

Magenbrot - alles andere als Käse

Autor(en): **Koller, David**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatkunde Wiggertal**

Band (Jahr): **74 (2017)**

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-718652>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Foto Hermenegild Heuberger-Wiprächtiger



Hugo Meyer leert einen Kessel mit Glasur in den ersten Prototypen. Das Bild entstand Mitte der 1980er-Jahre.

Foto zVg

Magenbrot – alles andere als Käse

David Koller

Und schon sind sie am Fachsimpeln. Eine Weile ist es her, seit sich Hugo Meyer (Jahrgang 1955) und Markus Studer (1956) zum letzten Mal gesehen haben. Kaum stehen sie nun neben ihrem gemeinsamen Werk, sprudeln die Erinnerungen.

1985 war's, als Meyer bei Studer an-klopfte. «Er brauchte Hilfe bei der Entwicklung einer Maschine», erinnert sich Studer. Deren Ziel: die Lebkuchenstücke mit der Glasur vermischen, damit das typische meyersche Magenbrot entsteht. «Damals haben wir die Masse noch mit einer Holzkelle in einem Chromstahlkessel gerührt», blickt Hugo Meyer zurück. Streng war das, und der vom Markt geforderten Steigerung der Gesamtmenge nicht eben dienlich. Das sollte Markus Studer ändern.

Die beiden Unternehmer machten sich an die Arbeit. Bis ihr Werk zufriedenstellend funktionierte, dauerte es drei Jahre. Zwei Prototypen waren nötig, dann lief alles rund – bis heute. Das in Studers Zeller Maschinenfabrik hergestellte Unikat ist nach wie vor Herzstück von Meyers Firma, der Magenbrot-Profi AG in Altbüron.

Viele Maschinen darum herum wurden in der Zwischenzeit durch neue Technik ersetzt. Die gemeinsame Entwicklung verrichtet ihre Dienste nach wie vor – stoisch und zuverlässig.

Die Kilbi und das Magenbrot

Die süsse Versuchung aus dem Rottal. Meyers Magenbrot ist ein Dauerbrenner. Die Produktion ist stetig gestiegen auf mittlerweile 250 Tonnen pro Jahr. Wo liegt das Erfolgsgeheimnis? Ist es das Rezept? Nur zum Teil. «Die Zutaten sind zentral, aber sie sind nicht das Entscheidende», sagt Hugo Meyer. «Wichtig ist vor allem die Umsetzung.» Die einzelnen Schritte im Produktionsprozess müssten von A bis Z mit grosser Sorgfalt erledigt werden. Dazu ist viel Wissen nötig, denn das Produkt ist heikel. Die Backdauer spielt eine gewichtige Rolle, und selbst das Wetter hat Einfluss.

Hugo Meyer verfügt über das nötige Wissen. Schon der Vater des gelernten Bäcker-Konditors produzierte Magenbrot. 1971 hatte er von einer Bäckerei im zürcherischen Adliswil eine Dressiermaschine gekauft – samt Kundenschaft. Auch heute noch dressiert dieses unscheinbare Ding den Lebkuchenteig in gleichmässige Stränge, genauso zuverlässig wie die später dazugekommene Maschine von Markus Studer. 1980 übernahmen Hugo Meyer und sein Bruder Rolf das elterliche Geschäft. 1992 wechselte Rolf ins Gastgewerbe: Zusammen mit seiner Frau Madlen kaufte er die Altbürer «Linde». Heute führt Rita Meyer die Magenbrot-Profi AG. Hugo Meyer ist stellvertretender Geschäftsführer und Herr über den Produktionsprozess.

Neben der namensgebenden braunen Köstlichkeit entstehen in Altbüron auch gebrannte Mandeln, Biberli, Rahmtäfelchen und andere Näschiereien. Gerade die Herstellung von Magenbrot ist ein periodisches Geschäft, mitunter ein sehr strenges. Am meisten zu tun haben Hugo Meyer und die je nach Auftragslage variierende Zahl von Angestellten von September bis November. Ist diese zuckerbäckerische Hochsaison vorbei, schaltet der Magenbrotprofi jeweils einen Gang tiefer. «Ich bin dann immer ziemlich erschöpft und gönne mir längere Ferien.»

