

# «Wir verkaufen deutlich mehr Brote als vorher»

Die Bäckerei Kleiner hat ihre Brotherstellung umgestellt. Das Unternehmen setzt wieder auf handwerkliche Produktion, damit Brot länger frisch bleibt.

Mit **Norbert Lefebre\***  
sprach **Werner Schüepp**



*Kleiner wendet bei der Brotproduktion ein neues Verfahren an. Essen die Zürcher das falsche Brot?*

Nein, natürlich nicht. Es müssen auch nicht alle Zürcher unsere Produkte essen. Beim Brot hat schliesslich

jeder seine eigenen Vorstellungen. Es ist Geschmacksache, ob dunkel oder hell, rau oder fein.

*Seit mehr als zwei Jahren gehört Kleiner zur Gastronomiegruppe der ZFV-Unternehmungen. Sie setzen bei der Brotherstellung*

*neu auf eine alte, traditionelle Methode. Nur ein Marketing-Gag?*

Bestimmt nicht, aber die Bäckerei-Konditorei Kleiner befindet sich in Aufbruchstimmung. Wir planen für das laufende Jahr weitere Neuerungen und setzen stärker auf Natürlichkeit. Schliesslich ist Backen ein uraltes Handwerk, von Generation zu Generation überliefertes Fachwissen. Diese Tradition wollen wir wieder stärker fördern. Das Motto heisst: Zurück zur Natur, denn der Brotmarkt in Zürich...

*... ist offenbar hart umkämpft.*

Das ist sicher so. Es gibt in Zürich sehr viele Grossverteiler, Reformhäuser oder auch neue Anbieter, die mit ihren Filialen auf den Markt drängen. In diesen Zeiten versuchen wir, dem Branchendurchschnitt mit Qualität eine Nasenlänge voraus zu sein.

*Mit welchen Massnahmen?*

Wir haben vor wenigen Wochen unsere gesamte Brotherstellung im Bereich Ruch- und Halbweissmehl auf die Methode der «direkt langen Teigführung» umgestellt.

*Was muss man sich darunter vorstellen?*

Bei konventionell hergestelltem Brot

gärt die Teigmasse nur eine Stunde. Bei uns wird der Teig neu als Ganzes am Stock bis zu 20 Stunden getrieben. Wegen dieser viel intensiveren Gärphase können sich die Nährstoffe des Mehls voll entfalten.

*Wie schmeckt das Endprodukt?*

Das Brot hat ein ausgeprägtes Aroma, eine schöne Kruste sowie eine lang anhaltende Frische und Saftigkeit – es bleibt zwei bis drei Tage lang sehr frisch.

*Dank Konservierungsstoffen?*

Nein. Unsere neuen Brote machen Konservierungsstoffe und Backhilfsmittel überflüssig. Sie kommen zudem mit deutlich weniger Hefe und Salz aus.

*Wie reagiert die Kundschaft?*

Wir verkaufen in allen Filialen deutlich mehr Brote als vorher. Bei Kundenbefragungen haben wir 90 Prozent positive Rückmeldungen erhalten.

*\* Norbert Lefebre ist Leiter Qualität und Logistik. Die Bäckerei-Konditorei Kleiner betreibt zehn Filialen, sieben davon in Zürich. Die Produktionsstätte befindet sich in Altstetten.*