

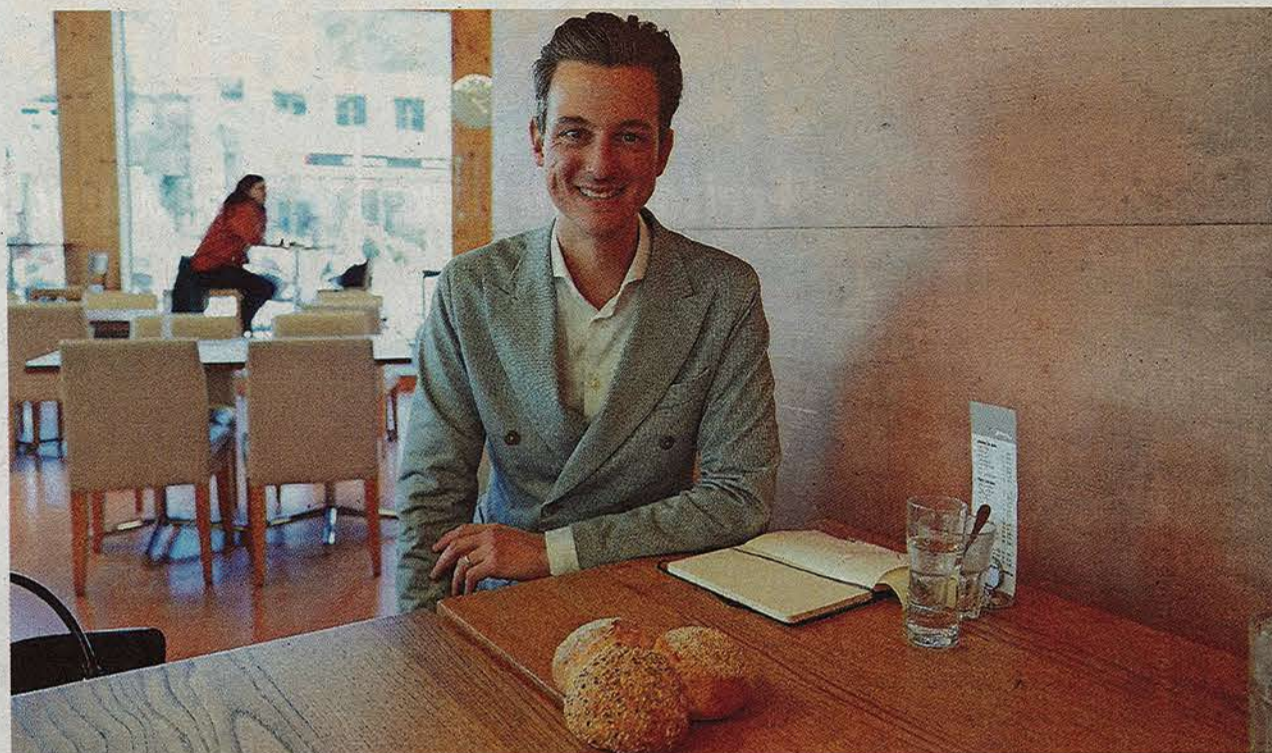
Neben der Industrie backen Bäcker kleine Brötchen

Jedes Jahr geht bei durchschnittlich 40 Traditionsbäckereien der Ofen aus. Das grosse Geschäft mit den Backwaren machen die Grossverteiler.

Roni Merz, Geschäftsleiter des gleichnamigen Bündner Familienunternehmens, erläutert im grossen BT-Interview Rezepte für die Zukunft.

► PESCHE LEBRUMENT

Z



Roni Merz wird zum unfreiwilligen Testesser. Zum Interviewtermin in der Merz-Filiale am Rossboden in Chur hat ihm BT-Chefredaktor Pesche Lebrument drei Brötchen von der Tankstelle mitgebracht und nach seinem Urteil gefragt. (FOTO PESCHE LEBRUMENT)

Zum Interviewtermin ins Merz-Restaurant an der Rossbodenstrasse bringe ich drei Brötchen mit. Ich kaufe sie eben an der Tankstelle, die von einem Grossverteiler betrieben wird. Ich frage Roni Merz nach seinem Urteil. Der Merz-Chef fühlt, begutachtet und riecht an den Backwaren. Auf den ersten Blick würden sie Körner, Kleie und Mehl beinhalten. Er fände sie nicht besonders appetitlich, meint der Merz-Chef, die Farbgebung sei, für sein persönliches Empfinden, etwas eintönig. Er untersucht die Unterseite. Anhand der Abdrücke, die Backbleche oder Förderbänder hinterlassen, könne man Rückschlüsse auf die Produktionsweise ziehen. Bei den vorliegenden Brötchen tippt er auf industrielle Produkte, auf Backware einer Grossbäckerei. «Tankstellenbrot», lüfte ich das Rätsel.

wäre es beim Brot ganz ähnlich, ohne Industrie würde es schwierig.

