

Mario's Krömliwerkstatt



Mario Heeb freut sich auf die Wochen in der Backstube

(Foto: Nils Vollmar)

Mario Heeb ist ein sportlicher Typ, so steht es auch auf seinem T-Shirt: «Warum ich ohne Akku fahre? Weil ich es kann». Und das macht er vom Frühjahr bis in den Herbst. In der kälteren Jahreszeit läuft er, und zwar nicht nur eine Rietrunde, sondern in Etappen um den Bodensee. Ideen, wo es ihn noch überall hinführen könnte, hat er viele. Er liest gerne nordische Thriller und reist jährlich in seine zweite Heimat, nach Gran Canaria. In der Vorweihnachtszeit beschäftigt er sich jedoch mit seinen Krömli, oder auch Guatzle oder Zältli – egal wie wir sie nennen, sie schmecken einfach!

Text: Monica Büchel

Eine abwechslungsreiche Laufbahn

Für Mario Heeb war es bereits in der Kindheit klar, dass er später Radio oder Magazine machen wollte. Deshalb kam es umso überraschender, dass er als 14-Jähriger eine Schnupperlehre als Bäcker absolvierte. Der Beruf gefiel ihm, doch das frühe Aufstehen war dem Jugendlichen nicht geheuer. Nichtsdestotrotz schnupperte er erneut als Konditor/Confiseur und erhielt auch gleich die Lehrstelle.

Mario Heeb arbeitete viele Jahre auf seinem Beruf, bevor er dann doch seinen Kindheitstraum umsetzte, sich weiterbildete und von Anfang an beim Radio L tätig wurde und später beim Liechtensteiner Volksblatt in der Redaktion arbeitete.

Per Zufall zur Krömliwerkstatt

Vor fünf Jahren liess der Journalist die Redaktion hinter sich und arbeitete nur noch Teilzeit.

Dass er sich mit dem Krömli backen selbständig machen könnte, war nie seine Idee, sondern ergab sich durch Zufall. Im privaten Bereich beschenkte er immer wieder Freunde und Familie mit seinen Köstlichkeiten. Auf einen Hinweis eines Kollegen, der bereits in den Genuss seiner Krömli kam, stellte der gelernte Konditor/Confiseur sein Gebäck auf Facebook und verkaufte innert kürzester Zeit 30 Kilo. Der Ausbau der Idee nahm seinen Lauf. Es wurde schon bald auf Bestellungen hin in einer Backstube gebacken und vor vier Jahren wurde dann offiziell die «Krömliwerkstatt» geboren.

Nicht ohne seine Helfer

Anfangs arbeitete Mario Heeb mit nur einer Helferin zusammen. Mittlerweile sind es drei Frauen, die ihn unterstützen. Er schätzt es sehr, dass sie flexibel sind. «Es wird nicht auf Vorrat gebacken, sondern nur auf Bestellung und das Gebäck

wird deshalb immer frisch hergestellt», bestätigt der Konditor sein Konzept. Letztes Jahr beim Eschner Krömlimarkt war er bereits nach einer Stunde ausverkauft. Das soll ihm nicht mehr passieren. Die Planung für die diesjährige EWA in Eschen vom 24. bis 26. November ist für Mario im Moment noch unberechenbar. Sollte er am Samstag viel verkauft haben, stellt er sich einfach kurzfristig in die Backstube.

Die süsse Leidenschaft

«Die Leidenschaft zum Backen habe ich wohl von meiner Mama geerbt», erinnert Mario sich doch gerne an ihren berühmten Marmorgugelhupf und die feinen Schokiwürfel.

Er gesteht, dass er unter dem Jahr nicht allzu viel bäckt, ausser wenn privat etwas ansteht und wenn, dann sind es die traditionellen Kuchen wie zum Beispiel Wähen oder Linzertorten.

Immer frisch aus der Backstube

Wenn der Herbst naht, merkt der Krömli-Beck so langsam, wie er die Zeit in der Backstube herbeisehnt. Er hat sich auf zehn Sorten spezialisiert. Seine Auswahl besteht aus den traditionellen Sorten, wie Mailänderli, Spitzbuben, Zimtsterne, Spritzgebäck, Vanillekipferl, Baumnusspitzbuben, Ischler, Brabanzerl, Brunzli und Mandelthaler.

Sein Antrieb ist die Wertschätzung der Menschen. Mario Heeb ist überzeugt, dass sein Erfolg darauf beruht, dass er nur auf Bestellung arbeitet. Braucht jemand zwei Kilo, bekommt er diese am gewünschten Tag. Die Krömli werden nicht

mehr als drei Tage, bevor sie abgeholt werden, produziert. Das Einzige was der Konditor vorgibt, ist eine Mindestbestellmenge von 500 Gramm.

Weihnachten 2023

Mario's Krömliwerkstatt ist in den Startlöchern. Die diesjährige Produktion startet offiziell am 27. November. Bei dem letztjährigen Verbrauch von 115 Kilo Butter, 150 Kilo Mehl, 690 Stück Eier und 60 Kilo Zucker, glaubt Mario in etwa zu wissen, was ihn erwartet, wobei er im Hinterkopf behält, dass die Produktion jedes Jahr zugenommen hat.

Der sportliche Unternehmer gibt zu, dass er nach wie vor gerne Süsses isst. Er probiert auch immer wieder «fremde» Krömli. Nach einem ganzen Tag in der Backstube genehmigt er sich dann zuhause doch gerne ein kleines Bierchen.

Wettbewerb

Wieviele Sorten Krömli stellt die Krömliwerkstatt her?

Lösung: _____

Zu gewinnen gibt es 3 x 1 Kilo frisch gebackene Weihnachtskrömli.

Lösung bis zum 30. November 2023 einsenden an:

bhz@bhz.li oder
an die Liechtensteiner
Bau- und Hauszeitung
Heiligkreuz 44
Postfach 983
9490 Vaduz



In der Vorweihnachtszeit wird täglich frisch gebacken