

# Süss, rund, beliebt

In der Bäckerei Mock in Engelburg werden in diesen Tagen bis zu tausend Dreikönigskuchen gebacken.

Perrine Woodtli

Der Regen weht ungemütlich ins Gesicht, ein paar Autos fahren durchs Dorf, hier und da hüpfen bereits ein paar gelb leuchtende Kinder Richtung Schule. Es ist Mittwochmorgen, kurz vor 7 Uhr in Engelburg – und noch stockdunkel. Während die einen erst in den Tag starten, stehen andere schon seit Stunden auf den Beinen.

In der Bäckerei Mock brennt seit 0.30 Uhr das Licht. In der warmen Backstube riecht es süss, im Ofen gehen gerade ein paar Brote auf. Aus dem Radio ertönt Whitney Houston. Auf der Arbeitsfläche mitten im Raum warten ausgerollte Teige darauf, verarbeitet zu werden. Dazwischen liegen schneeweisse Königskuchen aus Kunststoff. Rundherum stehen grosse Behälter mit noch mehr Teig. Der Dreikönigstag steht an.

## Kneten und formen, bis die Backbleche voll sind

Teig mischen, auswollen, kneten, formen: Die beiden Bäcker-Konditorinnen und zugleich auch Schwestern Kathrin und Doris Sutter produzieren bereits seit Stunden einen Dreikönigskuchen nach dem anderen. Und sie haben noch mehrere Stunden vor sich. Routiniert formen sie den süssenen Hefeteig Stück für Stück in wenigen Sekunden zu kleinen Kugeln und ordnen diese zu einem typisch blütenförmigen Dreikönigskuchen an. Der König wird immer in die erste Kugel, die geformt wird, gedrückt.

Wie viele Kuchen haben sie heute bereits gemacht? Doris Sutter zuckt grinsend die Schultern und blickt zum Regal, in dem sich die Bleche mit den noch teigigen Dreikönigskuchen stapeln: «Genug.»

## 300 bis 400 Kilogramm Teig verarbeiten

Verkauft wird das Gebäck in Engelburg in der Regel jeweils am 5., 6. und 7. Januar. Die meisten Dreikönigskuchen gehen laut Mock am 6. Januar weg. «Es gibt aber auch Kundinnen und Kunden, die schon früher danach fragen», sagt der 54-Jährige, der die Bäckerei mitten in Engelburg seit 2003 führt und im vergangenen Herbst auch die ehemalige «Gätsi»-Filiale in Wittenbach übernommen hat.

Die Beliebtheit des Gebäcks, das traditionell für das Fest der Heiligen Drei Könige gebacken wird, ist ungeboren. Mock sagt: «Der 6. Januar ist unser Spitzentag im Jahr. Nicht einmal an Weihnachten läuft das Geschäft so gut.» Zur Laufkundschaft kämen jeweils zahlreiche Bestellungen von Schulen und Firmen hinzu. Zwischen 800 und 1000 Dreikönigskuchen wird Joe Mock in seinen zwei Filialen verkaufen. Ein gut eingespieltes Team sei in dieser Zeit das A und O. 300 bis 400 Kilogramm Teig verarbeiten der Bäcker und die Bäckerinnen in diesen Tagen.

Hat man da selber noch Lust aufs Gebäck? «Aber ja!», ant-



Das Bäckerei-Team verarbeitet total 300 bis 400 Kilogramm Teig. Bilder: Andrea Stalder (5. Januar 2022)



Stehen seit 0.30 Uhr in der Backstube: Joe Mock, Kathrin Sutter und Doris Sutter (v.l.n.r.).



Ob mit Rosinen, Schokolade oder nur mit Hagelzucker: Der Dreikönigskuchen ist begehrt.

wortet Doris Sutter wie aus der Pistole geschossen. Auch er und seine Familie erfreuen sich jedes Jahr am Festtagsgebäck, sagt Mock. «Den Dreikönigskuchen gibt es ja nur einmal im Jahr.» Während in dieser Woche vor allem Dreikönigskuchen begehrt sind, werden andere Produkte wie Gifeli oder auch Brote weniger gewünscht. «Wir produzieren in diesen Tagen

dann dementsprechend weniger davon.»