Ihre Merz-Filiale in Domat/Ems befindet sich im gleichen Gebäude wie die Migros. Die Backwarenabteilung ist nur wenige Schritte entfernt. Wie lebt es sich nebeneinander?

Das funktioniert sehr gut, sie ist unsere am stärksten wachsende Filiale. Viele Kunden laufen durch die Migros und holen anschliessend ihr Brot bei uns.

Ein Brötli oder Gipfeli kostet rund einen Franken. Man muss hohe Stückzahlen verkaufen, um über die Runden zu kommen. Sind die Produkte zu günstig? Eine Semmel kostet einen Franken, ein Buttergipfel 1 Franken 30. Da muss schon einiges über den Ladentisch, um die Angestellten bezahlen zu können. Daran sind manche kleinen Betriebe gescheitert.

Warum sind so viele Bäckereien verschwunden?

Es gab einen starken Niedergang in der letzten Zeit. Speziell in diesem Jahr mussten einige bekannte Traditionsbäckereien schliessen. Heute gibt es in der Schweiz erstmals weniger als 1000 Betriebe. Einerseits fehlt in Familienbetrieben die Nachfolge, andererseits hat sich das Konsumverhalten verändert. Früher gab es fixe Essenszeiten: Frühstück, Mittag- und Abendessen, heute essen die Menschen, wenn sie Hunger haben. Eine Bäckerei muss heutzutage das ganze Sortiment rund um die Uhr anbieten. Aber jene kleineren Betriebe, die heute noch erfolgreich sind, haben gute Zukunftsperspektiven, weil sie breiter aufgestellt sind. Auch wir sind keine reine Bäckerei mehr, wir führen Cafés, bieten Menüs und Snacks an, wir machen Convenience-Produkte oder Catering und betreiben einen Drive-in-Schalter. Eigentlich betreiben wir Direktvermarktung wie in der Landwirt-

schaft und verkaufen unsere eigenen Produkte.

Und wie in der Landwirtschaft sind die einzelnen Betriebe grösser geworden. Merz scheint im Raum Chur ein grosser «Player» zu sein. Was unterscheidet euch denn von einer industriellen Produktion? Wie alle Bäckereien kneten auch wir den Teig nicht von Hand, aber geformt wird alles in Handarbeit. Unsere Teige brauchen mehr Zeit, sind feiner, diese können Maschinen gar nicht verarbeiten. Im nationalen Vergleich sind wir aber ein sehr kleiner Betrieb. Unser Wachstum ist überschaubar, wir bleiben regional verankert. Anfang April werden wir zwar unseren ersten Standort ausserhalb von Graubünden, in Buchs, eröffnen. Darüber hinaus sehe ich aber keine Chancen, also beispielsweise keine Expansion nach Zürich.

Werden Kleinbäckereien auch etwas romantisiert? Ich habe einmal erlebt, wie ein Vertreter mit einem Katalog in eine kleine Bäckerei kam, um industrielle Backmischungen zu verkaufen. Er hat es mir erklärt: Beutel auf, Wasser und Hefe dazu, Backofen, fertig. Wie viel ist heute, auch in kleineren Bäckereien, überhaupt noch handgemacht?

Das ist und war der Tod vieler Bäckereien. Sie glauben, ein breites Sortiment anbieten zu müssen, um aber überhaupt alles herstellen zu können, wird zu solchen Produkten gegriffen. Wer Backmischungen verwendet, bietet das Gleiche an wie die Industrie und wird nicht überleben. Es gibt mittlerweile aber wieder junge, innovative Bäcker mit eigenen Betrieben. Sie bieten nur ein kleines Sortiment an, vielleicht zehn Produkte, aber alles ist hausgemacht.

1946 wurde Merz gegründet. Was für Brot haben Herr und Frau Schweizer eigentlich anno dazumal gegessen?

