



Bilder: Chris Mansfield

**Richard Kuhn** fängt schon mal an zu backen: Im Rahmen der Schweizer Bäckernacht verlost er in seiner Bäckerei in **Brunnadern** vom 11. auf den 12. September als Hauptgewinn **ein Jahr lang gratis Zopf**.

# Kuhns Zopf ist der Gipfel

*Der Zopf ist die eine, die **Herzlichkeit** die andere Zutat für die Erfolgsgeschichte der Bäckerei Kuhn, die **seit 1888** von der gleichen Familie geführt wird. In der Bäckernacht kann man auch den Kuhns in den Ofen gucken.*

von Christa Hürlimann

**G**wunderig nach der Herkunft des allsonntäglichen Schmauses fahren wir nach Brunnadern, wo sich der Hauptsitz der Bäckerei Kuhn befindet, dieses Familienbetriebs aus dem Toggenburg, der in kürzester Zeit die Stadt St. Gallen eroberte, mit Filialen inklusive Café-Restaurants in der Shopping Arena sowie seit März im Neumarkt in der Innenstadt. Wer dort zu Mittag essen will, muss einen Tisch im voraus reservieren!

Am vielgelobten Zopf allein kann dies nicht liegen. Was ebenfalls zum Erfolg beiträgt, zeigt sich schnell, als wir am Hauptsitz

in Brunnadern eintreffen, wo auch die Leckereien für die drei Filialen (die dritte befindet sich in Schönengrund) produziert werden. Dort gehen nicht nur Brot und Zopf im Ofen auf. Auch die Stimmung hebt sich: Hier ein herzliches Lachen, dort ein aufgestelltes Grüezi – am Tresen wie in der Backstube, und auch der Chef strahlt über beide Ohren. Richard Kuhn übernahm die Geschäftsführung des Familienbetriebs vor zwei Jahren, also gerade zu jener Zeit, als das Unternehmen erstmals nach St. Gallen expandierte. Die Zusage dafür bekamen die Kuhns dank eines guten Kontaktes und

ihres überzeugenden Gesamtkonzeptes – und natürlich wegen ihrer Produkte. «Ein Luxusdinner mussten wir aber nicht servieren, um die Zusage zu bekommen», sagt der Chef lachend. Wozu auch. Denn wer den Kuhn'schen Zopf schon mal gekostet hat, weiss: Hier herrscht Qualität!

**Gekühlt nach St. Gallen, offenfrisch in den Mund**

Bis der Kuhnsche Zopf zum Genuss bereit ist durchläuft er 21 Arbeitsschritte und braucht mindestens zwölf Stunden. Schöpfer der Rezeptur ist Richard Kuhns Vater Werner, der sie in vielen Jahren austüfelte. Charakteris-

tisch sei der weiche Teig, der besonders lange geknetet werden müsse, erklärt der Sohn, sowie die langen Ruhephasen, in denen sich sein Aroma optimal entfalten könne. «Am besten schmeckt ein Zopf nach 25 bis 30 Stunden Ruhezeit», erklärt Richard Kuhn, «man kann ihn aber bis 40 Stunden ruhen lassen.» Dies gibt den Bäckern den nötigen Spielraum, um ihr Flechtwerk in gekühltem Zustand in die Filialen zu transportieren, wo es schliesslich gebacken wird und die Leute in Scharen anlockt. «Die Kunden schätzen vor allem, dass der Zopf auch am zweiten und dritten Tag noch schön feucht ist und wie frisch schmeckt», sagt Richard Kuhn. Die gute Qualität des Zopfs und anderer Spezialitäten bezeugen auch diverse Auszeichnungen, die im gemütlichen Café in Brunnadern in einer Vitrine ausgestellt sind, zusammen mit einer geschnitzten Löwenkulptur, die Sohn Richard im Namen der ganzen Belegschaft Vater Werner zum Abschluss seiner Zeit als Patron überreichte.

**Zöpfe wie warme Weggeli**

Sein Vater habe nicht nur den Zopf, sondern auch die Betriebsphilosophie entwickelt, welche auf Natürlichkeit und Authentizität setze. Auch bei den Produk-

ten: «Unser Zopf enthält weder Backmittel noch Zusatzstoffe», versichert Richard Kuhn. «Damit erleichtern wir uns das Leben nicht.» Aber der Aufwand lohnt sich: An den Wochenenden werden mittlerweile um die 1100 Zöpfe verkauft. Um dieser Nachfrage nachzukommen, packen dann auch der Vater, der sich seit heute vor allem um den Restaurantbetrieb kümmert, und der Sohn mit an. Dieser sieht seine grösste Stärke nicht in der Backstube, sondern im Unternehmertum: «Die Philosophie meines Vaters geht auf – jetzt geht es darum, diese in die Welt beziehungsweise in die Ostschweiz zu tragen.»

