

Neue Luzerner Zeitung AG
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 79'574
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 28
Fläche: 53'076 mm²

Eigenbrötler geht seinen Weg



Daniel Amrein produziert in Wauwil biologische Backwaren. Diese verkauft er unter anderem am Markt in Luzern.
Bild Jakob Ineichen

WAUWIL Eigenarbeit statt Backmischung, Marktstand statt Dorfbäckerei – Daniel Amrein brach mit der Konvention. Und bald will er Brote aus der Vergangenheit herstellen.

REGULA BÄTTIG
regula.baettig@luzernerzeitung.ch

Eigenbrötler nennt er sich. Und in wenigen Monaten soll sein Name noch zutreffender werden. Bio-Bäcker Daniel Amrein erreicht einen persönlichen «Meilenstein», wie er es selber nennt. Im Februar wird er einen Teil seiner Wauwiler Backstube nach Alberswil verlegen: Im Gastrobereich des Agrarmuseums Burgrain wird er in einem traditionellen Holzofen backen. Brote wie früher, stellt er klar: «Grosse Brote, richtige Laibe.» Er freut sich: «Für mich ist das ein beruflicher Höhepunkt.»

Bis er mit seinem Konzept Erfolg hatte, dauerte es aber. Mehlmischungen oder Teigrohlinge kommen dem 50-jährigen nämlich nicht in die Backstube. Nicht, dass er nie damit gearbeitet hätte. 1991, als er die Wauwiler Dorfbäckerei von seinem Vater übernommen hat, tat er ganz einfach, was dieser getan hatte; produzierte, wie dieser produziert hatte. «Ich war allerdings nie glücklich mit der konventionellen Art zu backen», erzählt Amrein. Er wagte erste Versuche mit Biobrot, scheiterte: «Die Leute wollten das Bewährte; so, wie sie es von meinem Vater kannten.»

Umschwung kam an der Luga

Anders sah dies jedoch aus, als Amrein seine Waren an der Luga verkaufte. Dieser Erfolg und die Überzeugungskraft eines Kunden gaben den Ausschlag, dass Amrein sich um einen Standplatz am Luzerner Markt bewarb. «Die ersten paar Male war das ziemlich frustrierend», erzählt er – obschon er die Marktatmosphäre und den direkten Kundenkontakt

von Beginn weg geliebt habe. Verkauft habe er kaum etwas. «Fast euphorisch» sei er nach Wauwil zurückgefahren, als er erstmals alle mitgenommenen Waren verkaufen konnte. Bald war dies regelmässig der Fall, und Amrein konnte erste Stammkunden verzeichnen. «Da wusste ich, dass die Ära mit Dorfbäckerei und Café vorbei war.»

Er verpachtete Café und Laden, nannte sich fortan Eigenbrötler und scherte sich nicht weiter darum, was man im Dorf davon hielt. «Selber bekam ich das ja nicht zu hören.» Sein Vater aber – selber ebenfalls äusserst skeptisch –, habe so einiges zu hören bekommen. Mittlerweile habe er auch Kunden im Dorf, sagt Amrein und zuckt die Schultern: «Es ist schon so: Mit dem Erfolg kommt die Anerkennung.»

Bekannt wie ein bunter Hund

Die Anerkennung und das Erkenntwerden. «Selbst in Zürich passiert mir das inzwischen», sagt Amrein. «Meine



«Es ist schon so: Mit dem Erfolg kommt die Anerkennung.»

DANIEL AMREIN,
BIO-BÄCKER

Partnerin und ich sind inzwischen so weit, dass wir uns – sobald jemand in unsere Richtung schaut und lacht – fragen, woher wir die Person wohl kennen.» Wobei er mit seinem langen Zopf, dem geflochtenen Bart und den grossen, goldenen Ohrringen auch einige Erkennungsmerkmale bietet.

Daniel Amrein geniesst sein Eigenbrötler-Dasein: «Wenn ich irgendwo anecke, ist dies nicht weiter schlimm», sagt er und schmunzelt. «Schliesslich bin ich ja der Eigenbrötler.» Wobei er das immer schon gewesen sei. «Ich ging meinen eigenen Weg, auch Vereine waren nie mein Ding.» Und doch übernahm er die Rolle, die für ihn vorgesehen war... «Wäre da nicht die Bäckerei gewesen, ich hätte wahrscheinlich einen anderen Beruf gewählt», sagt er. «Etwas mit Tieren.»

Inzwischen aber sei das Backen eine echte Leidenschaft geworden. Diese zeigt sich, wenn Amrein seine Hand in die eingeweichten Getreidekörner steckt oder über die Eigenschaften des Emmers referiert. Ihm gefallen auch andere Menschen, die etwas mit Leidenschaft betreiben. Eben erst habe er im Val de Travers einen Messerschmied kennen gelernt. «Da habe ich mir dann gleich ein Messer bestellt: Ich mag es, wenn die Dinge, mit denen ich arbeite, eine Geschichte haben.» So hält er es auch mit den Rohstoffen. «Es ist ein total anderes Arbeiten, wenn man weiss, wer hinter den Dingen steckt.» Teilweise pflegt er ganz eigene Prinzipien: «Beispielsweise ist es mir wichtig, dass die Kühe, deren Milch ich verwende, Hörner haben.» Wasserstrom, Biogas-Auto, «das alles ist mir schon wichtig. Aber auf meine Harley würde ich nie verzichten.»