

Drei Tage dauerte die diesjährige Budgetdebatte – am Ende gibt es Kosmetik statt Korrekturen **SEITE 15**

Das Verwaltungsgericht verbietet einer Schweizerin, ihre ausländische Mutter zu sich zu holen **SEITE 15**

Das tägliche Brot erobert Terrain zurück

Die Branche hat die Zeichen der Zeit erkannt und ist wieder erfolgreich

In Städten blüht das unter Druck geratene Bäckerhandwerk wieder leicht auf. Dem Traditionsbetrieb Buchmann etwa eröffnen sich neue Horizonte.

URS BÜHLER

Lieber dem Bäcker als dem Apotheker, hiess es einst. Tempi passati, so dachte man vor wenigen Jahren, nicht nur angesichts explodierender Gesundheitskosten: Das Handwerk rund um das symbolträchtige Brot schien keinen goldenen Boden mehr zu haben. In Zürich wie anderswo wurden kleinere Betriebe geschlossen oder geschluckt. Landesweit hatte sich die Zahl der Bäckereien seit den siebziger Jahren halbiert – auch aufgrund veränderter Ernährungsgewohnheiten: Der Zürcher isst noch einen Bruchteil des Pfänderlis, das er vor 500 Jahren im Schnitt täglich verzehrte. Kantonsweit gingen allein zwischen 2009 und 2014 rund 20 Backstuben ein. Dafür stärkten Grossverteiler und Tankstellen ihre Rolle im Brotverkauf.

Produktion verlässt die Stadt

Und heute? Die Lage präsentiert sich namentlich in den städtischen Gebieten etwas entspannter. Gutes Brot ist, so scheint es, wieder in aller Munde, nicht nur als Dauerthema auf Food-Blogs. Kurse und Anleitungen für den Hausgebrauch sind en vogue, die Branche scheint von der gesteigerten Aufmerksamkeit zu profitieren. Peter Lyner von der gleichnamigen Winterthurer Bäckerei etwa zeigt sich optimistisch: Als Präsident des Kantonalzürcher Verbands der Bäcker- und Confiseur-Meister, dem 120 Aktivmitglieder mit rund 300 Verkaufsstellen angehören, stellt er in den letzten drei Jahren vor allem in Städten eher einen Aufwind fest: «Der Kunde sucht vermehrt regionale Produkte und das Nahe, das kommt uns entgegen. Er freut sich, wenn in verödenen Innenstädten eine Bäckerei aufgeht, und schätzt es extrem, wenn eine Quartierbäckerei sonntags geöffnet ist.» Der Trend gehe aber dahin, dass Bäcker ihr Sortiment einschränken, dafür bessere Qualität liefern. Und das präge künftig vermehrt den Verdrängungskampf: «Die es schaffen, sich anzupassen, werden überleben, die anderen gehen ein.»

Als Gebot der Stunde gilt die Rückbesinnung auf traditionelle Methoden: Teig wird lange geführt, auf Backmischungen verzichtet. Dinkel, Roggen, Sauerteig, der übrigens nicht sauer schmecken muss, erfahren eine Renaissance. Mit diesen Prämissen haben in Zürich, bald 700 Jahre nach der Gründung der Zunft der Pfister und Müller (der heutigen Zunft zum Weggen), frische Kräfte den Markt aufgemischt und ihm ein junges Publikum erschlossen. Allen voran John Baker, der seine Erfolgsgeschichte 2013 mit erstklassiger Qualität am Stadelhofen startete und am Helvetiaplatz fortgesetzt hat. Und Konkurrenz belebt das Geschäft, das zeigt das Beispiel der alteingesessenen Bäckerei Buchmann. Dass sich ihr Qualitätsverständnis positiv verändert hat, weiss wohl jeder, der in letzter Zeit ihr neues Brotsortiment getestet hat. Doch dazu später. Zunächst war nämlich ein radikaler Schnitt nötig: Ein Personalabbau traf 2016 die Hälfte der 150 Buchmann-Angestellten – unterdessen hat man wieder 108 Beschäftigte –, das vorher über tausend Posten umfassende Sortiment ist nun stark eingeschränkt. Das Feld der Patisserie überlässt man ganz der Konkurrenz, der Lieferservice ist eingestellt und an Hiestand veräussert worden.

