Teilnahmeschluss:

Montag, 21. Februar 2022, 16 Uhr.

Teilnahmebedingungen:

Siehe Impressum, Seite 5.

 www.coopzeitung.ch/wins