

Glückspilz gewinnt 101 Millionen Euro

SPANIEN sda. Ein unbekannter Glückspilz hat in Barcelona beim spanischen Lottospiel La Primitiva einen Rekordgewinn von rund 101 Millionen Euro erhalten. Dies ist der höchste Gewinn, der in der

HERAUSGEPICKT

Geschichte der spanischen Version des «6 aus 49»-Spiels jemals ausgezahlt wurde. Das teilte die staatliche Lotteriegesellschaft mit. Die spanische Presse rätselte gestern, wer der glückliche Gewinner sein könnte. Abgegeben wurde der Gewinnschein in Barcelona, und zwar im Stadtteil Poble Nou. Der Gewinner hatte für seinen Schein 8 Euro ausgegeben.

Polizei stoppt Kundgebung

BERN sda. Ein antifaschistischer Spaziergang ist in der Berner Innenstadt gestern Nachmittag nach kurzer Zeit gestoppt worden. Die Polizei kesselte die Demonstranten ein und setzte Gummischrot ein, als diese eine Kette von Polizisten durchbrechen wollten. Ein erster Demonstrationzug bei der Reitschule habe sofort gestoppt und zurückgeschickt werden können, sagte eine Mediensprecherin der Kantonspolizei Bern. Laut einer Reporterin der Nachrichtenagentur SDA formierte sich gegen 14 Uhr eine Gruppe Demonstranten bei der Heiliggeistkirche vor dem Bahnhof. Als sie in Richtung Hirschengraben zogen, wurden sie auf der Höhe des Mediamarkts von der Polizei eingekesselt.

NACHRICHTEN

Strenger Herbst für die Rega

ZÜRICH sda. Die Rega hat in den drei Herbstferien-Wochen 70 Patienten mit ihren Ambulanzjets aus aller Welt in die Schweiz geflogen. Die drei Jets waren an gewissen Tagen gleichzeitig in der Luft. Die häufigsten Ursachen für Repatriierungen waren Krankheiten. Viele Rückflüge waren auch wegen Verkehrs- oder Sportunfällen nötig.

Hitze-Rekord in Rio de Janeiro

BRASILIEN sda. In Rio de Janeiro ist am Freitag mit 42,8 Grad der heisseste Oktobertag in der brasilianischen Metropole seit 100 Jahren gemessen worden. In praller Sonne wurden im Zentrum Rios teilweise sogar Werte bis 50 Grad gemessen. Dabei ist in Brasilien – auf der Südhalbkugel – erst Frühling, der Sommeranfang ist am 21. Dezember.

Hier riecht es immer nach Kilbi

SÜSSES Wer heute zum Ende der Mäas ein Magenbrot isst, beisst in ein Stück Luzerner Familientradition. Die Magenbrot-Profi AG floriert – gerade weil Discounter auf den Markt drängen.

CHRISTIAN HODEL
christian.hodel@zentralschweizamsonntag.ch

Manchmal ist Süsses bitter: mitten in der Nacht aufstehen, sackweise Zucker und Mehl bereitstellen, Teig kneten und diesen in den heissen Ofen schieben. Gegen 2.00 Uhr steht Hugo Meyer (60), Miteigentümer und stellvertretender Geschäftsführer der Altbüroner Magenbrot-Profi AG, in seiner Bäckerei. So wie einst seine Vorfahren in den 1920er-Jahren. Seit vier Generationen gibt es den Betrieb, seit 40 Jahren ist Magenbrot das Hauptprodukt.

Warum sind alle Säcke rosarot?

Wer heute am letzten Tag der Luzerner Mäas ein Magenbrot kauft, beisst mit höchster Wahrscheinlichkeit in die Arbeit von Hugo Meyer, seiner Geschäftspartnerin Rita und der weiteren über ein Dutzend Mitarbeiter. Denn Messe- und Kilbizeit ist Hauptsaison für die Altbüroner Magenbrotprofis. 250 Tonnen Magenbrot backen sie jährlich aus Lebkuchenteig – überziehen es mit einer Zucker-Kakao-Glasur, verpacken es.

Warum die Endverpackung fast aller Hersteller, Händler und Verkäufer ein rosarotes Säckli ist, wissen weder Meyer noch andere Hersteller so genau. «Aber es gab Markthändler, die schon mal eine andere Farbe wählten und Umsatzbussen hatten.»

Angebot von Discounter abgelehnt

Zwei Drittel der jährlichen Produktion stellt die Altbüroner Firma innert vier Monaten her, von Mitte August bis Mitte Dezember. Geliefert wird ausschliesslich an Markthändler und Schausteller in der ganzen Schweiz, die das Süsse auf eigene Rechnung und mit unterschiedlichen Preisen landauf, landab an Kunden bringen. Magenbrot ist derzeit gefragter denn



Hugo Meyer von der Magenbrot-Profi AG kontrolliert sein Produkt. 250 Tonnen Magenbrot gehen pro Jahr in Altbüron über das Förderband.

Bild Pius Amrein

je: Rund 40 Tonnen mehr produzieren Meyer und sein Team als noch vor gut zehn Jahren. Ein Grund für die Zunahme sind unter anderem Grossverteiler wie Migros und Coop, die seit einigen Jahren das Marktstandprodukt in ihren Filialen in allen Verpackungsgrössen anpreisen. Auch die Magenbrot-Profis wurde schon angefragt, für einen Grosshändler zu backen. Man lehnte laut Meyer aus strategischen Gründen ab. Der Magenbrot-Profi sei der Bäcker für den Markt, sagt Meyer. «Und diese Ausschliesslichkeit schätzen die Markthändler.»

Ganz so exklusiv, wie die Kilbi-Verkäufer ihr «bestes Magenbrot» anpreisen, sind deren Produkte dann aber doch nicht. Häufig steht auf den rosaroten Verpackungen der Name des Verkäufers – obwohl eigentlich Altbüroner Magenbrot drin ist. «Die Händler sind frei, unseren Namen an ihrem Stand zu verwenden», sagt Meyer. Man sei zwar der Hersteller,

aber für den Endkonsumenten sei dies oft nicht ersichtlich. Darüber ärgern tut sich Meyer nicht. Er sagt: «Egal, an welchem Marktstand das Magenbrot gekauft wird, Hauptsache beim Konsumenten bleibt das Erlebnis Markt in positiver Erinnerung.»

Altbüroner sind die Testsieger

Sein Magenbrot werde stets gleich produziert, sagt Meyer. Schwankungen könne es aber trotzdem geben. Schliesslich «arbeiten wir mit Zutaten aus der Natur». Doch was unterscheidet sein Produkt von anderen? «Magenbrot ist grundsätzlich Magenbrot», sagt Meyer. Zucker, Ruchmehl, Wasser, Kakao- sowie Schokoladenpulver und Gewürze. Wegen Letzteren kam das Magenbrot zu seinem Namen: Die Gewürze wie Nelken, Zimt und Muskat gelten als magenfreundlich. «Unser Magenbrot unterscheidet sich aber darin, dass es sehr schlank daher-

kommt und dank seiner Lockerheit die Kalorien vergessen lässt.»

Dies hat auch ein Test des «Kassensurtes» des Schweizer Fernsehens im November 2014 gezeigt. Das Altbüroner Magenbrot schnitt im Vergleich zu anderen getesteten Produkten am besten ab. Meyer sagt: «Ob wir das beste Magenbrot haben, entscheidet der Konsument. Aber viele Leute haben unser Magenbrot «rüdig» gern.» Und für diese steht der Altbüroner Magenbrotprofi gerne mitten in der Nacht auf, beginnt seine Frührschicht mit dem Bereitstellen von Zucker und Mehl, knetet Teig und schiebt diesen in den heissen Ofen. Manchmal muss Süsses eben verdient sein.



Impressionen: Mehr Bilder finden Sie unter www.luzernerzeitung.ch/bilder

AKW Leibstadt wegen Defekt abgeschaltet

STROM sda. Das Atomkraftwerk Leibstadt im Kanton Aargau ist gestern vom Netz genommen worden. Grund dafür ist ein Defekt im Kühlwasserkreislauf des Generator-Stators. Wie lange das AKW abgeschaltet bleibt, ist zunächst unklar. Nach Angaben des Eidgenössischen Nuklearsicherheitsinspektorats (Ensi) führte der Defekt «zu keiner Abgabe radioaktiver Stoffe an die Umwelt». Das Überwachungs-Messnetz in der Umgebung der

Kernkraftwerke habe keinen Anstieg der Radioaktivität gezeigt.

Das AKW war kurz nach 11 Uhr vom Netz getrennt worden, wie die Kernkraftwerk Leibstadt AG (KKL) mitteilte. Das sei notwendig gewesen, um die Inspektion am Generator vornehmen und den Defekt lokalisieren zu können. Das AKW Leibstadt war Ende September wegen eines Öllecks am Turbinenregelsystem vorübergehend abgeschaltet gewesen.

Kalifornien kämpft gegen Dauerregen

LOS ANGELES sda. Etliche Trucks im Schlamm und meterhoch verschüttete Strassen: Im US-Staat Kalifornien ist gestern die Beseitigung gewaltiger Schlamm-lawinen fortgesetzt worden. Mehrere Hauptverbindungsstrassen nördlich und nordöstlich von Los Angeles mussten gesperrt werden, weil nach heftigem Regen Erdmassen von Hügeln auf Fahrbahnen abgerutscht waren. Bereits am Wochenende wurden weitere Nieder-

schläge erwartet. Auf der Route 58, einer wichtigen Ost-West-Verbindung, steckten am Freitag fast 200 Fahrzeuge im Schlamm fest, darunter der «Los Angeles Times» zufolge 75 Lastzüge und zwei Busse mit Ausflüglern. Teilweise türmte sich der Schlamm auf diesem Highway-Abschnitt östlich von Tehachapi bis zu sechs Meter hoch. Menschen, die nicht hatten fliehen können, mussten aus ihren Fahrzeugen befreit werden.

ANZEIGE

GESTRESST? ÜBERFORDERT? ERSCHÖPFT?

Zeit für eine Auszeit. Bei uns finden Sie das ideale Umfeld und ein umfassendes medizinisches Angebot dafür.



Seeklinik Brunnen | Gersauerstrasse 8 | 6440 Brunnen | T 041 825 48 48 | F 041 825 48 00
info@seeklinik-brunnen.ch | www.seeklinik-brunnen.ch

RABENAUS WUNDERSAME ERLEBNISSE

