



René Flückiger holt ein Blech mit frisch gebackenen Mandeltätschli aus dem Backofen: «Genau so müssen sie aussehen.»

Guetsli, «vom René dank!»

«Feins vom Dorf» – das ist die Philosophie von Volg: Erzeugnisse und Produkte zu verkaufen, die in der Nähe der Volg-Läden entstehen. So wie die Mandeltätschli von Bäcker/Konditor René Flückiger im zürcherischen Hochfelden.

René Flückiger zu finden, wäre nicht ganz einfach, würde er nicht winkend auf sich aufmerksam machen. Etwas versteckt, inmitten einer kleinen Überbauung, hat der Bäcker und Konditor im Untergeschoss eines Mehrfamilienhauses in Bülach ZH im November letzten Jahres sein Atelier «Vom René dank!» eingerichtet. Nicht ohne Stolz zeigt er uns sein kleines Reich, von dem aus er seine Mandelplätzli vertreibt.

«Mandeltätschli», korrigiert er mit breitem Lachen, «meine Mandelhüfeli werden – und zwar jedes einzeln – von mir auf dem Backblech liebevoll mit einem Kartoffelstampfer getätschelt.» Seine Köstlichkeiten entstehen ausschliesslich in Handarbeit.

Vergeblich sucht man bei ihm eine Teig- bzw. Rührmaschine. «Ich muss die Mischung fühlen», erklärt er. «Alles 100 Prozent Natur, ohne künstliche Zusätze. Mandeln, Zucker, Butter, Mehl und Eiweiss sind die Zutaten – mehr nicht», verrät der 56-Jährige, «und natürlich viel Liebe».

Seit März 2019 produziert René Flückiger die feinen Guetsli. «Es ist ein Rezept meines ehemaligen Lehrmeisters, beziehungsweise von dessen Mutter. Daran wird nichts verändert, das wird in Ehren gehalten.» Würde er denn seine Mandeltätschli aus anderen herauschmecken? «Ja, und zwar zu 100 Prozent», ist er sich sicher. «Das liegt am Verhältnis der Mandeln zu den anderen Zutaten. Aber mehr verrate ich nicht», fügt er an



Volg-Ladenleiterin Sevcan Hoxhaj freut sich über die neue Lieferung von René Flückigers Mandeltätschli.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER

Hinter jedem «Feins vom Dorf»-Produkt steht ein Produzent aus dem Dorf oder einem Nachbardorf. Ziel des Konzepts «Feins vom Dorf» ist es, den kleinen Produzenten aus dem Dorf die Möglichkeit zu geben, ihre mit grösster Sorgfalt hergestellten Produkte in «ihrem» Dorfladen zu verkaufen. Das «Feins vom Dorf»-Konzept von Volg mit seinen über 3000 Lieferanten ist schweizweit einmalig.



Weitere Informationen finden Sie unter www.volg.ch

TEXT: GABRIELLE JAGEL; FOTOS: RENÉ RUIS



Mit dem Spritzbeutel werden erst «Hüfeli» gemacht, 28 Stück pro Blech.



Mit dem Kartoffelstampfer wird jedes Mandelhüfeli getätschelt.



Jedes 100-g-Säckli bekommt liebevoll ein rotes Bändeli umgebunden.

und lacht. Hand aufs Herz: Wie oft gönnt er sich selbst seine Tätschli? «Meiner Figur zuliebe nicht mehr täglich. Aber ich probiere natürlich regelmässig ein Guetsli, wenn ich es aus dem Backofen hole, zur Qualitätsprüfung.»

Die 100-Gramm-Säckli, alle von Hand abgefüllt und mit einer roten Schlaufe versehen, sind denn auch der Renner im Volg Hochfelden. Wie wichtig ist ihm ein Dorfladen? «Sehr wichtig, denn der Volg ist auch ein Treffpunkt, um andere Leute vom Dorf zu sehen. Und mir gefällt die Philosophie von Volg. Die Mitarbeitenden können und dürfen sich Zeit nehmen für ihre Kundschaft, auch mal einen Schwatz halten. Und Volg setzt sich sehr fürs Dorfleben ein und unterstützt die Produzenten aus dem Dorf. Wir erfahren eine grosse Wertschätzung.»



Rüeblli-Mandel-Dip

Für 4 Personen
5 EL weisse Mandeln, gemahlen, 2 Rüeblli, kleingewürfelt, 1 EL Sonnenblumenöl, 5 Basilikumblätter, Salz, Pfeffer

1 Alles in den Mixbecher geben und zu einem feinen Püree mixen.
2 Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu buntem Dip-Gemüse servieren.



Zitronen-Sabayon

Für 4 Personen
4 Eigelb, 120 g Zucker, 1 EL Zitronenschale, fein gerieben, 2 dl Schaumwein, 1 EL Mandelblättchen, geröstet

1 Eigelb, Zucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel cremig rühren. Schüssel in ein heisses Wasserbad stellen.
2 Schaumwein zur Ei-Masse gießen, mit dem Schwingbesen kräftig schlagen, bis die Crème ungefähr das Doppelte an Volumen erreicht hat und sehr schaumig ist.
3 In Gläser oder Schalen füllen, mit den Mandelblättchen garnieren und sofort servieren.

Omelette mit Broccoli, Mandeln und Speck

Für 4 Personen
1 EL Bratbutter, 1 Broccoli, in kleine Röschen geschnitten, 1 Zwiebel, in Streifen geschnitten, 150 g Bratspeck, in Streifen geschnitten, 2 dl Gemüsebouillon, 2 EL Mehl, Salz, 6 Eier, 4 dl Milch, 2 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Mandelblättchen, geröstet



1 Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, die Broccoliröschen und Zwiebelstreifen darin andünsten. Bratspeck dazugeben und mitdünsten. Gemüsebouillon dazugeben, zugedeckt 15 Minuten auf kleinem Feuer dünsten.

2 Mehl mit 1 Teelöffel Salz mischen. Eier und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.
3 In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, ¼ vom Teig in die Pfanne geben und braten, bis sie am Rand der Oberseite zu stocken beginnt. ¼ vom Gemüse darauf verteilen, mit etwas Mandelblättchen bestreuen, umschlagen und auf einer Platte im Ofen bei 75 Grad warmstellen. Auf dieselbe Weise die weiteren Portionen zubereiten.

Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezpte

