

**125 Jahre Firmengeschichte** Zwei Unternehmen im Toggenburg, nämlich die Firma Egli AG in Bütschwil und die Bäckerei Kuhn in Brunnadern, wurden anno 1888 gegründet. Die beiden Firmen haben sich im Lauf der Jahre gewandelt und florieren als international bekannte Herstellerin von Buttermaschinen und als Dorfbäckerei mit Läden in der ganzen Ostschweiz.

## Zum Jubiläum: Altes Produkt neu abgeschmeckt

Nicht nur im Neckertal, sondern auch in St. Gallen und Rapperswil ist die Bäckerei Kuhn ein Begriff. In der 125jährigen Firmengeschichte ist das Bekenntnis zur Regionalität gleich gross geblieben. Das zeigt sich im neusten Produkt, der Senneschelle nach einem Rezept von Jean Kuhn senior.

SABINE SCHMID

**BRUNNADERN.** Brot ist gleich Brot, im Jahre 1888 wie auch im Jahre 2013. «So einfach ist es nicht», sagt Richard Kuhn, seit drei Jahren in fünfter Generation Geschäftsführer der Bäckerei Kuhn in Brunnadern. «Brot wird zwar nach wie vor als Nahrungsmittel geschätzt und der Konsum bewegt sich seit Jahren auf einem konstanten Niveau», bestätigt er. Trotzdem merkt die Dorfbäckerei, dass Grossverteiler und Tankstellen-shops ihre Backwarenabteilungen ausgebaut haben und viele Konsumenten ihr Brot dort beziehen.

### Snackbereich ausgebaut

Im Gegensatz hat sich die Dorfbäckerei eine andere Zeiterscheinung zunutze gemacht. «Viele Arbeiter, gerade in den Städten, machen nur eine kurze Mittagspause und essen ein Brötchen oder einen Snack», sagt Richard Kuhn. Diesen Trend hat das Unternehmen aufgenommen und sein Snackangebot ausgebaut. Der Kunde wünsche dabei vor allem etwas Einfaches. «Unsere Landbrötli-Linie läuft sehr gut», führt Richard Kuhn aus. Eine Sorte Brötchen verschieden belegt ergibt verschiedene Kreationen. Wer lieber etwas Warmes isst, kann beispielsweise eine Pizza oder ein einfaches Menü wählen. Um nahe beim Kunden zu sein, hat die Bäckerei Kuhn verschiedene Verkaufspunkte eröffnet. Mit dem

Stammhaus in Brunnadern sind es sechs, die Hälfte davon in St. Gallen. «Eine Dorfbäckerei kann auch heute noch funktionieren», ist Richard Kuhn überzeugt. Sein Unternehmen hat er aber bewusst in Richtung Expansion in die Ostschweiz entwickelt.

### Bekenntnis zur Regionalität

Das Konzept sieht jedoch vor, dass in Brunnadern produziert wird und in einer Fahrt alles ausgeliefert wird. Die Verkaufspunkte sind jeweils so eingerichtet, dass einige Erzeugnisse bei Bedarf nachproduziert werden können. «Damit bekennen wir uns klar zu Brunnadern und zum Neckertal», betont Richard Kuhn. Ihm ist es wichtig, dass nach Möglichkeit regionale Rohstoffe für seine Spezialitäten verwendet werden. «Bergbutter, Milch und auch Bergweizen beziehen wir aus dem Neckertal», nennt Richard Kuhn einige Beispiele. Ein weiteres Bekenntnis zur Region sind auch die Verkaufspunkte, in denen mit viel Holz eine Toggenburger Ambiance erzeugt wird. Richard Kuhn unterstreicht weiter, dass in seiner Backstube noch viel Handwerk betrieben wird. Die Bäcker und Konditoren arbeiten weder mit chemischen Zusätzen noch mit Fertigmischungen. «Und der Zopfstrang wird bei uns noch von Hand geformt», fügt er an. Dies sei zwar nicht gleich rationell, wie wenn der Zopf maschinell geformt wür-

de. «Aber ich glaube, unsere Kunden schätzen dies». Um sich nicht zu verzetteln, ist das Sortiment bei den Broten nicht sehr breit. Vieles sind alte Rezepturen, die für die heutige Zeit aufgefrischt wurden. Ein solches Rezept stammt aus der Zeit, in welcher die Bäckerei Kuhn in Brunnadern eröffnet wurde. «Auf unser Jubiläum hin stellen wir die Senneschelle nach dem Rezept von Jean Kuhn senior wieder her», sagt dessen Ururenkel. Im Gegensatz zum Original wird aber bei der heutigen Schokoladespezialität die Füllung mit Toggenburger Kirsch abgeschmeckt.

### Familienunternehmen bleiben

Nach 125 Jahren ist Richard Kuhn stolz auf die Arbeit seiner Vorfahren. Sie haben ein solides Fundament erarbeitet und so die Entwicklung ermöglicht, die auch dank des Teams geschafft wurde. «Wir sind jedoch ein Familienunternehmen und wollen das auch bleiben», betont er. Konkret heisst das, dass er sich zwar die Eröffnung von weiteren Verkaufspunkten vorstellen könnte, aber dass das Unternehmen auch Wachstumsgrenzen hat.

Einen Blick in die weitere Zukunft will Richard Kuhn noch nicht wagen. Ob das Unternehmen irgendwann von der sechsten Generation geführt wird? «Das müssen meine Kinder entscheiden», sagt er. «Doch die sind jetzt noch zu klein.»



Bild: Sabine Schmid

**Richard Kuhn** (rechts) ist stolz auf die preisgekrönten Produkte, die seine Mitarbeiter in der Backstube in Brunnadern fertigen.

### GESCHICHTE

#### 125 Jahre – fünf Generationen

1888 erwirbt Jean Kuhn senior das Gasthaus zum Löwen im Brunnadern und baut das anliegende Stickereilokal in eine kleine Bäckerei um. 1916 übergibt Jean Kuhn senior das Geschäft an seinen Sohn Jean junior, der es mit seiner Frau Hermine weiterführt. Als Jean Kuhn junior 1933 mit 43 Jahren stirbt, führt die Witwe das Gasthaus weiter, für die Bäckerei wird ein Mitarbeiter eingestellt. 1945 tritt mit Ernst Kuhn die dritte Generation die Geschäftstätigkeit an. Er führt das Gasthaus und die Bäckerei bis zu seinem Tod anno 1973. Sohn Werner, der als Bäcker-Konditor im Flughafen Zürich gearbeitet hatte, kehrt nach Hause zurück. 1976 übernimmt er das Geschäft und entwickelt es kontinuierlich. Es erfolgt ein Um- und Neubau der Liegenschaft, die Backstube wird erweitert und modernisiert und in Wald-Schönengrund eine Filiale eröffnet. 2010 übergibt Werner Kuhn die Geschäfte an seinen Sohn Richard. Dieser baut weiter aus, heute beschäftigt die Kuhn Back&Gastro AG über 100 Mitarbeiter und betreibt Geschäftsstellen an sechs Standorten. (pd)

## Hohes Fachwissen lässt auf Weltmarkt bestehen

Die Egli AG Maschinenbau in Bütschwil baut Anlagen zur Herstellung von Butter und Margarine. Zum Einsatz kommen sie auf allen Kontinenten der Welt. Bei der Umsetzung der Kundenwünsche setzen die Firmeninhaber Rudenz und Adelheid Egli vor allem auf ihr tiefes Fachwissen.

SABINE SCHMID

**BÜTSCHWIL.** Als der Küfer Anton Egli seine Milchwirtschaftsgeräte aus Holz verkauft hat, konnte er sich wohl nicht vorstellen, dass über 90 Prozent der Anlagen der heutigen Egli AG ins Ausland geliefert werden. Dies bedingt eine grosse Reisetätigkeit für einen Teil der Mitarbeiter und vor allem für Rudenz Egli. Innert 125 Jahren hat sich das Unternehmen, das nebenbei noch das Führen des Restaurants Hirschen zugelassen hatte, zu einem bedeutenden Anlagenbauer des Fettbereichs auf dem internationalen Markt entwickelt.

### Alles aus einer Produktion

50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt die Egli AG heute. «Es ist noch immer unser Familienunternehmen», betont Rudenz Egli, der die Firma gemeinsam mit seiner Gattin Adelheid führt. Dieses legt nicht nur Wert auf die Qualität der Maschinen, sondern ist stolz, dass die kompletten Anlage in Bütschwil gefertigt werden. In den Konstruktionsbüros werden die Maschinen und Anlagen entwickelt und gezeichnet. Dann folgt die mechanische Fertigung und das Schweißen. Die Elektroabteilung baut Schaltschränke und programmiert die Software für die Steuerungen der gefertigten Produktionsanlagen. «Unsere Maschinen werden jeweils bei uns in der Montagehalle zusammengebaut und getestet. Dann erst liefern wir sie



Bild: Sabine Schmid

**Rudenz und Adelheid Egli** haben das Familienunternehmen in Bütschwil stetig ausgebaut, derzeit beschäftigen sie 50 Mitarbeiter.

