

MEDIENMITTEILUNG

Vom Gipfel zum Gipfel

Neues Buch zur Unternehmensgeschichte der Bäckerei Bertschi

Um den Strukturwandel erfolgreich zu bewältigen, haben die Schweizer Bäcker verschiedene Strategien entwickelt: Die einen spezialisieren sich auf lokale Qualität. Andere setzen auf Grössenvorteile durch Filialisierung. Die traditionsreiche Zürcher Bäckerei Bertschi hat einen dritten Weg gewählt: Sie beliefert ausschliesslich Unternehmenskunden – und das sehr erfolgreich.

Heute in Kloten (ZH) ansässig, beschäftigt die Bäckerei Bertschi 250 Mitarbeitende und liefert jährlich 100 Millionen Bäckeinheiten an ihre Kunden aus, z.B. an diverse Spitäler, Luxushotels, die SV Group, Aldi oder den Airline-Caterer Gate Gourmet. Gleichwohl ist Bertschi keine industrielle Bäckerei, sondern ein handwerklich orientierter Betrieb. In diesen Tagen feiern Annemarie und Christian Hertig das 120-Jahr-Jubiläum der Bäckerei und ihr 30-Jahr-Jubiläum als Teilhaber bzw. Inhaber.

1896 eröffnet Emil Bertschi an der Marktgasse 7 im Herzen der Zürcher Altstadt seine Bäckerei. 1916 kauft er das Nachbarhaus dazu. Sein Sohn Walter positioniert ab den 1920er-Jahren das Unternehmen als „Gipfel-Bertschi“ und schickt eine Flotte dreirädriger Velos und Ford-Automobile durch die besseren Stadtquartiere. Parallel forciert er den Engros-Handel. Guido Bertschi aus der dritten Generation führt im Laden „Zum Brotkorb“ 1968 die Selbstbedienung ein – wohl als erster der Schweiz. Doch er ist seiner Zeit zu weit voraus, bald wird wieder auf Bedienung umgestellt.

Schulter an Schulter

Der 26-jährige Bäcker-Konditormeister Christian Hertig findet 1978 eine berufliche Herausforderung als Produktionsleiter von Bertschi: Gebacken wird auf mehreren Etagen und unter beengten Verhältnissen. Schulter an Schulter formen die Bäcker die Brote, zuweilen herrschen Temperaturen über 40 Grad. Die Übersicht zu behalten, ist anspruchsvoll oder sogar turbulent: Im „heissen Mai“ 1980 kommt es in der Zürcher Innenstadt zu Strassenschlachten. Im Getümmel wird das Bertschi-Schild an der Ladenfront durch Gummischrot zerschossen und Tränengas dringt in die Backstube ein.

1986 wird Christian Hertig einer von vier Teilhabern der Aktiengesellschaft Bertschi, 2000 Alleininhaber. Als Bertschi ab 1997 das Catering-Unternehmen der SAirGroup beliefern kann, stösst die Produktion an der Marktgasse an ihre Grenzen. Hertig mietet deshalb eine ehemalige Druckerei in Opfikon-Glattbrugg. Das Grounding der Swissair ist ein herber Rückschlag für die Bäckerei Bertschi – doch bereits nach einem Jahr hat sich der Umsatz wieder normalisiert. 2006 werden auch die Räumlichkeiten in Glattbrugg zu eng. Das Ehepaar Hertig entscheidet sich für einen Neubau in Kloten beim Flughafen Zürich. Dort errichtet es auf 8200 qm seine neue Produktionsstätte. Diese ist trotz der grossen Dimensionen „eine Backstube und keine Fabrik“, wie Hertig betont. Dort werden nun täglich mehrere Tonnen Mehl und mehrere Tausend Eier verbacken. 16 Lastwagen sind jeden Morgen ab 3 Uhr im Einsatz, die Mitarbeiter arbeiten rund um die Uhr an sieben Tagen die Woche. Die Bäckerei Bertschi hat einen bemerkenswerten Wandel vollzogen – und verknüpft heute erfolgreich Handwerk und High Tech.

Der Wirtschaftshistoriker Bernhard Ruetz hat anlässlich des 120-Jahr-Jubiläums die Geschichte der Bäckerei Bertschi aufgearbeitet: „Vom Gipfel zum Gipfel. Die bemerkenswerte Wandlung der Traditionsbäckerei Bertschi“ ist 2016 im Verlag „Ars Biographica“ erschienen. Das Buch hat 80 Seiten und ist zum Preis von 22 Franken über www.arsbiographica.ch erhältlich. ISBN 978-3-9524652-1-9

Weitere Informationen bei:

Dr. Bernhard Ruetz, Ars Biographica, Obermühlestrasse 5, 8400 Winterthur.

Kontakt per Telefon: 052 212 17 20 und per Email: ruetz@arsbiographica.ch