## Manchmal geht der König vergessen

Der Dreikönigskuchen besteht aus Mehl, Salz, Zucker, Hefe, Butter, Mandelmasse und Milch. Vor allem für die kleinen Feinschmeckerinnen und Feinschmecker ist die wichtigste Zutat aber eine ganz andere: Der

kleine König, der sich traditionellerweise in jeweils einem der Brötchen versteckt. Wer den König erwischt, erhält schliesslich eine goldige Papierkrone und darf sich zumindest an einem Tag im Jahr majestätisch fühlen. «Für die Kinder ist das Suchen des Königs extrem wichtig», weiss auch Joe Mock. Umso grösser sei die Enttäuschung, wenn dann einmal versehent-

## «Der 6. Januar ist unser Spitzentag im Jahr.»

Joe Mock  
Inhaber Bäckerei Mock

lich ein Dreikönigskuchen ohne König über den Tresen geht. «Das kann es leider ab und zu einmal geben. Ich denke aber, das ist menschlich mit so vielen Königskuchen.»

Enttäuschung kann es aber auch geben, wenn der kleine König wie vorgesehen in einem Brötchen steckt. Es gibt Kundinnen und Kunden, die deswegen Dreikönigskuchen bestellen, in denen mehrere Könige versteckt sind – oder gar in jeder einzelnen Kugel.

Hat der Bäckermeister Tipps, wie man erkennen kann, in welchem Brötchen der König steckt? Mock schüttelt den Kopf und nimmt einen fertigen Königskuchen in die Hand. «Wenn die Kugel schön verarbeitet wurde, sieht man keinen Unterschied. So sollte es ja auch sein.» Nur eines könne man ausschliessen, zumindest bei den Mock-Dreikönigskuchen: Im grossen Brötchen in der Mitte steckt der König nie.

## Der Bäckermeister bevorzugt den Klassiker

Wie in vielen anderen Bäckereien gibt es auch in der Bäckerei Mock verschiedene Variationen. Die Dreikönigskuchen unterscheiden sich einerseits in ihrer Grösse. So gibt es solche mit vier Brötchen aber auch solche mit sechs, acht oder zehn. Hinzu kommen Spezialbestellungen. Die Königskuchen unterscheiden sich aber nicht nur in ihrer Grösse, sondern auch im Geschmack.

Während der Teig überall derselbe ist, sind die Dreikönigskuchen entweder mit Rosinen, Sultaninen oder Schokoladenstücken versehen – oder mit gar nichts. «Der Schokoladen-Königskuchen ist vor allem bei Familien mit Kindern beliebt», sagt Joe Mock. Es gebe zudem immer mehr Kundinnen und Kunden, die einen Königskuchen ohne alles bevorzugen. Am besten laufe aber nach wie vor der klassische Dreikönigskuchen mit Rosinen. Verziert werden die Kuchen alle mit Mandelblättchen und Hagelzucker.

Und welchen Dreikönigskuchen bevorzugt der Experte persönlich? «Mein Lieblingskönigskuchen ist der Klassiker mit Rosinen», sagt Joe Mock. «Ich denke, das hat mit Kindheits-erinnerungen zu tun. Zudem liebe ich Rosinen über alles.»

## Neues Angebot für Frschwimmer

Gossau Ab sofort bietet das Hallenbad Rosenau eine Frschwimm-Möglichkeit an. Jeden Donnerstag ist das Gossauer Bad von 6 bis 7.30 Uhr für Badegäste geöffnet, welche den Tag mit einigen Längen starten wollen. Wer das Frschwimmen nutzen möchte, muss ein Abo besitzen und volljährig sein, wie die Stadt in einer Mitteilung schreibt. (sk/mbu)

ST. GALLER

## TAGBLATT

Verleger: Peter Wanter.  
Leiter Publizistik: Pascal Hollenstein (pho).  
Geschäftsführung: Dietrich Berg.  
Chief Product Officer: Mathias Meier.  
Werbemarkt: Stefan Bai, Paolo Placa.  
Nutzermarkt: Zaira Imhof, Bettina Schibli.

### Redaktion St. Gallen, Gossau und Rorschach

Daniel Wirth (dwl, Leiter), Luca Ghiselli (ghi, Stv.), Sandro Büchler (sab), Michel Burtscher (mbu), Diana Hagmann-Bula (dbu), Marlen Hämmerli (mha), Dinah Hauser (dih), Rudolf Hirtl (rtl), Melissa Müller (mem), Julia Nehmiz (miz), Reto Voneschen (vre), Christina Weder Bruderer (cw), Perrine Woodtli (woo).  
Telefon: 071 227 69 00; E-Mail: stadredaktion@tagblatt.ch, redaktiongo@tagblatt.ch, redaktionot@tagblatt.ch.

