



Von der Idee an der Pinnwand (oben Mitte) zur Degustation mit Gottfried Keller, Andreas Hopp und Flurin Capaul (rechts unten, von links): Das Wiediker Apfelküchlein geht demnächst wieder in Produktion. Fotos: Silas Zindel

# Der Quartierbäcker geht, seine Apfeltörtchen bleiben

**Neue Zürcher Spezialität** Als die Bäckerei Stadelmann am Goldbrunnenplatz zur Kleiner-Filiale wurde, verschwanden die beliebten Apfeltörtchen vom Ladentisch. Ein Quartierbewohner wollte aber nicht auf sie verzichten.

**Helene Arnet**

«Dauerhaft geschlossen» steht weiss auf rot, wenn man nach der Bäckerei Stadelmann am Goldbrunnenplatz googelt. Schon wieder ein Quartierbeck, der verschwindet. Das ist allerdings nur die halbe Wahrheit, denn Bäcker Anton Stadelmann ging erst in Pension, nachdem er sein Geschäft in guten Händen gewusst hatte. Die «guten Hände» sind allerdings kein privater Beck mehr, sondern die Zürcher Bäckerei Kleiner, die seit 2006 zur Gastronomiegruppe ZFV-Unternehmungen gehört.

Besser als kein Beck, haben sich wohl die meisten Wiedikerinnen und Wiediker gesagt. Flurin Capaul hingegen war das nicht gut genug. Denn er wollte nicht auf die Apfeltörtchen verzichten, die Anton Stadelmann in seiner Backstube zubereitet hatte. «Die besten, die ich je gegessen habe», sagt er. Capaul kocht gern und isst gern – und als Politiker, der für die FDP im Gemeinderat sitzt, ist er es gewohnt, Anfragen zu stellen, wenn er etwas ändern will.

## Die private Anfrage des Gemeinderates

So schrieb Capaul irgendwann im Herbst eine Mail an Kleiner: Ob die Bäckerei nicht diese Apfeltörtchen ins Sortiment aufnehmen könne? Es seien einfach weitherum die allerbesten.

Capaul ist mit seiner Vorliebe nicht allein. Bei den im Netz zur Bäckerei Stadelmann kursierenden Kommentaren finden sich Einträge wie: «Die Apfeltörtchen sind wirklich traum-

**«Es ist ganz einfach, entweder etwas mundet, oder es mundet nicht.»**

**Anton Stadelmann**  
Quartierbäcker

haft.» Oder: «Fantastische Apfeltörtchen.» Capaul sagt: «Oft musste man froh sein, wenn man noch eines erwischte, die gingen so schnell weg.»

Szenenwechsel: Andreas Hopp und Gottfried Keller gehen Flurin Capaul und uns voran durch die Produktionsräume der Bäckerei Kleiner beim Bahnhof Altstetten. Im ersten Raum riecht es nach Brot, im zweiten nach grillierten Auberginen, im dritten nach Amaretti, aber auch etwas nach süßem Müsbeteig, vermischt mit frischer Säure.

## Kleine Bäckereien in der Stadt

Der Bäckerei- und Confiseur-Verband Zürich (ZHBC) hat in der Stadt Zürich noch 24 Mitglieder, dazu gehören aber auch Unternehmen wie der Flughafenbeck Steiner oder die Kleiner-Bäckerei, die mehrere Filialen betreiben. Davon sind rund die Hälfte von der Organisationsform her eine GmbH oder eine AG. Laut ZHBC-Präsident Peter Lyner stagniert die Zahl, die Produktionen seien eher ausserhalb der Stadt. (net)

Hopp ist Geschäftsführer bei Kleiner, Keller Leiter Filialen und Produktentwicklung. Sie machen halt vor einem Blech, auf dem in schöner Ordnung 30 Törtchen angeordnet sind. «Das ist nun der dritte Versuch», sagt Hopp.

## Die Pinnwand der Ideen

Kurz nachdem Capaul seine Anfrage an Kleiner gesandt hatte, war Geschäftsübergabe am Goldbrunnenplatz. Da hat Hopp den Bäcker Anton Stadelmann nach dem Rezept seiner Apfeltörtchen gefragt. Der habe einen Zettel «Hüslipapier» genommen und dort grob skizziert, wie er dieses Gebäck in seiner kleinen Backstube zubereitete. So erinnert sich der Kleiner-Geschäftsführer.

