

Tessiner Traum aus Butter und Luft

Text: Angela Berg Fotos: Georg Berg

Die Anwohner der Piazza San Antonio in Locarno am Lago Maggiore leben in einem olfaktorischen Schlaraffenland. Jede Woche in der Nacht von Mittwoch auf Donnerstag duftet ein alt-ehrwürdiges Stadthaus aus allen Fugen. Denn in dieser Nacht wird in der Pasticceria Marnin Panettone gebacken.

Der perfekte Panettone hält die Balance zwischen luftigem Teig und dem Aroma kandierter Früchte.

Das Stammhaus der Pasticceria Marnin existiert in Locarno seit 1989. Über den Verkaufsräumen liegen die Backstube und die Coniserie.



Der Weihnachtsklassiker der Italiener ist in der italienischsprachigen Schweiz so beliebt, dass er rund ums Jahr gegessen wird. In Locarno besuchen wir Arno Antognini, der seit über 30 Jahren mit viel Leidenschaft, Präzision und Kreativität Panettone herstellt. Diese Geschichte handelt nicht von den staubtrockenen industriell erzeugten Hefe-Varianten, die mit billigem Pseudo-Orangeat gespickt sind und deren pompös glockenartige Verpackung vom traurigen Inhalt ablenkt. Diese Geschichte handelt von der perfekten Balance zwischen leicht-luftigem Teig und dem Aroma von kandierten Früchten, von überraschender Saftigkeit und dezenter Süße. Um zu verstehen, wie es gelingt, gehaltvolle Zutaten wie Butter, Eier, kandierte Früchte und sogar Nüsse in ein locker-leichtes und zugleich saftiges Gebäck zu verwandeln, schauen wir Arno Antognini in seiner Pasticceria zwei Tage über die Schulter.

Die Tücke liegt im Teig

In rund 30 Jahren hat Arno Antognini das Traditionsgebäck zur Perfektion gebracht. Echter Panettone, das wissen die Wenigsten, wird auf der Basis eines milden Sauerteigs hergestellt und dieser ist, das wiederum haben schon viele Hobbybäcker erlebt, ein eigenwilliges Wesen mit oft unvorhersehbaren Launen. Auch Arno Antognini hat der kapriziöse Teig, der Lievito Madre genannt wird, viel Geduld abverlangt. Die Madre entsteht aus dem Weizenmehl Farina Bianca oo, das dem Teig seinen ausgeprägten Backtrieb verleiht.

Die Madre wird dreimal mit Mehl und Wasser aufgefrischt. Dann erst kommen die gehaltvollen Zutaten wie Eier, Butter und Zucker in den Teig. So entsteht in der Konditorei Marnin ein Weizensauerteig, der angenehm süß riecht. In seinen Anfängen war Arno Antognini der Teig oft zu sauer geraten. Aber nach vielen Jahren der Teigführung, sagt er, habe er es in der Nase und rieche, wenn der Teig perfekt ist. Es ist die Kraft des Sauerteigs, die dem Panettone seine wattige Leichtigkeit verleiht. Man will kaum glauben, dass der Grundteig in der Konditorei Marnin zu 70 Prozent aus Butter besteht. Jede Woche von Mittwoch auf Donnerstag dreht sich im Haus an der Piazza San Antonio alles um den Weihnachtsklassiker.

**Elastisch, glänzend und gelb. Arno Antognini teilt den Vor-
teig für die unterschiedlichen
Panettone-Sorten Traditionale,
Nostrano und Pandanas.**



Hier ruht sich der Hauptteig zum ersten Mal aus, nachdem er aus der Knetmaschine kommt.

Panettone Tradizionale bleibt der Klassiker

Ab Mitte November steigt die Produktion in der Konditorei Marnin von 180 Kilo pro Woche auf 600 Kilo. Dann stehen die Knehtaken nicht mehr still und im Ofen drehen sich beständig die Bleche mit Panettone Tradizionale, Nostrano und Marron. Längst sind die meisten Panettone-Bäcker dazu übergegangen, auch eigene Kreationen zu entwickeln. Bei Marnin ist der Tradizionale mit Rosinen, Zitronat und Orangeat nach wie vor der Bestseller zu Weihnachten. Doch viele Kunden mögen die kandierten Zitruschalen nicht. Daher gibt es in der Winterzeit Panettone mit Marron glacée. Er vereint den französischen Weihnachtskult um die kandierte Kastanie mit dem italienischen Weihnachtsklassiker Panettone. Der Panettone Nostrano Marnin ist typisch für den Kanton Tessin. Dem Hauptteig werden noch Haselnüsse, Walnüsse, Pinienkerne und getrocknete Feigen zugefügt.

Ab ins Förmchen. Nach der Brettruhe werden die Teiglinge ein weiteres Mal per Hand geformt und in die für Panettone typischen Manschetten gelegt

So sehen beste Zutaten aus. Orangeat aus der dicken Schale der Pomeranze sowie Rosinen und Zitronat in Bio-Qualität stecken im Panettone Tradizionale der Pasticceria Marnin in Locarno



In der Ruhe liegt die Kraft

Doch egal mit welchen Zutaten der Hauptteig ergänzt wird, die weitere Verarbeitung ist ein langer und handwerklicher Prozess. Arno Antognini greift mit beiden Händen in die riesige Rührschüssel. Der glänzende Teig wirkt wie ein amorphes Wesen und ruht nun eine Weile auf der Arbeitsplatte. Dann wird er in Handarbeit portioniert, abgewogen und zu einem runden Teigling geformt. Wieder ist Ruhe angesagt, bevor er in die für den Panettone typische braune Manschette gefüllt wird und eine weitere Teigruhe ansteht. Es vergehen dreimal mehrere Stunden, bis die ersten Manschetten in den Ofen kommen. Da ist es bereits spät am Abend und eine ganze Nacht lang werden Panettone in Größen von 100 Gramm bis 1000 Gramm gebacken.

Kopfüber ins Weihnachtsglück

Am Ende des Backvorgangs ragt die Kuppel des Panettone bis zu 20 Zentimeter aus der Manschette heraus. Damit das Backwerk so imposant bleibt, wird er direkt aus dem Ofen kommend auf den Kopf gestellt. Hängend kühlen die Panettone weitere acht Stunden aus, bevor sie verpackt werden. Ein Gebäck, das soviel Zeit und Geschick verlangt und aus besten Zutaten besteht, erhält man nicht im Supermarkt. Da kostet ein 500 g Panettone ab 18 Euro aufwärts. Panettone dieser Qualität gibt es nur im Fachhandel. Auch die Pasticceria Marnin versendet ihre Panettone.

Die kleinen voran! Mini-Panettone von 100 g verlassen als erstes den Backofen und werden auf ein Gestell gespießt, um über Kopf abzukühlen



Besinnliche Weihnachten? Nicht für den Bäcker!

Arno Antognini mag das Arbeiten in der Nacht. Es ist ruhig. Kein Telefon geht. Normalerweise endet sein Arbeitstag vor Mittag. Dann geht er schlafen. Sein Teig müsse auch schlafen, sagt er. Jedoch in der Weihnachtszeit kommen weder er noch der Teig lange zur Ruhe. Alle vier Stunden muss er sich dann um ihn kümmern und auffrischen, bis er als Starter für weitere 180 Kilo Weihnachtspanettone bereit ist. Tag für Tag bis Heiligabend.

Damit die prächtige Kuppel nicht in sich zusammensinkt, werden Panettone sofort nach dem Backen über Kopf zum Auskühlen gehängt.