Produziert wird künftig in Brüttisellen, wo schon der Schwesterbetrieb



Rückbesinnung auf traditionelle Herstellung: Filiale der Grossbäckerei Buchmann.

ANNICK RAMP / NZZ

Groba ansässig ist, der als Grossbäckerei Frischbrot an den Detailhandel liefert, aber auch Frischback- und Tiefkühlprodukte fertigt. Die seit bald 80 Jahren bestehende Buchmann-Backstube in der Zürcher Binz ist seit der Schrumpfkur der Firma viel zu gross und wird Ende 2018 geschlossen. Die Suche nach einem anderen Standort in der Stadt blieb erfolglos: «Hier gibt es keine geeigneten Gewerbeflächen mehr», sagt Buchmann-Geschäftsführer Daniel Wehrli. Den bestehenden Laden an der Üetlibergstrasse führt man weiter, das Grundstück hat man verkauft für die Erstellung eines Neubaus mit Eigentumswohnungen.

Expansion in den Quartieren

Auf einer anderen Ebene tritt die Firma mit dem einprägsamen Logo – einem eilenden Buben mit langem Brotlaib unter dem Arm – nach der Strukturereinigung nun aber eine Flucht nach vorn an. Vor elf Jahren übernahm die Familie Wehrli die seit 1909 in Zürich ansässige Bäckerei Buchmann mit damals

120 Angestellten, 16 Millionen Franken Jahresumsatz und 3 Läden. Heute ist man bei 8 Verkaufsstellen angelangt – und will diesen Bereich jetzt weiter stärken, vor allem in den Quartieren: 16 Zürcher Läden sollen es mittelfristig werden, 3 kommen allein nächstes Jahr hinzu: Am Milchbuck übernimmt man die Flächen der Bäckerei Kern, beim Stauffacher jene des Sportartikelgeschäfts Beach Mountain, und im Hochschulviertel zieht man ins Eckhaus an der Universität-/Sonneggstrasse ein. «Unsere Vision ist, in jedem Quartier einen Buchmann zu haben, möglichst mit integriertem Café», sagt Wehrli. Klingt das nicht geradezu kühn in diesen Zeiten? Er überlegt kurz, als erstaunte ihn die Kühnheit dieser Frage, und findet dann: «Ja, etwas kühn ist es schon.»

Jedenfalls könnte es ein Weg sein, als mittelgrosse Bäckerei die Nähe zur Kundschaft nicht zu verlieren. Das bringt indes nur etwas, wenn das Brot so richtig schmeckt. Und in den letzten Jahren wurde man diesbezüglich von Buchmann, wie leider von vielen hiesigen

Bäckern, nicht eben verwöhnt. Die Firma hatte sich, wie Wehrli freimütig einräumt, zu lange auf den Erfolg der bekannten Buchmann-Bürli verlassen, die jährlich gegen drei Millionen Mal über die Theken gingen. Der Richtungswechsel wurde mit einem neuen Produkteentwickler eingeläutet: Man warb bei der Konkurrenz Kim Wagner ab, der zuvor in diversen Gastrozweigen Konzepte erstellt hatte. Der ausgebildete Koch bringt als Quereinsteiger einen frischen Blick aufs Bäckereihandwerk mit, ein Besessener, der Bücher und Youtube-Videos zu Fertigungsmethoden verschlingt und sich die Inspirationen aus Betrieben in der ganzen Welt holt. «Brot war lange verpönt, da man von den ursprünglichen Methoden weggekommen ist», sagt er. «Es muss wieder zu einem Nahrungsmittel werden, das dem Menschen guttut.»