Dabei ist Richard Kuhn froh, zu Hause auf seine Frau Steffi zählen zu können, gerade während Kraftakten wie der Expansion nach St. Gallen, die auf seine Initiative und unter seiner Führung geschah. «Ein echter Klimmzug!», sagt Richard Kuhn. Mit der Erweiterung wurden die Produktion zweischichtig organisiert und das Personal in der Backstube von elf auf 22 Mitarbeitende aufgestockt, dazu kommen zusätzliche Angestellte für Verkauf und Service. Unter dem Strich resultieren 300 Prozent Umsatzsteigerung! Das macht stolz, oder? «Es ist eine tolle Sache», sagt der Chef strahlend. «Aber das war keine One-

Man-Show, das haben wir gemeinsam geschafft.» Er betont den guten Team-Spirit unter den Mitarbeitenden. Eine gute Stimmung könne man nicht befehlen. «Aber wir achten schon bei der Anstellung darauf, dass jemand zu uns passt.»

**Ein Bäcker und ein Fussballer**

Dass er selbst ebenfalls seine Brötchen mit Brot verdienen würde, schien für den 34-Jährigen früh klar zu sein. Seine Mutter wisse noch genau, wie er als Sechsjähriger zu ihr gesagt habe: «So, jetzt ist es Zeit, mich zu entscheiden: Entweder werde ich Profifussballer oder Bäcker.» Dass sein Talent für eine Fussballerkarriere nicht reichen würde, habe sich dann schnell gezeigt, sagt er lachend.

Ob die 1888 von den Kuhns gegründete Bäckerei dereinst in Familienhand bleibt, wird sich weisen. Die Aussichten sind nicht schlecht: Richard Kuhns Schwester arbeitet zwar in einer Papeterie, doch seine beiden Söhne, der sechsjährige Giuliano und der dreijährige Gioel, kommen beide gerne in die Backstube. Klein Gioel habe sich aber bereits für eine Fussballerkarriere entschieden, erzählt Richard Kuhn lachend. Na, dann ist ja klar, wofür sich Giuliano entscheiden wird! ■

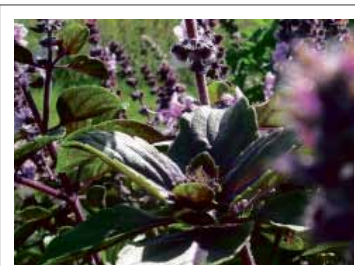
**Schweizer Bäckernacht 2010**

Während einer Nacht zwischen dem **9. und 12. September** öffnen 200 Bäckereien-Konditoreien mit knapp 350 Verkaufsstellen in der ganzen Schweiz ihre Backstuben für Gross und Klein («Ruppelner dä Dorfbeck» in St. Gallen St. Georgen bereits in der Nacht vom 3. auf den 4. September, «De Roggwiler Beck» dann vom 17. auf den 18. September). Beim Blick hinter die Kulissen erleben die Besucher den Weg, den ihr Gipfeli oder ihr Sandwich macht, bis es bei ihnen auf dem Teller liegt. Die vielfältigen Aktionen der teilnehmenden Bäckereien laden ein, sich zu informieren, selbst Hand anzulegen – und natürlich zum Geniessen der Leckereien. Detaillierte Programminfos gibt es in der jeweiligen Bäckerei, eine Liste der teilnehmenden Betriebe und der Durchführungsdaten ist ersichtlich auf [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

Anzeige



Am Hauptsitz der Bäckerei Kuhn in **Brunnadern** entstehen auch die Leckereien für die Filialen in Schönengrund und St. Gallen. Bei der Herstellung wird auf **Natürlichkeit** gesetzt.



**VON KRÄUTERFEEN UND SINNESFREUDEN**

**Ausstellung in der Stiftsbibliothek «Heilkräuter und Gartenanlagen im Kloster St.Gallen»:**

Führung mit Kräutertrunk und Apéro riche  
Restaurant Bierfalken, St. Gallen  
**Freitag, 10. September, 16.30 Uhr**  
CHF 76.-/Person inkl. Getränke  
Anmeldung via Tel. 071 222 75 46

**«Heiteres Herbarium»: Kräuter-Gourmetmenü und Liederabend mit Tenor Stefan-A. Rankl**

Gaststuben zum Schössli, St. Gallen  
**Samstag, 18. September, 18 Uhr**  
CHF 95.-/Person inkl. Getränke  
Anmeldung via Tel. 071 222 12 56



GENUSS AUS DER REGION  
[www.culinarium.ch](http://www.culinarium.ch)