



Lustige Tortenkreationen zu jedem Anlass sind Anjas Spezialität. Bild: Köchli

Das Freiamt isst Pastetli

«Tortenkönigin» Anja Köchli führt seit elf Jahren die Konditorei an der Zentralstrasse in Wohlen.

Hätten Sie das gedacht? Auf die naheliegende Frage, was «die Freiämter» denn an Weihnachten Znacht essen, sagt die junge Konditorin Anja Köchli: Pastetli. Nicht etwa Schüfeli, Fondue chinoise oder Schinken im Brotteig. Pastetli backen löst also nahtlos die Grittbänzen ab.

Derzeit ist die Schaufensterfront der Bäckerei-Konditorei Köchli neben dem «Central» mit Schalbrettern verbarriadiert. «Die Leute meinen, wir hätten geschlossen» klagt Anja Köchli. Vor Tagen haben unbekannte Nachtbuben mit drei Steinen die riesige Frontscheibe kaputt geschossen. Das Ersatzfenster kommt erst im Frühling. Ausgerechnet vor Weihnachten, wenn eine verlockende Auslage wertvoll wäre.

Die Tortenkönigin

Der alteingesessene Familienbetrieb Köchli ist auf die Bäckerei und Produktionsstätte in Waltenschwil und auf die von der Tochter geführte Konditorei und Verkaufsstelle in Wohlen aufgeteilt. Anjas Reich ist das der Konditorei, Confiserie, der Patisserie und ihrer verblüffenden, coolen, überraschenden, aussergewöhnlichen und einfach lustigen Tortenkreationen. Neben den traditionellen Leckereien zu Familienfesten und Firmenanlässen – und der berühmten «Fürwehrtorte» - kreiert sie ihre «Fantasietorten»; das kann eine Motivtorte mit dem Lieblingsfoto auf essbarer(!) Folie oder eine 3D-Torte sein, ein herrliches Stück mit den Stars aus der Märchenwelt der Kinder, einem Briefmarkenbildli, einer Spielfigur

aus Marzipan, und vieles mehr. «Kommen Sie einfach mit ihrem Lieblingssujet oder Ihrer guten Idee und wir besprechen die Sache», lädt sie ein. «Fast nichts ist unmöglich – geht nicht, gibt's nicht». «Man macht keine Torte zweimal», konstatiert sie trocken, stimmt ja wohl. An den Festtagen sind die Royaltorte (Vanilliecrème, Ananas, ein Schuss Kirsch) und die traditionelle Schwarzwäldertorte die beliebtesten. Viele Apérosachen und Canapées, Toastbrote und – eben: Pastetli.

Zauberreich der Brote und Süssigkeiten

Das traditionelle Standbein der beiden Betriebe ist eine tägliche vielseitige Auswahl an frischen herrlich duftenden Broten, Kleinbroten und unzähligen Gipfeli. Alle Arbeitsschritte erfolgen von Hand, mit viel Liebe zum Detail und berechtigtem Berufsstolz - Spezialität: originales Holzofenbrot. Trendsetter bei «altmodernen» Broten ist Köchli schon lange: Sauerteigbrote, Brot ohne Hefe, natürliche Brote von früher, Urdinkel, etc. «D'Lüüt stönd druf».

Die Palette des täglich frisch Hergestellten ist noch viel breiter. Lang ist nur schon die Liste der Apéro-Köstlichkeiten vom gefüllten Partybrot über die Parisette am Meter, Blätterteiggebäck, Spiessli, Amuse bouche, Crèmebecherli, Gemüsedips, «Stöcherli» (leichte Köstlichkeiten am Zahnstocher), leckere Würfel, Fleischbällchen, etc.

Berühmt ist die Bäckerei-Konditorei Köchli für ihre frische Auswahl an Sandwiches, die jeden Morgen - ab 5:30 Uhr! - zu Dutzenden über die Ladentische gehen.

Daneben gibt es täglich eine vielfältige Auswahl an Müesli, Salaten, süssen Gebäcken und natürlich den Getränken dazu. Klassisch sind die «Wohlerhüetli», die «Kirschmüesli» und berühmt die hausgemachten Glacen.

Der Umstand, dass Köchlis eine breite Produktlinie glutenfrei anbieten, als weitherum Einzige, beschert ihnen einen Kundenkreis bis nach Zürich. Und dann sind da noch die beiden «Znünibeck»-Autos. Sie fahren jeden Morgen auf zwei Routen von Henschiken bis Bremgarten zu Firmen und Geschäften, hupen, und verkaufen den Znüni an der Haustüre. Was für ein Service!

Erstmals eine «Ladentochter»-Lernende

Der Familienbetrieb Köchli beschäftigt gut 23 Angestellte. Der Ausbildung des Nachwuchses gilt grosser Wert. Erstmals wird ab nächstem Frühling eine Detailhandels-Fachfrau ausgebildet. Gesucht wird noch ein Bäcker-Konditor-Stift, was aber ziemlich schwierig sei, wie Anja Köchli sagt, wegen der aussergewöhnlichen Arbeitszeiten, obwohl der Bäcker-Lehrling im ersten Jahr erst um 4 Uhr anfangen darf, um 13 Uhr hat er dann schon Feierabend. –rts