### Redaktion St. Galler Tagblatt

Chefredaktion: Stefan Schmid (ssm, Chefredaktor), Jürg Ackermann (ja, Stv., Tagesleiter), David Angst (da, Chefredaktor Thurgauer Zeitung), Odilia Hiller (oh, Stv., Regionalleiterin), Daniel Walt (dwa, Stv., Leiter Online).

Ressortleitungen: Christina Genova (gen, Ostschweizer Kultur), Michael Genova (mge, Ostschweiz), Thomas Grösser (TG, Wirtschaft Ostschweiz), Patricia Lohrer (pl, Sport), David Scarano (dsc, Appenzeller Zeitung), Simon Dudle (sdu, Toggenburger Tagblatt und Wiler Zeitung), Armando Bianco (ab, Werdenberger und Obertoggenburger), Yvonne Stadler (ys, Produktion und Gestaltung), Daniel Wirth (dwl, St. Gallen/Gossau/Rorschach).

Adresse: Fürstentlandstrasse 122, 9001 St. Gallen.  
Telefon: 071 272 77 11.  
E-Mail: zentralredaktion@tagblatt.ch.

### Zentralredaktion CH Media

Chefredaktion: Patrik Müller (pmü, Chefredaktor), Doris Kleck (dk, Stv. / Co-Leiterin Inland und Bundeshaus), Yannick Mock (ymo, Stv. / Leiter Online), Roman Schenkel (rom, Stv. / Leiter Nachrichten und Wirtschaft), Raffael Schuppisser (ras, Stv. / Leiter Kultur, Leben, Wissen).

Leitung Produktion & Services: Umberto W. Ferrari (uwf).  
Ressortleitungen: Inland und Bundeshaus: Anna Wanter (wan, Co-Ressortleiterin), Doris Kleck (dk, Co-Ressortleiterin); News Service: Samuel Thomi (sat, Leiter); Wirtschaft: Florence Vuichard (fv, Ressortleiterin); Kultur: Stefan Künzli (sk, Teamleiter); Leben/Wissen: Katja Fischer De Santi (kaf, Co-Teamleiterin); Sabine Kuster (kus, Co-Teamleiterin); Sport: François Schmid (fsc, Ressortleiter); Ausland: Fabian Hock (fho), Samuel Schumacher (sas).

Adresse: Neumattstrasse 1, 5001 Aarau.  
Telefon: 058 200 58 58; E-Mail: redaktion@chmedia.ch.

### Service

Abonnemente und Zustelldienst: Telefon 058 200 55 55.  
E-Mail: aboservice@chmedia.ch.

Technische Herstellung: CH Media Print AG, Im Feld 6, Postfach, 9015 St. Gallen.

Anzeigen: CH Regionalmedien AG, St. Galler Tagblatt, Fürstentlandstrasse 122, 9001 St. Gallen, Telefon 071 272 77 77, E-Mail: inserate-tagblatt@chmedia.ch.

Abonnementspreise:  
Fr. 49.– (1 Monat), Fr. 312.– (6 Monate), Fr. 556.– (12 Monate);  
Schweiz am Wochenende: Fr. 89.– (6 Monate), Fr. 175.– (12 Monate), Preise inkl. 2,5% MwSt.

Auflage und Leserzahlen: St. Galler Tagblatt: Verbreitete Auflage: 27 861 Ex. (WEMF 2021). Davon verkaufte Auflage: 24 001 Ex. (WEMF 2021). Gesamtausgabe: Verbreitete Auflage: 99 439 Ex. (WEMF 2021). Davon verkaufte Auflage: 95 350 Ex. (WEMF 2021). Leser: 253 000 (MACH Basic 2021-2).

Herausgeberin: CH Regionalmedien AG, Maihofstrasse 76, 6002 Luzern. Die CH Regionalmedien AG ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der CH Media Holding AG. Beteiligungen unter www.chmedia.ch

ch media

ANZEIGE

ripasa  
SWISS SLEEP

JETZT  
Attraktive  
Angebote

delta  
MÖBEL KÜCHEN HAUSHALT  
delta-moebel.ch, Tel. +41 (0)81 772 22 11