Erster Prototyp aus Käseschachteln

Vom Urlaub zurück in die Vergangenheit. «Ich wusste, dass Markus ein Tüftler ist», sagt Hugo Meyer. Deswegen sprach er seinerzeit in Zell vor. Das Grundprinzip der zu schaffenden Maschine hatte er bereits im Kopf. Nun waren das Können und die Erfahrung des Profis gefragt.

Das erste Modell bestand noch aus Karton: Hugo Meyer hatte es gebastelt. Eine Schachtel für Weichkäse, in der Mitte ein Teil einer Rolle für WC-Papier. Und so sollte es funktionieren: Die zugeschnittenen Lebkuchenstücke kommen zusammen mit der Glasur in die innere Trommel – im ersten Modell die WC-Rolle. Ähnlich einem Betonmischer dreht sich die Maschine. Dann

öffnet sich die Luke von der inneren in die äussere Trommel. Das Magenbrot fällt heraus. Anschliessend dreht sich die Maschine wieder. In der äusseren Trommel trocknet die Glasur an. Auch hier gibt es eine Luke. Früher wurde der Inhalt durch sie in Gitterkörbe abgefüllt. Diese befanden sich an einem Gestell, das sich drehen liess. «Damit das Magenbrot auf beiden Seiten gleich gut und regelmässig trocknet», erklärt Markus Studer.

Auch diese Konstruktion entwickelten er und Hugo Meyer gemeinsam. Sie lehnte sich an jene Fabrikate an, die Studers Fabrik für Käsereien herstellte zum Wenden der reifenden Laibe. Heute sind diese Körbe durch ein langes, gewundenes Laufband ersetzt. Hier hat das Magenbrot Zeit zum Trocknen. Es ist keine Einzelanfertigung mehr. «Auch Grossbäckereien verwenden solche Installationen», sagt Hugo Meyer. Das Grundprinzip der gemeinsam entwickelten Maschine funktionierte rasch. Doch bekanntlich liegt der Teufel im Detail. Probleme bereitete beispielsweise der Zucker, der auf den Rollen liegen blieb und sich verfestigte. Hart wie Beton wurde er. Die Folge: Die Trommel drehte nicht mehr rund. Deswegen ist sie in der heutigen Maschine aufgehängt – Problem gelöst.



Markus Studer (links) und Hugo Meyer vor der gemeinsam entwickelten Maschine (direkt hinter Hugo Meyer).

Foto David Koller

Als der Käsemarkt zusammenbrach

Zwei verschiedene Welten. Ursprünglich war Markus Studers Betrieb auf Einrichtungen für Käsereien spezialisiert. «Maschinen für Käse- und Backwaren sind völlig unterschiedlich», resümiert er. Komplettes Neuland hat seine Firma dennoch nicht betreten, als sie sich an die Magenbrotmaschine heranwagte: In der Backstube der Willisauer Bäckerei Schwegler steht seit Längerem eine Ringli-Maschine. «Statt jedes Ringli einzeln mit dem Blassack aufs Blech zu drücken, geschieht das maschinell», erläutert Markus Studer die Entwicklung. Geschaffen hatte diese noch sein Vater Adolf. Studer Food Cleaning – so heisst das Unternehmen heute – blickt

auf eine lange Innovationstradition zurück. Dass es so weit kam, ist eher notgedrungen. Die 1950 gegründete Firma war ursprünglich auf Einrichtungen für Käsereien spezialisiert, insbesondere für solche, die Emmentaler und Sbrinz produzierten. Im Jahr 1992 allerdings legte die Eidgenossenschaft ihre Agrarpolitik neu aus. Der Markt für Sbrinz und Emmentaler brach zusammen. Die Folgen waren auch für den Zeller Betrieb dramatisch. «Wir mussten uns neu orientieren», erinnert sich Markus Studer. Aus der Not wurde eine Tugend: Die Phase des Tüftelns begann. So entstanden viele Prototypen und Einzelanfertigungen: vom Greifarm für eine Autogarage über ein PH-Messgerät bis hin zu Jalousien. «Viel Geld liess sich damit nicht verdienen. Aber es hielt mich fit

und kreativ», erinnert sich Markus Studer. Auch in der Finanzkrise von 2008 hatte es die Firma nicht einfach. «Ich wusste: Jetzt müssen wir etwas komplett Neues angehen.» Gewagt, getan. Wie es sein Name verrät, ist das Unternehmen heute spezialisiert auf die Reinigung von Lebensmitteln. Seine Technik zur Verarbeitung von Käse bewährt sich sowohl in europäischen als auch amerikanischen Betrieben. Das Erfolgsrezept: Statt mit Bürsten bearbeiten die Maschinen die Laibe mit feinen Wasserstrahlen. Zum einen ist das hygienischer, zum anderen sparsamer. «So werden nur ganz dünne Schichten abgetragen», erläutert Markus Studer.

