

UNSER TÄGLICH BROT Blick hat zwei Bäcker besucht, um Rezepte gegen die Krise in der Branche zu finden

Hier läuft der Ofen heiss

CHRISTIAN KOLBE TEXT
LIND PHILIPPE ROSSIER FOTOS

Bäckerssohn Lion (10 Monate) müsste eifersüchtig sein. Denn fast so liebevoll wie seinen Erstgeborenen hält Martin Mayer (45) seine Sauerteigkultur in den Armen. «Das ist die Kultur, die ich vor acht Jahren selber angesetzt habe», erzählt Mayer, als Blick ihn in seiner Bäckerei Vualliat in Uster ZH besucht. «Wir nähren die Kultur jeden Tag.»

Der Weg zum Sauerteig war für Mayer lang. Nach der Bäckerlehre verschlug es ihn in die Telekombranche. «Hier habe ich viel über Marketing, Verkauf und Betriebswirtschaft gelernt – eine wertvolle Horizontenerweiterung», so Mayer. **Zum Sauerteig hat der Zürcher in Neuseeland gefunden, als er sich beim Reisen in einer Bäckerei etwas Geld dazuverdiente.**

Mayer versteht sich als Aufklärer, will die Branche wachrütteln, die dicke Schicht Mehlstaub gewegischen. «Das Bäckergewerbe ist eine der ältesten Branchen der Welt. Man glaubt, noch so backen zu können wie vor 50 oder 100 Jahren.» Mayer sieht in der mangelnden Offenheit für Neues einen Grund für das Bäckereisterben. Dieses sorgt regelmässig für Schlagzeilen. Bäckereien müssen schliessen, weil die Nachfrage fehlt, das Fachpersonal

«Der Dorfbeck konnte früher von 100 Kunden täglich leben.»

Silvan Hotz, Verband der Schweizer Bäcker-Confisueure

nicht zu finden ist oder die Teuerung die eh schon geringen Margen aufgefressen hat. Gerade die gestiegenen



Kritisch

Schweizer Bäcker-Confisueure-Präsident Silvan Hotz stellt ein sinkendes Interesse an handwerklichen Berufen fest.

Strompreise haben einigen Bäckereien den Stecker gezogen. Die Öfen und die Kühlanlagen sind grosse Stromfresser. Auch die gestiegenen Lohn- und Rohstoffkosten fallen ins Gewicht. Silvan Hotz (50), Präsident des Schweizerischen Bäcker-Confisueurmeister-Verbandes

(SBC), wehrt sich auf der Homepage vehement gegen den Ausdruck «Bäckereisterben». **Allerdings muss der oberste Bäcker eingestehen, dass «in der Schweiz jährlich zwischen 50 und 80 Betriebe schliessen».** Die Zahl der Verkaufsstellen ist seit dem Jahr 2000 von über 3300



Bäckereien müssen heute auch Zwischenverpflegungen und Take-away-Menüs anbieten.

auf knapp 2500 gesunken. Die Zahl wäre noch deutlich tiefer, würden nicht jedes Jahr einige Dutzend neue Betriebe ihr Glück im Bäckereigewerbe versuchen. Der Produktionsbetrieb der Bäckerei Hotz Rust in Baar ZG wirkt alles andere als albacken. Die Arbeitsplätze der Bäcker und Konditorinnen sind hell und von Tageslicht durchflutet, einzig in der Nacht werden die Jalousien geschlossen, «um die Nachbarn nicht zu stören», wie Hotz erklärt.

Rund 65 Angestellte – davon die Mehrheit im Verkauf – arbeiten für die Bäckerei. Neben Café und Verkaufslokal am Produktionsstandort hat Hotz Rust drei weitere Filialen im Kanton Zug. **Zudem tragen Znüni-Mobile, die Unternehmen in der Region beliefern, und Lieferungen an Gastrobetriebe zum Umsatz bei.**

«Der Bäcker hat sich zum Zwischenverpfleger gewandelt», so Hotz. «Man holt sich

hier nicht nur das Gipfeli zum Zmorge, sondern auch das Take-away-Menü oder das Sandwich fürs Mittagessen.»

«Früher konnte der Dorfbeck mit 100 Kunden pro Tag überleben, heute braucht es täglich 300 bis 500 Kunden, damit ein Betrieb rentiert», weiss Hotz. **Die Folge: Geht der Dorfbeck in Rente, übernimmt niemand das Geschäft – weil es sich nicht rechnet.** «Uns fehlt der Nachwuchs, und die Zahl der Lernenden sinkt», erklärt der oberste Bäcker.

Das liege daran, so Hotz, dass die Jugend generell nicht mehr so an handwerklichen Berufen interessiert sei. An den Arbeitszeiten allein kann es nicht liegen, heute muss nicht mehr jeder Bäcker zwingend mitten in der Nacht aufstehen.

