



Beim Schmelzen der Schokolade muss die Temperatur genau stimmen.



Mit der Tauchspirale werden die Pralinés über das Gitter gerollt.



Drei Sorten Truffes: «Aprèskuss», «Herzwärmerli» und «Caribbean».

«Sollte ich mal so erfolgreich sein, dass ich Leute anstellen kann, dann nur über 50-Jährige.»

René Flückiger
Guetsli- und Pralinémacher



René Flückigers Schokoladenkreationen stossen auf grossen Anklang. Fotos: Sibylle Meier

Aus der Not Pralinés gemacht

Hochfelden Schon mehrmals musste sich René Flückiger beruflich umorientieren. Unterkriegen liess er sich deswegen nie. Mit seinen Backwaren und Pralinés «Vom René dank» erfährt er nun viel Anerkennung.

Ruth Hafner Dackerman

Ganz einfach war der Lebensweg des inzwischen 54-Jährigen nicht. Aufgewachsen in Winterthur, absolvierte René Flückiger eine Lehre als Bäcker/Konditor. Aufgrund einer Mehlallergie musste er seinen geliebten Beruf nach eininhalb Jahren Arbeitstätigkeit bereits wieder aufgeben. Es folgten weitere Stationen bei einer Versicherung sowie bei der Aromaabteilung von Givaudan.

Auch hier litt Flückiger aufgrund der Konzentrate wieder unter Allergien. Nun war für den jungen Mann klar, dass er sich definitiv umschulen musste. Mit 28 Jahren absolvierte er eine kaufmännische Lehre. «Damals war ich der älteste KV-I-Lehrling.

Das war nicht immer ganz leicht», erinnert er sich.

Inzwischen reht sich in den Räumlichkeiten des Partyservice Müller-Pavoni ein Backblech ans andere. Mit dem Spritzsack dressiert der Fachmann den Teig direkt aufs Blech, bevor er die Mandelhäufchen platt drückt. «Steben bis acht Minuten lang kommen die Guetsli nun in den Ofen», erklärt er, dankbar dafür, dass er hier die Infrastruktur der Backstube benutzen darf. «Als Gegenleistung helfe ich bei Banketten aus, wenn Not am Mann ist.»

Einmal mehr auf der Strasse

Flückiger bildete sich zum Fachmann Rechnungswesen weiter, lernte Englisch, nahm einen Job in einer Buchhaltung an. Später

übernahm er bei einer Karosseriefirma anspruchsvolle Aufgaben. «Nach zehn Jahren bekam ich die Kündigung. Das war hart.» René Flückiger ist aber keiner, der aufgibt. Bei der ehemaligen Bäckerei Mühlebach fand er eine Anstellung als Leiter Rechnungswesen und Administration. «So kam ich wieder zurück zu meinen Wurzeln, einfach in einer anderen Position.» Zwei Jahre später, im Juli 2018, ging die Bäckerei in Konkurs. Flückiger stand einmal mehr auf der Strasse.

Weil ihm die Decke auf den Kopf gefallen sei, habe er im Volg in Hochfelden nachgefragt, ob er seine selbst gemachten Guetsli als «Feins vom Dorf» anbieten dürfe. Innett vier Stunden seien 50 Packungen verkauft worden.

«Das Rezept für meine Mandel-tätschli habe ich von der Mutter meines ehemaligen Lehrmeisters erhalten.» Neben Mandeln, Zucker, Butter, Eiweiss und Mehl brauche es viel Fingerspitzengefühl, um die knusprigen Köstlichkeiten karamellisiert und dennoch hauchzart zu backen.

Von Anfang an begehrt

Als bei einem Anlass viel Schokolade übrig geblieben sei, habe er sich zudem wieder an Pralinés herangewagt. «Diese kamen in meinem Bekanntenkreis so gut an, dass ich das Sortiment inzwischen auf drei Varianten erweitert habe.» Neben den Aprikosentruffes namens «Aprèskuss» und den «Caribbean» mit Piña-Colada-Geschmack sind es, passend zur Weihnachtszeit, die

«Herzwärmerli», welche mit gedörrten Pflaumen, Zimt und Zwetschgenwasser nicht nur das Herz erwärmen.

«Do isch de René dank», nimmt Flückiger mitten im Interview das Telefon ab und kehrt zehn Minuten später mit einem strahlenden Lächeln im Gesicht zurück. «Soeben habe ich 110 Schachteln Pralinés als Kundengeschenke für eine Firma verkauft.» Nein, seinen Humor habe er nicht verloren. «Mein Ziel ist es, mit meinen Guetsli und Pralinés selbstständig zu werden. Nächstes Jahr werde ich wohl ausgesteuert, aber ein Sozialfall möchte ich auf keinen Fall werden.»

Seine Lebensgeschichte erzählt der Hochfelder knapp und klar, ein leicht trauriges Lächeln

huscht über sein Gesicht. «Die 187. Absage habe ich gerade gestern erhalten. Wahrscheinlich bin ich den potenziellen Arbeitgebern mit 54 Jahren bereits zu alt.» Die Hoffnung gebe er aber nicht so schnell auf. Nach wie vor sucht Flückiger einen Teilzeitjob in der Buchhaltung, damit er sich auch weiterhin dem Backen widmen kann. «Sollte ich mal so erfolgreich sein, dass ich Leute anstellen kann, dann nur über 50-Jährige. Diese bringen Lebenserfahrung mit, sind zuverlässig und stressresistent.»

Die süssen Köstlichkeiten gibt es in den Volg-Läden Hochfelden, Stadel und Höri, in der Hütte Hochfelden und im Landi-Top-Shop in Höri. Oder online über Vom-rene-daenk.ccvshop.ch