

# TAGBLATT

21. Dezember 2016, 10:08 Uhr

## St.Galler Panettone macht Furore



Nach dem Backen ist der Panettone so luftig-weich, dass er in sich zusammenzufallen droht. Darum hängt man ihn auf. (Bild: Bilder: Michel Canonica)

**Luftig-wattig soll er sein, der perfekte Panettone. Ein flauschig-feuchter Traum aus Butter, Ei und Orangeat. Bäcker Pietro Cappelli hat den Dreh raus. Ein Besuch in der Backstube.**

MELISSA MÜLLER

[MELISSA.MUELLER@TAGBLATT.CH](mailto:MELISSA.MUELLER@TAGBLATT.CH)

Die meisten legen in der süssen Festtagszeit ein paar Speckröllchen zu. Nicht aber Bäcker Pietro Cappelli: «Ich nehme im Advent meistens etwa acht Kilo ab.» Schuld daran ist der Panettone. Jetzt, zur Hauptsaison, backt der St. Galler mit seinem Team täglich bis zu 2000 seiner preisgekrönten Panettoni. «Ich habe 20-Stunden-Arbeitstage, da komme ich nicht zum Essen», sagt der 56-Jährige und teilt einen grünlichen Teig in Stücke – für den Pistazien-Panettone mit dem Überzug aus weisser Schokolade.

---

**Bilderstrecke: [In der St.Galler Panettone-Backstube](#)**



Bäcker Pietro Capelli backt mit seinem Team in St.Gallen jetzt, zur Hauptsaison, täglich bis zu 2000 Panettoni. Er produziert 14 Sorten, etwa mit Schoggi-Birnen, Marroni oder Aprikosen. (Bilder: Michel Canonica)

Die Kunden reisen von Basel, Zürich und aus dem nahen Ausland an, um sich eines der pilzförmigen Hefengebäcke zu sichern. Cappelli produziert 14 Sorten, etwa mit Schoggi-Birnen, Marroni oder Aprikosen. Gerade tüftelt er an einer mit Grappa getränkten Kreation und an einer veganen Variante.

So richtig los ging's 2008, als er einem befreundeten Bäcker zum Kaffee ein Stück Panettone auftischte. «Das ist der beste Panettone, den ich je hatte», sagte der Kollege. «Warum schickst du ihn nicht beim Wettbewerb des Bäckereiverbands ein?» Gesagt, getan: Cappelli gewann eine Gold- und zwei Silbermedaillen. Das bescherte ihm neue Kundinnen und Kunden. Sie stehen Schlange bis auf die Strasse. «Einmal brach eine Frau aus München in Tränen aus, weil wir keine Panettoni mehr hatten.»

### **Geliebt und gehasst**

Doch nicht alle lieben den mediterranen Weihnachtskuchen, der meist kandierte Früchte enthält und oft staubtrocken daherkommt. Cappellis Meisterstück mit der zuckrigen Kruste ist hingegen wattig-luftig, zart und angenehm feucht. Die Zitrusfrüchte, die er selber kandiert, stammen aus dem Garten seiner 80-jährigen Mamma auf der sizilianischen Insel Lipari.

Seine Marke, «Il Panettone di San Gallo», hat er patentieren lassen. «Es geht mir nicht ums Geld. Man muss etwas mit Liebe machen, dann kommt der Erfolg von allein.» Das gilt auch für seine buttrig-knusprigen Gipfeli, die bei vielen als die besten der Stadt gelten.

Liebe war auch im Spiel, als die Mailänder Spezialität vor rund 500 Jahren erstmals gebacken wurde. Laut einer Legende verliebte sich der Adlige Ughetto in die Tochter des Bäckers Toni. Um

ihr zu imponieren, verdingte er sich als Lehrling und erfand ein neues Gebäck: den «Pan di Toni». Aus alter Tradition isst man den Hefekuchen in Italien an Weihnachten, Silvester und Ostern.

Fragt man Cappelli nach seinem Rezept, winkt der italienisch-schweizerische Doppelbürger ab: «Genauso gut könnte ich Ihnen meine Kreditkarte geben.» Nur so viel: vom Teig bis zum fertigen Panettone dauere es 36 Stunden. «Ich verwende Vorzugsbutter. Hier in der Schweiz haben wir eine der besten Butter der Welt.»

Es sei schwierig, daheim selber Panettone zu backen, da man dazu einen speziellen sauren Vorteig benötige. Cappelli besitzt eine Art Mutterteig, der fünf Kilo wiegt und den er seit vielen Jahren hegt und pflegt. Von diesem gibt er ein kleines Stück in die normale Teigmasse. Der Vorteig ist empfindlich. Man könne ihn einfrieren, aber dann leide die Qualität. «Es tut ihm nicht gut, wenn ich im Sommer den Laden schliesse.» Das Rezept ist auch Wetterschwankungen unterworfen, je nachdem hat der Teig einen anderen PH-Wert. Vor zwölf Jahren waren Cappelli eine Woche vor Weihnachten einmal alle Panettoni missraten. Der Bäcker hatte schlechte Laune, war nervös, «es hett chögelet».

### **Neue Backstube mit Vulkangestein**

Jetzt erfüllt der süsse Duft von frischem Hefengebäck das Ladenlokal an der Linsenbühlstrasse 80. Ein paar Schritte weiter an der Hügelstrasse ist der Vater einer erwachsenen Tochter daran, eine neue Backstube zu bauen, «La Fabbrica del Panettone». Beim verspielten Bauwerk setzt er Vulkangestein seiner Heimat ein. Will er sich selber ein Denkmal errichten? «In St. Gallen gab es früher etwa 150 Bäcker», sagt er. «Die meisten sind in Vergessenheit geraten.» Das soll ihm und seinem Panettone nicht passieren.

**Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:**

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/stadt/St-Galler-Panettone-macht-Furore;art197,4859918>

---

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG

ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,  
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTESPEICHERUNG ZU  
GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE  
AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST  
NICHT GESTATTET.