Das zeigt sich auch in der Bäckerei in Baar, wo am späten Vormittag in der Produktion noch Hochbetrieb herrscht und

Brotlaibe darauf warten, in den Ofen geschoben zu werden. «Die Kundschaft erwartet auch zum Feierabend frisches Brot, dafür braucht es mehr Tagesschichten», erklärt Hotz. Der Vorteil: Flexiblere Arbeitszeiten helfen gleichermaßen gegen Nachwuchsprobleme und den Fachkräftemangel.

Die Grossverteiler und Tankstellenshops mit ihren Aufbackstationen, die einen Supermarkt den ganzen Tag nach frischem Brot duften lassen, machen Bäckern das Leben schwer. «Der Marktanteil des Umsatzes der Grossverteiler ausmachen, sind sie bei den Bäckern die Haupteinahmequelle. Eine, die aus Sicht der Branche mehr kosten dürfte: «Grundsätzlich finde

ich, dass Brot zu günstig ist», sagt Hotz. «Weil darin viel Arbeit, Handwerk und Regionalität steckt.»



Bei der Brotqualität gibt es grosse Unterschiede.

schmeckt ein Vollkornbrot eher «getreidig» und ein Butterzopf eher fettig. Wenn ein Brot sortentypisch oder zu säuerlich schmeckt, ist das ein Zeichen von mangelhafter Qualität. Wichtig ist, das Aroma nicht an der Kruste zu testen.

Verhältnis zwischen Volumen und Gewicht muss stimmen.» Dunkles wie das Roggen-Sauerteig-Brot sollte sich schwer anfühlen. Schweizerinnen und Schweizer bevorzugen gemäss Spieser hellere Brote mit Löchern wie im Emmentaler-Käse. Ein Weissbrot zum Beispiel sollte sich leicht anfühlen. «Wenn das nicht der Fall ist, ist die Krume zu wenig luftig.»



Zuversichtlich

Sauerteig-Bäcker Martin Mayer glaubt, dass mangelnde Offenheit für Neues ein Grund für das Bäckereisterben ist.

«Das Gewerbe ist eines der ältesten der Welt.»

Martin Mayer, Sauerteig-Bäcker

Deshalb ermuntert der Verband seine Mitglieder dazu, sich auf die Wurzeln des Bäckereigewerbes zu besinnen. Das heisst weniger Zusatzstoffe, dafür längere Gärzeiten für die Teige und so mehr Aroma. So wie beim Sauerteigbrot. Und dies entsprechend in den Bäckereien zu vermarkten. «Sehen die Kunden diesen Aufwand, sind sie bereit, einen oder



Das Gewerbe zu modernisieren, heisst auch, Neues zu versuchen, wie etwa Backkurse anzubieten.

zwei Franken mehr für den Laib Brot zu bezahlen», glaubt Hotz. Das glaubt auch Martin Mayer. **Er will die Branche modernisieren und die Kundschaft aufklären:** «Die Brote vom Grossverteiler haben kleine Löcher im Boden, wegen der Bleche in den Backschränken», sagt Mayer.

«Diese Löcher gibt es bei unseren Broten aus dem Steinofen nicht.» Mayer hat in seiner Brotmanufaktur eine Versuchsbrotstube eingerichtet – um sein Gewerbe zu modernisieren und Kurse für Hobbybäcker anzubieten, die auf ein steigendes Interesse stossen.

Niemand in Sicht im Swiss-Cockpit

Wo bleibt der oder die neue Swiss-CEO?

Seit dem 22. Februar ist klar, dass der aktuelle Swiss-CEO Dieter Vranckx (51) per 1. Juli 2024 in den Vorstand der Lufthansa-Gruppe nach Frankfurt wechselt. Vranckx, der noch eine Woche Ferien beziehen darf, ist in zwei Wochen weg. Doch seine Nachfolge ist immer noch nicht geregelt.

Vranckx selber sagt im aktuellen Interview mit der «Handelszeitung»: **«Es ist für Swiss wichtig, dass ab dem 1. Juli die richtige Person kommt.»** Ein Entscheid werde «bald gefällt». Dieser liegt demnach noch nicht vor. Was für eine solch wichtige Rolle ungewöhnlich ist.

Wo liegt das Problem? An Interessenten für den Posten wird es nicht mangeln. Wer möchte nicht die Ertragsperle aus dem Lufthansa-Konzern leiten, die am Flughafen Zürich quasi eine Monopolstellung genießt?