unseren Kunden und installieren sie vor Ort», erklärt Rudenz Egli. Die Service- und Revisionsarbeiten vor Ort sind ein wichtiger Teil des Verkaufs. Rudenz Egli ist sich bewusst, dass das Unternehmen sich wirtschaftlich gesehen in einer Nische bewegt. Dass die Firma erfolgreich ist, erklärt er sich mit dem hohen Fachwissen und der Flexibilität. «Wir haben uns auf der ganzen Welt einen Namen geschaffen», sagt der Geschäftsführer nicht ohne Stolz. Dies hat aber auch seinen Preis: «Ich bin jede Woche irgendwo auf der Welt unterwegs und besuche Kunden.» Er sei aber andererseits auf diese Weise nahe am Markt und erfahre, was die Kunden wollen. «Unsere Aufgabe ist es dann, diese Wünsche schnell umzusetzen.» Bei den Kundenkontakten schätzt er die Vielfalt der Kulturen und die Gemeinsamkeit, zusammen ein gutes Produkt herzustellen.

### Hohen Anforderungen genügen

Eine besondere Herausforderung für die Firma Egli sind die Hygienevorschriften. «Da wir Maschinen fertigen, in denen Lebensmittel produziert werden, müssen diese hohen Anforderungen genügen», sagt Rudenz Egli. Die Grundlage geben die amerikanische Norm USDA und die europäische Norm EHEDG. Dies hat einen positiven Nebeneffekt: Die Egli AG kann sich durch dieses Wissen einen Nebenzweig für rostfreie Rohranlagen für Wasser-

versorgungen aufbauen. Für Rudenz Egli ist aber klar, dass die Zukunft der Egli AG bei der Produktion von Anlagen für die Herstellung von Butter und Margarine liegt. «Unser Ziel ist es, die Nummer 1 bei den Butteranlagen und führend bei den Margarineanlagen zu sein», sagt er.

### Butter wird es weiter geben

Befürchtungen, dass aufgrund einer Wellness-Welle Butter plötzlich nicht mehr gefragt sein könnte, hat Rudenz Egli keine. Denn bei der Produktion von Milch, Käse und Joghurt falle Rahm als Nebenprodukt an. «Die einzige Möglichkeit, diesen wirtschaftlich zu lagern, ist in Form von Butter», erklärt er weiter. Dieser werde in grossen Blöcken eingefroren und bei Bedarf aufgetaut und weiterverarbeitet. Auch hierbei greifen die Butterproduzenten wieder auf die Maschinenpalette der Egli AG zurück. «Wir stellen ebenfalls Anlagen zum Umarbeiten, zum Portionieren und zum Verpacken von Butter her», erklärt Rudenz Egli. Mit den Anlagen für die Zubereitung von Margarine, die seit einigen Jahren in Bütschwil entwickelt und gebaut werden, ergänzt die Egli AG ihr Sortiment. «Unsere Kunden schätzen es, dass sie ihre Anlagen bei derselben Firma kaufen können», erklärt Rudenz Egli. Entwicklungspotenzial sieht er in mehreren Bereichen, unter anderem, die Butter streichfähiger und haltbarer zu machen.

### STICHWORT

#### Erst Holztaisen, dann Anlagen aus rostfreiem Stahl

Wann genau die Egli AG in Bütschwil gegründet wurde, weiss Rudenz Egli nicht. Er besitzt eine Urkunde aus dem Jahr 1888, die besagt, dass sein Urgrossvater Anton Milchwirtschaftsgeräte aus Holz an einer Messe ausgestellt hat. 1906 kaufte die Alt St. Johanner Familie den «Hirschen» in Bütschwil und führte diesen neben dem Küfereibetrieb. 1923 stellte die Firma, die dann zum Joh. Egli & Co. geheissen hat, die ersten Butterfässer her, später spezialisierte sich die Firma auf Butterreianlagen. 1986 übernahmen Rudenz Egli und seine Gattin Adelheid den Familienbetrieb, der acht Mitarbeiter zählte, in der vierten Generation. Sie bauten das Firmengebäude an der Wilerstrasse 7. 1992 wurde die erste kontinuierliche Butterungsmaschine hergestellt, in welcher der ganze Prozess von Rahm zu Butter abläuft. Seit einigen Jahren entwickelt und fabriziert die Unternehmung nebst Butterreianlagen auch solche für Margarine. Die Egli AG, wie sie seit 1985 heisst, hat sich unter Rudenz und Adelheid Egli stets vergrössert und beschäftigt derzeit 50 Mitarbeiter. (sas)