Wagners Enthusiasmus soll betriebsintern für einige Reibung gesorgt haben. Der Erfolg aber gibt ihm recht. Das formidable helle Sauerteigbrot «Turicum» etwa, dessen Krume auch nach Tagen noch schön elastisch ist, besteht einzig

aus Weizenmehl, Wasser und Salz. Die ursprüngliche Idee, für dieses auch als dunkles Zwirbelbrot angebotene Erzeugnis nur Mehl aus der familieneigenen Mühle Tiefenbrunnen einzusetzen, hat inzwischen der Erfolg überholt: Nun ist wegen der hohen Nachfrage noch ein anderer, ebenfalls Zürcher Getreide verarbeitender Lieferant einbezogen. Die Richtung, die man jetzt auch mit einigen anderen Broten eingeschlagen hat, will Wehrli weitergehen, bis das ganze Sortiment höheren Anforderungen genügt. Die Zeiten, da man täglich sein Brot beim Bäcker gekauft habe, seien zwar ohnehin vorbei, erklärt er. Längst seien Nebenprodukte wie Sandwiches und Salate die Hauptsatzträger. Aber ähnlich wie Verbandspräsident Lyner ist er überzeugt: «Ein Beck muss Topqualität beim Brot haben. Die Probleme der Branche hängen auch damit zusammen, dass zu viele diesem Prinzip nicht konsequent folgen.» Dass mit der Qualität auch der Preis gestiegen sei, habe seine Kundschaft klaglos hingenommen.

Die Renaissance des Sauerteigs und andere Entwicklungen flössen allerdings noch kaum in die heutige Bäckerlehre ein, konstatiert Wehrli, dem deshalb eine firmeneigene Ausbildung vorschwebt. Dort könnte Buchmann künftige Mitarbeiter ebenso wie Externe schulen. Doch das ist Zukunftsmusik. Die Gegenwart bringt genügend andere Herausforderungen. So ist die Firma daran, das Image aufzufrischen. Und dafür holt man sich die hippe Konkurrenz gar ins Haus, statt sie zu bekämpfen: Der Quereinsteiger Seri Wada etwa, dessen Baguettes und Croissants die Zürcher Szene halb verrückt machen, bäckt nun als Untermieter von Buchmann in der Binz. Wehrli zieht, auch wenn der Schritt einige Überwindung brauchte, eine positive Zwischenbilanz: «Wir finden es toll, ihn bei uns zu haben, und profitieren auch von seinem Netzwerk.»

Bürli für die «Kronenhalle»

Über Geschäftszahlen spricht Wehrli nicht. Klar ist: Buchmann übertrifft die jährliche Umsatzmillion, die pro Filiale als kritische Grenze für langfristig rentable Produktion gilt, um ein Vielfaches. Zwar ist es schwierig geworden, junge Leute zu finden, welche die speziellen Arbeitsbedingungen von Backstuben in Kauf nehmen. Und der Druck der Zürcher Mietzinse macht vor dieser Branche nicht halt. Aber härter zu beißen hat das Bäckereigewerbe auf dem Lande. So halten sich in Zürich selbst einige Kleinstbetriebe wie die «Backbar» im Seefeldquartier oder der ebenso traditionsreiche wie winzige Vohdin mit Backstube und Verkaufstheke im Oberdorf mit seinen unschlagbaren Butterbrezeln.

Inzwischen versuchen gar Grossbäckereien aus Luzern, dank dem Üetlibergtunnel näher an Zürich herangerückt, sich ein Stück vom Kuchen abzuschneiden. Die jüngst von der Migros gekaufte Bäckerei Hug ist mit zwei Filialen präsent, die Confiserie Bachmann mit breitem Sortiment ergänzt ihren kleinen Laden in der Sihlcity bald um einen dreistöckigen an der Bahnhofstrasse. Und die einheimischen Grossisten? Sie springen im Kampf gegen die expandierenden Discounter heute gern auf die Trends der Kleineren auf: Auch die Migros wirbt neuerdings damit, einen Teig sechs Stunden lang ruhen zu lassen.

Das Buchmann-Bürli dürfte auch das überleben. In dessen Dienst hat die Firma übrigens beschlossen, eine einzige Kundin weiterhin direkt zu beliefern: die «Kronenhalle»: «Ehrensache», sagt Wehrli. Aber wohl auch ein bisschen Präsenzmarkierung: Der benachbarte «Sternen-Grill» führt das ähnlich legendäre Konkurrenzprodukt der Bäckerei Gold.