Blick hört von Swiss-Insidern, dass es bei der Personalie Uneinigkeit geben soll zwischen den Entscheidungsträgern. Das sind neben Lufthansa-Chef Carsten Spohr (57) die Verwaltungsräte der Swiss, also VR-Präsident Reto Francioni (68), Doris Russi Schurter (68) und Dieter Vranckx selber, der ab Juli in den Swiss-Verwaltungsrat übertritt und wohl ein Wort zur eigenen Nachfolge mitredet. Bis Ende Monat sind noch Ashwin Bhat (55) und Remco Steenbergen (56) im Swiss-VR, scheiden aber danach aus und werden nicht ersetzt.

Es ist auch denkbar, dass ein Wunschkandidat abgesagt hat.



Mögliche Kandidaten



Max Kowanzki, CEO SunExpress



Annette Mann, CEO Austrian Airlines



Bernd Bauer, CEO Edelweiss Air



Dorothea von Boxberg, CEO Brussels Airlines

Ende Mai verlassen und ist zur SV Group gewechselt. In der aktuellen Swiss-Geschäftsleitung sitzen neben Vranckx noch COO Heike Birlenbach (57), CFO Dennis Weber

Oder dass es noch Abklärungen braucht: Da die Nachfolge konzernintern geregelt wird, müsste auch die Nachfolge des Vranckx-Nachfolgers geregelt sein, bevor ein Wechsel vollzogen wird.

Die Swiss-Medienstelle äussert sich nicht zu solchen Spekulationen. Sie hält lediglich fest, dass noch kein Name vorliegt. Selbst wenn in den kommenden zwei Wochen ein Name bekannt gegeben wird: **Es sieht aus, als ob es temporär zu einem Führungsvakuum bei Swiss kommt.** Der oder die neue CEO muss noch in die Entscheidungsträger ziehen. Vranckx wird die Schlüssel kaum persönlich überreichen.

Das führt zur Frage: Wer würde als Stellvertreter die Geschäfte interimistisch leiten? Einen CEO-Stellvertreter gibt es formell nicht. Bis vor kurzem wäre diese Funktion aber klar CFO Markus Binkert (52) zugefallen. Doch dieser hat die Swiss

Ende Mai verlassen und ist zur SV Group gewechselt. In der aktuellen Swiss-Geschäftsleitung sitzen neben Vranckx noch COO Heike Birlenbach (57), CFO Dennis Weber

(44) und COO Oliver Buchhofer (47). Birlenbach ist erst seit Januar im Amt, Weber seit Mai. Buchhofer, der einzige Schweizer, ist auch erst seit Mai im Gremium, aber seit 19 Jahren bei Swiss und schon länger im Management Board – wo er zuvor kein Stimmrecht besass. Er hätte am meisten Erfahrung und wäre ein Garant für Kontinuität.

Es könnte aber auch sein, dass eine Interims-CEO-Rolle aus dem VR heraus getragen wird. Muss Vranckx länger in die Hosentasche, als ihm lieb ist? Kein Thema ist eine «führungslose» Swiss, bei der alles aus Frankfurt gesteuert wird. Im lukrativsten Markt der Lufthansa-Gruppe wird man sich nicht auf solche Experimente einlassen. Die Swiss-Governance sieht einen solchen Fall auch nicht vor.

Zudem stehen in den kommenden Monaten Entscheidungen an, für die es einen Chef braucht. Ganz funktionsuntüchtig wäre die Swiss allerdings nicht: **Die Geschäftsleitung, die alle zwei Wochen tagt, könnte in einem Dreiergremium Entscheidung fällen.** Vorerst werden weiterhin Namen möglicher Kandidaten herumgereicht. Ohne Gewähr: Konzernchef Spohr ist bekannt dafür, überraschende Personalentscheide zu fällen.

JEAN-CLAUDE RAEMY

Eritreas Botschafter hat in der Schweiz Asyl erhalten

Als wäre die Situation mit eritreischen Asylbewerbern in der Schweiz nicht schon kompliziert genug. Gegner und Anhänger des Regimes sind sich spinnefeind. **Trotz Gastrecht geraten Eritreer in der Schweiz immer wieder aneinander.** Nun sorgt ein Seitenwechsel in der eritreischen Diaspora für rote Köpfe: Eritreas Botschafter in Genf, Adem Osman, hat in der Schweiz Asyl beantragt. Dies meldet die «NZZ am Sonntag».

Das Gerücht, dass der eritreische Botschafter untergetaucht sei und Asyl beantragt habe, kursiert schon länger. Die Zeitungen von CH Media meldeten letzten September, dass Osman unsaubere Machenschaften in seiner Botschaft aufgedeckt und Drahtzieher hinter diesen Geschäften beim



Botschafter Adem Osman deckte unsaubere Machenschaften in der Botschaft Eritreas auf.