Funktionalität und Design

Käsereinigung ist eine kleine Nische. Hier indes bewegt sich Studer Food Cleaning auf dem Weg zur Weltmarktführerin. An Geräten zum Reinigen anderer Lebensmittel arbeitet die Firma mit ihren 17 Angestellten noch, unter anderem an jener von Erdbeeren. Die Maschine zur Behandlung von Trockenfleisch wiederum steht kurz vor der Marktreife.

Heute gehört das Zeller Unternehmen vier Teilhabern, Markus Studer ist einer davon. In der Werkstatt entstehen keine traditionellen Einrichtungen für Käsereien mehr. «Wir betreuen unsere Kunden aber nach wie vor und unterhalten ihre Anlagen.» Sehr viele sind es allerdings

nicht mehr. Wie dramatisch der Markt seinerzeit zusammengebrochen ist, belegen die Umsatzzahlen. «Früher hatten wir drei Mitbewerber. Heute sind wir die einzigen. Trotzdem macht dieser Geschäftsbereich nur noch fünf Prozent unserer Einnahmen aus.»

Nicht nur durch ihre innovative Technik zeichnen sich die Maschinen der Studer Food Cleaning aus, auch durch ihr Design. Die formschöne Studer Caseus beispielsweise soll den Kunden markieren, dass sie es mit einem Premium-Produkt zu tun haben. Die Gestaltung kommt an. Selbst das Magazin «Hochparterre» – ein auf Architektur, Planung und Design spezialisiertes Fachblatt – hat sich für einen Bericht über die edlen Maschinen ins Luzerner Hinterland gewagt.

Zwei Männer mit Prinzipien

Vom Käse zum Zucker. Zurück in der Produktionshalle der Magenbrot-Profi AG. Der hier stehenden Maschine geht die vollendete Formensprache der heutigen Studer-Produkte ab. Eine Designperle ist sie nicht, dafür praktisch. Obwohl sie sich über Jahre bewährt hat, ist sie ein Unikum geblieben. «Die Grundidee stammt von Hugo Meyer», sagt Markus Studer. «Da käme es mir nicht in den Sinn, sie anderen Kunden zu verkaufen.» Der Zeller Maschinenbauer ist ein Mann mit Prinzipien. Hugo Meyer ist es ebenfalls. Auch er verhält sich



Heute stellt Markus Studers Unternehmen Maschinen zur Reinigung von Käse her. Im Bild: die Studer Caseus, die auch wegen ihres Designs zu reden gibt. Foto zVg

gegenüber seinen Abnehmern äusserst loyal. So beliefert er ausschliesslich Marktfahrer, dies, obwohl unter anderem schon die grossen Detailhändler in Altbüron angeklopft haben. Vergebens. *Üses Magebrot* soll ein Exklusivprodukt für Markthändler bleiben, findet Hugo Meyer. «Ich will nicht, dass es bei jedem Grossverteiler erhältlich ist.» Maschinenbauer Studer hat Verständnis dafür – und fügt an: «Ich würde es nie in einem Laden kaufen. Das Kilbi- oder Marktstandgefühl gehört einfach dazu.» Und so stehen die beiden immer noch fachsimpelnd in Meyers Firma, dann spricht der Magenbrot- den Maschinen-Profi auf sein Knowhow in Sachen Wasserreinigung an. Es gäbe da in einem Bereich des Altbüroner Betriebes noch Verbesserungspotenzial, allenfalls lie-

sse sich das mit Studers Wissen lösen. Er schaue es sich gerne einmal genauer an, sagt dieser. Wer weiss: Vielleicht reden die beiden demnächst wieder über ein neues statt über ein verflones Projekt.

Adresse des Autors:

David Koller
Pfistergasse 24
4800 Zofingen
david.koller@schreiberei-koller.ch

Zum Autor:

David Koller (Jahrgang 1977) ist Historiker und Betriebsökonom. Er arbeitet als Texter und lebt mit seiner Familie in Zofingen.