



Nach dem Tapetenwechsel der Manufaktur bekommen auch die Konfi-Gläser von Markus Kunz einen «Neuanstrich». Bisher weiss-violett, werden sie neu gold-weiss.



«La vie est dure sans confiture»

Markus Kunz kann sich ein Leben ohne Konfitüre nicht vorstellen. Deshalb hat er seine Konfi-Manufaktur nach der Übergabe der Konditorei nach Herznach in die ehemalige Post verlegt und kocht noch jeden Tag süsse Fruchtaufstriche.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTO MARKUS HÄSSIG

Es duftet wunderbar nach süssen Früchten, wenn man die Konfi-Manufaktur von Markus Kunz in Herznach betritt. «Deshalb lasse ich die Eingangstüre gerne offen stehen, so können auch die Fussgänger in die wunderbare Welt der Konfitüre eintauchen», sagt der 64-Jährige mit einem Augenzwinkern. Der Konditor-Confiseur mit Meisterprüfung verbringt seit über 20 Jahren einen Teil seiner Zeit in dieser Welt – seit er entschied, die Konfitüre für seine Backwaren wieder selbst herzustellen. «In Frankreich hat das grosse Tradition und ich war schon immer begeistert von den wunderbaren Geschmäckern, die sie zaubern.»

Mehr als nur Arbeit

Dass seine Fruchtaufstriche einmal über die Dorf- und Kantonsgrenzen hinaus beliebt werden würden, hätte seine Frau Madeleine nicht gedacht. «Sie war der Meinung, dass auf dem Land jeder seine eigene Konfitüre herstellt und keiner unser Produkt kaufen würde. Es freut mich, dass sie eines Besseren belehrt wurde», so Kunz.

Lange Zeit war die Konfi-Manufaktur

nur ein Teil des Unternehmens Kunz. Im Januar übergaben er und seine Frau den Betrieb mit vier Cafés im Fricktal jedoch an Michael Bracher. «Sieben Jahre lang haben wir nach einem Nachfolger gesucht. Wir wollten, dass Qualität, Tradition und der Name erhalten bleiben – auch für unsere vielen langjährigen Mitarbeitenden», erzählt der Konditor-Confiseur. Seit nun Michael Bracher die Konditorei führt, kann sich Kunz ganz auf seine Konfitüre konzentrieren. «Mein Beruf war schon immer mehr als nur Arbeit, es ist meine Leidenschaft. Während den 33 Jahren im Familienbetrieb haben wir jedoch sehr viel gearbeitet. Da fühlt sich die Konfi-Manufaktur nun fast wie ein Hobby an, in das ich mein ganzes Herzblut stecke.»

300 Sorten Konfitüre

Seine Leidenschaft für das Produkt hat Markus Kunz auch auf seinem Körper verewigt. Ein Konfitüreglas, Schwingbesen und diverse Früchte zieren als Tattoo seinen linken Arm. «Leider hatten nicht alle Früchte der rund 300 Sorten, die wir herstellen, Platz. Deshalb

haben wir einige als Kachel-Sujet in der neuen Manufaktur wieder aufgenommen.» Zwischen Ananas, Erdbeere, Aprikose und Zwetschge prangt auch der Schriftzug «La vie est dure sans confiture» («Das Leben ist hart ohne Konfitüre») auf dem Unterarm des Konditors. Denn: «Obwohl ich die neu gewonnene Freiheit sehr schätze, kann ich mir momentan noch nicht vorstellen, diese Arbeit ebenfalls aufzugeben. Dafür mache ich es zu gerne.» ●

AUS HERZNACH

Süsse Fruchtaufstriche

Markus Kunz ist es wichtig, dass bei seinen Konfitüren der Geschmack der Früchte im Vordergrund steht. Deshalb kocht er sie zweimal, dafür jeweils nur kurz. «So können die Früchte nach dem ersten Kochen den Zucker gut aufnehmen und entwickeln ein intensives Aroma», erklärt der Experte. Acht der insgesamt rund 300 Sorten, die er herstellt, sind auch in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.