Hopp hatte Stadelmanns Zettel in seinem Büro an die Ideenwand gepinnt und – nicht! – vergessen. Nach einigen Monaten ging er zu einem der Konditoren und bat ihn, sich an einem Apfelküchlein zu versuchen. Der erste Versuch überzeugte nicht wirklich. Keller kontaktierte Stadelmann, fragte nach. Es ging vor allem um die Konsistenz des Teigs und um die Ausgewogenheit von Süsse und Säure der Füllung.

Quartierbäcker Anton Stadelmanns Reich war die Backstube. Dass er jetzt öffentlich, ja gar in der Zeitung, über sich erzählen soll, behagt ihm überhaupt nicht. Ein «passendes Foto» von ihm in der Backstube gebe es nicht, sagt er. Und fotografieren lassen will er sich auch nicht: «Nein, danke», entgegnet er freundlich, aber bestimmt.

Ja, es stimme schon, die Apfeltörtchen seien sehr beliebt gewesen, sagt er dann immerhin. Die Frage nach dem Geheimrezept beantwortet er so: «Es ist ganz einfach: Entweder etwas mundet, oder es mundet nicht.» Und die Törtchen seien vom Geschmack her eher «etwas italienisch» gewesen mit dieser Zuckerglasur.

Kurz vor Weihnachten erhielt Capaul von Kleiner eine Einladung zur Degustation. Bei dieser ahnte er zwar den Geschmack seiner geliebten Törtchen. Aber noch immer war es nicht das absolut einzigartige Apfeltörtchen, an das er sich erinnerte. Die Füllung sei zu süß und zu zimtig, kamen die drei zum Schluss. Und jetzt?

## «Erst die volle Süsse, dann die frische Säure»

Gottfried Keller schneidet drei Törtchen auf und verteilt sie. Alle Augen richten sich auf Capaul, denn von ihm hängt nun ab, ob der Daumen nach oben oder nach unten zeigt. «Optisch sind sie noch nicht ganz perfekt», sagt Capaul. Der Zuckerguss habe das ganze Törtchen weiss überzogen. Keller nickt und hat auch eine Erklärung dafür: «Wir haben etwas zu wenig Füllung genommen, dadurch sackt das Törtchen ein, und der Fondant verteilt sich ungleich.»

Dann aber wird der Blick von Capaul nahezu verklärt. Er hat in das Törtchen gebissen. «Geschmacklich ist es genau so, wie ich mich erinnere. Dieses krümelige Gefühl im Mund, erst die volle Süsse, dann die frische Säure des Apfels.» – «Und kein bisschen Zimt», ergänzt Keller.

Die Bäckerei und Konditorei Kleiner hat übers Jahr, inklusive der saisonalen Gebäcke wie Dreikönigskuchen oder «Grüttibänzen», täglich gut 180 verschiedene Produkte im Sortiment. Mehr ist mit den rund 100 Mitarbeitenden nicht zu bewältigen – 45 Personen arbeiten in der Produktion.

## Ein nicht ganz einfacher Entscheid

Und dieses Apfeltörtchen ist, etwa verglichen mit einem Schoggi-S, einer Zimtschnecke oder einem Amaretto, ziemlich aufwendig: Der Boden ist ein Kuchenteig, der Deckel ein Müsbeteig, dazu kommen die Apfel-

füllung und nach dem Backen der Zuckerüberzug und die gerösteten Mandelblättchen. Hopp sagt denn auch: «Wenn wir das Apfeltörtchen ins Sortiment aufnehmen, müssen wir etwas anderes rauskippen.» Und, wie stehen die Chancen? Hopp nimmt noch einmal einen Bissen von seinem Apfeltörtchen und sagt: «Sehr gut.»

Zwei Tage später erreicht uns eine kurze Mail von Andreas Hopp: «Wir haben heute an unserem Entwicklungslunch entschieden, dass das Wiediker Apfelküchlein im März in den Verkauf kommt.» Und zwar in allen sieben Filialen.

ANZEIGE

**Hans-Peter Amrein** in den Regierungsrat

**Für mehr Offenheit und Transparenz in der Kantonsregierung!**



hpamrein.ch