Es gibt heute noch rund zehn Klassiker, welche bereits meine Grosseltern gebacken haben: Gipfeli, Semmel, Ruchbrot, Zopf... In der Zwischenzeit wurde verschiedenes mehr entwickelt, weil auch das Mehl vielfältiger wurde. Mein Grossvater sagte mir einmal, ihm würden vier Sorten reichen, wir verwenden heute über 20.

Wie wichtig sind neue Angebote neben den Klassikern?

Unsere am meisten verkauften Produkte sind alles Spezialbrote: zum Beispiel unser Passugger-Brot, das dunkel gebackene Merzolino oder unser Wurzelbrot. Erst an fünfter Stelle folgt der klassische «Pfünder.» Zu Zeiten meiner Grosseltern war der Pfünder das meistverkaufte Brot. Der Trend geht immer weiter Richtung Spezialitäten. Im Sommer wird mein Herzensprojekt, nämlich unsere Bündner Schokoladenmanufaktur, mitten in Chur an der Bahnhofstrasse eröffnet.

Gibt es Brot-Kreationen, die nicht funktioniert haben?

Wir haben versucht, auf die veränderten Essgewohnheiten zu reagieren und führten deshalb zwölf vegane Produkte. Wir sind abends aber jeweils darauf sitzen geblieben. Das hat mich persönlich erstaunt, weil vegetarische und vegane Ernährung grosse Themen sind.

Was passiert mit den Backwaren, die nicht verkauft werden?

Alles Brot wird wiederverwertet. Wir arbeiten mit sozialen Einrichtungen zusammen und verarbeiten übrig Gebliebenes zu anderen Produkten. Derzeit tüfteln wir an der Herstellung von Chips. In unserer Churer Filiale an der Giacomettistrasse verkaufen wir zudem Vortagesprodukte oder Produktionsausschüsse zu einem stark reduzierten Preis. Schnell verderbliche Produkte, wie Sandwiches, gehen in die

Biogas-Anlage. Dies ist die beste von vielen schlechten Lösungen.

An welchen Wochentagen wird was gekauft?

Das ist eine unserer grössten Herausforderungen. Früher gab es Traditionen wie den «Wähen»-Tag am Freitag, am Samstag kaufte man Zopf. Heute ist nichts mehr vorhersehbar.

Welche Mitbringsel kaufen ausländische Gäste?

Birnenbrot und Nusstorte. Auch wenn es jetzt nicht so innovativ erscheint, stehen diese Produkte bei vielen Gästen stellvertretend für die alpine Zuckerbäckertadition. Wir beliefern auch die SBB, alle Nusstorten, die dort gekauft werden, stammen von uns.

Welche Bedeutung hat das Online-Geschäft?

Das ist noch ein kleiner Teil, es macht etwa drei Prozent des Gesamtumsatzes aus. Das Problem ist die Logistik, vor allem, wenn eine Kühlkette bis zum Kunden eingehalten werden muss.

Was weltweit überall zu finden ist, ist das Sandwich. Mani Matter hat es einst besungen, das Lied «Betrachte über uns Sandwich» zeigt, dass man durchaus Fehler beim Zusammenstellen eines Sandwiches machen kann. Was ist das perfekte Sandwich?

(Überlegt) Es gibt verschiedene Aspekte neben den rein geschmacklichen: Es sollte handlich sein, nicht bröseln und nicht auf den Anzug tropfen. Deshalb wird oft in Flugzeugen dieses weiche Sandwich serviert. Sandwiches sind unser am stärksten wachsendes Produkt, wir legen jedes Jahr zweistellig zu.

«Du bisch nit ganz bacha», «dumm wie Brot», «Eigenbrötler», warum kommt Brot in der Umgangssprache so schlecht weg?

Ich weiss nichts wissenschaftlich Belegtes darüber. Aber alles, was im Alltag stark präsent ist, wie das Brot, prägt. Seit Jahrhunderten kommt Brot auf den Tisch, es bedeutet zusammenkommen, essen, kommunizieren. So wurde wahrscheinlich Positives und Negatives darauf projiziert. Das Brotbrechen spielt selbst in Religionen eine Rolle.

Wenn ich zu Hause versuche, selbst Brot herzustellen, scheitere ich regelmässig. Was mache ich falsch?

Backen ist ein Handwerk. Wenn Sie einmal pro Monat ein Brot backen, welches besser ist als unseres, dann müssten wir uns fragen, was wir falsch machen. Erfahrung und Standardisierung sind das A und O, so muss etwa der Teig immer die gleiche Temperatur haben.

INSERAT

PASSUGGER
QUELLE DER Gastfreundschaft SINCE 1896

