

Von Mailänderli und Spitzbuben

Seit Montag ist **Mario Heeb** in seiner Krömliwerkstatt stark eingespannt. Bis kurz vor Weihnachten verbringt er fast jeden Tag in der Backstube und bereitet kiloweise um die zehn verschiedene Sorten Guetzli zu.



Melanie Steiger
msteiger@medienhaus.li



Der Duft von frisch gebackenen Mailänderli steigt in die Nase, sobald man die Backstube betritt, in der Mario Heeb seit Montag fleissig werkelt. Kurz bevor die Adventszeit beginnt, startet er mit viel Elan mit der Produktion von verschiedenen Weihnachtsguetzli.

Der gelernte Konditor/Confiseur hängt mit dreissig Jahren seinen Beruf an den Nagel und schlug eine andere berufliche Laufbahn ein. Doch die Leidenschaft für die Krömli blieb ihm erhalten und so bereitete er stets für seine Familie und Freunde jährlich welche zu.

Brunsli am Schluss

Vor einigen Jahren sprach ein Freund den Konditor darauf an, er solle seine Produktion doch ausweiten – und schon war es geschehen: Vor drei Jahren gründete Mario Heeb seine Krömliwerkstatt. «Um sie zu verkaufen, erstellte ich einen Beitrag auf Facebook, und alles nahm seinen Lauf», berichtet er. Nutzen darf Mario Heeb die Räumlichkeiten und Geräte der Bäckerei Amann in Vaduz, in der er nun sechs bis sieben Tage die Wo-

che, bis kurz vor Weihnachten, stark eingespannt ist. «Die Nachfrage ist da und wird auch jedes Jahr etwas grösser», freut er sich. Die ersten Bestellungen für dieses Jahr sind bereits eingetrudelt und ausgeliefert. Unterstützung erhält er von Hedy Jung aus Triesenberg, sie geht ihm beim Ausstechen und den Füllungen zur Hand. Vergangenes Jahr hat der Eschner 280 Kilogramm Krömli hergestellt. «Die Mailänderli kann ich jetzt bereits zubereiten, die dürfen ruhig ein paar Tage stehen gelassen werden. Zimtsterne und Brunisli mache ich erst gegen Schluss, damit sie nicht zu trocken werden», weiss Mario Heeb. Die Lieferung wird dann in Tortenschachteln verpackt und von den Bestellern abgeholt. In seinem Sortiment befinden sich um die zehn verschiedene Sorten. Zu seinen persönlichen Favoriten gehören die Brabanzerli und Ischler. Die Zutatenliste befindet sich in einem Ordner auf dem Tisch nebenan.

NILS VOLLMAR

280

Kilogramm Krömli stellte Mario Heeb im vergangenen Jahr her.

che, bis kurz vor Weihnachten, stark eingespannt ist. «Die Nachfrage ist da und wird auch jedes Jahr etwas grösser», freut er sich. Die ersten Bestellungen für dieses Jahr sind bereits eingetrudelt und ausgeliefert. Unterstützung erhält er von Hedy Jung aus Triesenberg, sie geht ihm beim Ausstechen und den Füllungen zur Hand. Vergangenes Jahr hat der Eschner 280 Kilogramm Krömli hergestellt. «Die Mailänderli kann ich jetzt bereits zubereiten, die dürfen ruhig ein paar Tage stehen gelassen werden. Zimtsterne und Brunisli mache ich erst gegen Schluss, damit sie nicht zu trocken werden», weiss Mario Heeb. Die Lieferung wird dann in Tortenschachteln verpackt und von den Bestellern abgeholt. In seinem Sortiment befinden sich um die zehn verschiedene Sorten. Zu seinen persönlichen Favoriten gehören die Brabanzerli und Ischler. Die Zutatenliste befindet sich in einem Ordner auf dem Tisch nebenan.

Für all die Krömli, die der gelernte Confiseur während der Adventszeit liebevoll zubereitet, benötigte er 2021 unter anderem 66 Kilogramm Butter, 430 Eier, 82 Kilogramm Mehl und 40 Kilogramm Zucker.



430

Eier benötigte Mario Heeb 2021 für die Herstellung seiner Weihnachtsguetzli.