

«Mister Konfitüre» gibt Rezeptbuch heraus

300 Sorten Konfitüre hat Markus Kunz im Sortiment und beliefert die Tophotels der Schweiz. Nun erscheint sein erstes Buch mit 80 Rezepten.



Markus Kunz in seiner Konfi Manufaktur in Herznach.

Bild: zvg

Thomas Wehrli

Er hat seinen Beruf zum Hobby gemacht: Seit Markus Kunz seine Bäckerei in Frick Ende 2019 verkauft hat, konzentriert sich der Konditor-Confiseur ganz auf seine grosse Leidenschaft, die Herstellung von Konfitüren.

Die ersten Monate produzierte er noch in Frick, seit Mai 2020 firmiert er mit seiner Konfi Manufaktur im ehemaligen Postgebäude in Herznach. «Ich fühle mich ausgesprochen wohl hier», sagt der 65-Jährige nach knapp eineinhalb Jahren. Die Wege im Gebäude seien kurz, was ein effizientes Arbeiten er-

möglicht. Und: «Ich bin mit meiner Produktion mitten im Dorf. Das gefällt mir, das bringt mir ein Stück Lebensqualität.»

Im gleichen Gebäude, nur durch eine Glasscheibe getrennt, ist der «Dorfträff» der Gnossi AG Herznach untergebracht. «Die Kooperation ist sehr gut», sagt Kunz. Es sei ein schönes Miteinander.

Ein Portionenglas für die Kinder

«Viele Gäste im Café geniessen es, mir beim Arbeiten zuzusehen und Fragen zu stellen», hat Kunz

festgestellt. Wenn Gäste mit Kindern zu ihm hereinkommen, erhalten die Kinder stets ein Portionenglas Konfitüre geschenkt. Kunz lacht. «Das ist einfache, aber nachhaltige Werbung.»

Kaum war Kunz mit seiner neuen Firma gestartet, kam Corona. «Der Start war schwierig, blickt er zurück. Viele grosse Hotels, die er beliefert, fuhren den Betrieb teilweise oder ganz herunter. «Der Absatz lag zeitweise 70 Prozent unter Vor-Corona-Niveau.»

Dies hiess dann auch für seinen Betrieb, in dem neben ihm und seiner Frau Madeleine vier Teil-

zeitangestellte arbeiten: Kurzarbeit. Das grosse Glück für Kunz war, dass er bereits vor Corona eine riesige Stammkundschaft hatte. «Ohne sie wäre es schwierig geworden.»

Die schwierigen Monate hat Kunz hinter sich. «Der Verkauf hat wieder wunderbar angezogen», freut er sich. Gerade auch die Hotels bestellen toll. Er lacht. «Ich habe wirklich viel zu tun, aber so macht es doppelt Spass.»

Und, das freut Kunz besonders, es sind weitere Topadressen dazu gekommen, die nun ihren Gästen am Morgen Kunz-Konfi servieren. Bereits seit langem beliefert er 5-Sterne-Häuser wie das «Dolder Grand» in Zürich oder «Les Trois Rois» in Basel. Auf den Geschmack gekommen sind nun auch Nobelabsteigen wie das «Grand Resort Bad Ragaz», das Swiss Alpine Hotel Allalin in Zermatt oder die «Bergwelt» in Grindelwald.

Eine Welt für sich ist auch seine Konfi-Auswahl. Um die 300 Sorten Konfitüre bietet Kunz zum Verkauf an. «Früher waren es sogar um die 400 Sorten», erzählt er. Doch damit waren die Kunden fast überfordert und er nahm jene aus dem Sortiment, die nicht so gut liefen.

Besonders gut laufen die sortenreinen Konfitüren mit Himbeeren, Erdbeeren, Quitten und Aprikosen. Ein Renner ist auch der Frauentraum, eine Konfitüre mit Himbeeren, Johannisbeeren, Litschi und Rosenblüten. Kunz weiss aus seiner über

20-jährigen Erfahrung als «Mister Konfitüre»: «In der kälteren Jahreszeit werden auch wieder Konfitüren mit Zimt gut laufen.»

Sein eigener Favorit ist derzeit eine Waldbeerenkonfitüre mit Earl Grey Tea. Er lacht, als er das Stirnrunzeln des Journalisten sieht. «Das schmeckt unglaublich gut.» Die Einfälle, was er noch miteinander kombinieren könnte, gehen Kunz noch lange nicht aus. «Ich entwickle laufend neue Sorten», erzählt er. Jüngst hat er für ein gemeinsames Projekt von Jurapark und den Stiftungen MBF und Faro aus Apfel- und Birnenmost je 5000 Gläser Gelée gemacht.

Bis der Gelée nach seinem Gusto war, brauchte es – wie bei allen Neuentwicklungen – einige Anläufe. Denn Kunz ist Perfektionist, gerade auch bei den Mischkonfitüren. Kunz sagt: «Wichtig ist, dass keine Frucht dominiert. Die Konfitüre muss im Geschmack harmonisch ausgewogen sein.»

Derzeit produziert Kunz rund 120 000 Portionen-Gläser pro Jahr und 80 000 bis 100 000 200-Gramm-Gläser. Was den Erfolg ausmache, wiederholt er die Frage, während er im Topf rührt. Lange muss er nicht überlegen. «Es sind vor allem zwei Faktoren: Die Qualität muss stimmen und es muss ein Gesicht dahinter stehen.»

Beides wird, so hofft er, weiter bestehen, wenn er sich in einigen Jahren zurückzieht. «Mein Wunsch ist, dass ich einen Nach-

folger oder eine Nachfolgerin finde, der oder die den Betrieb in meinem Geist weiterführt.»

Bei der Bäckerei, die er zusammen mit seiner Frau 33 Jahre lang geführt hatte, ist es ihm gelungen. Bei der Konfi Manufaktur dürfte es auch gelingen, denn ein Nachfolger kann eine Topmarke übernehmen.

Damit eine Nachfolgeregelung gelingen kann, will Kunz in den nächsten zwei bis drei Jahren jemanden finden, den er Schritt für Schritt in die Geheimnisse der Konfi-Herstellung einführen kann.

Rezeptbuch erscheint im Oktober

Wer selber in die Kunz'schen Geheimnisse eintauchen will, hat bald Gelegenheit dazu: Im Oktober erscheint das erste Buch von Markus Kunz. «Konfi – die besten Rezepte für das ganze Jahr» heisst es und enthält 80 Rezepte. «Wir haben zwei Jahre daran gearbeitet», sagt Kunz, der sich riesig auf die Publikation freut. «Es war spannend, den Prozess, wie ein Buch entsteht, mitzuerleben.»

Hat er keine Angst davor, dass andere seine Produkte nachahmen? «Nein», sagt Kunz. «Ich finde es toll, wenn ich mein Wissen und Können an andere weitergeben kann.» Zudem lebt ein guter «Konfiseur» neben den Rezepten vor allem von einem: der Erfahrung. Und da toppt in der Schweiz kaum einer Markus Kunz.