Regime in der Heimat in Eritrea verraten haben soll. **«Seinezeitung sind mehrere sehr einflussreiche Männer inhaftiert worden – jetzt suchen sie und ihre Hintermänner nach ihm»,** zitierte die «Aargauer Zeitung» eine anonyme Quelle. Von Osman fehlte daraufhin jede Spur.

Dabei war Osman ein bekanntes Aushängeschild der eritreischen Regimes. Nun hat ein einstiger Liebling des Regimes Fahnenflucht begangen, wie Recherchen der «NZZ am Sonntag» zeigen. Osman habe seinen Botschafterposten

damals aus heiterem Himmel und ohne Begründung verlassen, so sein Nachfolger. Osman habe das eritreische Volk betrogen und sei ein Verräter, sagte der neu eingesetzte Botschafter in einer Rede. Eritrea hat bislang versucht, die Peinlichkeit unter dem Deckel zu halten. Eritrea ist heute Thema von drei Vorstössen im Nationalrat. **Das Land weigert sich, abgewiesene Asylbewerber zurückzunehmen.** Politiker fordern, dass der Bundesrat Eritreer via Drittstaat ausschaff – beispielsweise über Senegal oder Ruanda.

DANIEL KESTENHOLZ

Gutes Brot erkennt man sogar an seinem Klang

Brot ist nicht gleich Brot. Je nach Qualität kann es anders aussehen, anders riechen und sogar anders klingen. Mit diesen Tipps werden Sie in Zukunft erkennen, welches Brot eine gute Qualität hat und welches nicht. Das Vokabular, das Sie als angehender Brotgourmet benötigen, liefern wir gleich mit.

Achten Sie auf den Glanz

«Nicht nur bei Zopf muss die Kruste glänzen», sagt Dominik Spieser (38), gelernter Konditor und Leiter der «Zopf Begg»-Bäckerei in Allschwil BL, gegenüber Blick. Auch bei Hellem wie Weissbrot sollte das der Fall sein. «Den Glanz sieht man am

besten bei Broten, die nicht gestäubt sind.»

Testen Sie die Elastizität

Im Innern des Brotes steht eine gleichmässige Porung für Qualität. Ist etwa der Rand viel dichter ist als das Innere, könnte es sein, dass der Teig zu heiss gebacken wurde oder zu früh in den Ofen kam. Die Krume muss elastisch sein. Gemäss dem deutschen «Brot-papst» Lutz Geissler sollte sie

zurückfedern, wenn man mit dem Finger auf sie drückt, und ein bisschen feucht sein.

Spitzen Sie die Ohren

Laut Michael Kleinert, Co-Autor des Standardwerks «Die Sprache des Brotes» und Lebensmittelspezialist an der ZHAW, kann man beim Anschneiden hören, ob ein Brot schön rösch und zartsplittrig oder schön fluffig ist. Das hört sich knisternd an oder eher dumpf. Wichtig: Mit dem Brotmesser sägen und nicht allzu fest drücken. In der «Zopf Begg»-

Bäckerei von Dominik Spieser in Allschwil verwendet man statt rösch das Wort kross. Kross ist zum Beispiel das Basler Ruchbrot: «Wenn man es anschnidet, ist der Küchenboden danach übersät mit Brotsplittern.»

Schauen Sie sich die Unterseite an

Hochwertiges Brot zeichnet sich dadurch aus, dass es auf einem Schamottstein gebacken wird. Der Stein hält sehr hohen Temperaturen stand. Die Hitze führt gemäss Spieser dazu, dass sich der Boden an der Peripherie des Brotes nach oben zieht. Er ist deshalb nicht so flach wie bei Broten, die auf Lochblech aus Aluminium lagen. Diese erkennt

man auch am Abdruck, den das Lochblech hinterlässt.

Riecht es nach Hefe?

«Brotpapst» Lutz Geissler empfiehlt für den Riechtest, ein angeschnittenes Brot zusammenzudrücken und den Geruch der Krume tief einzusatmen. Wenn sie nach Hefe riecht, heisst das, dass der Teig zu wenig Zeit zum Fermentieren hatte. Das schadet dem Aroma und macht das Brot für den Darm weniger bekömmlich.

Schmeckt das Brot zu säuerlich?

Gemäss dem Standardwerk «Die Sprache des Brotes»

schmeckt ein Vollkornbrot eher «getreidig» und ein Butterzopf eher fettig. Wenn ein Brot sortentypisch oder zu säuerlich schmeckt, ist das ein Zeichen von mangelhafter Qualität. Wichtig ist, das Aroma nicht an der Kruste zu testen.

Verhältnis zwischen Volumen und Gewicht muss stimmen.» Wichtig ist, das Aroma nicht an der Kruste zu testen. Zopfbacker Spieser rät, ein Brot in der Hand zu wägen. «Das

