

Erfolgsrezept in fünfter Generation

Seit Generationen steht die Familie Kuhn in der Backstube. Heute führt Richard Kuhn das Unternehmen. Sein Ziel: Die 127-jährige Firmengeschichte weiterhin erfolgreich weiterzuschreiben.

Text: Eva Hediger **Bilder:** Tiziana Secchi

Samstagnachmittag in der Shopping Arena St. Gallen. Die vielen Besucher sind in bester Einkaufslaune. Doch auch im Café-Restaurant der Bäckerei Kuhn herrscht reger Betrieb. Das Lokal im typischen Toggenburger Stil ist gut besucht; Leute kehren ein oder bestellen an der Theke Köstlichkeiten zum Mitnehmen. Wer diese moderne Betriebsamkeit beobachtet, vergisst leicht: Bei der Bäckerei Kuhn handelt es sich um ein wahres Traditionsunternehmen, das in der fünften Generation geführt wird.

«Störend ist die Zunahme der Bürokratie. Bei jedem neuen Standort kämpft man monatelang mit Auflagen, Einschränkungen und Hindernissen.»

Vom Stickereilokal zur Bäckerei

1888 kaufte Jean Kuhn Senior das «Gasthaus zum Löwen» in Brunnadern im Neckertal SG. Das anliegende Stickereilokal baute er mit den einfachsten Mitteln in eine kleine Bäckerei um. Niemand ahnte damals, dass es der Anfang einer beispiellosen Erfolgsgeschichte sein sollte. Bis heute ist das Unternehmen stets in Familienhand; 2010 übernahm Richard Kuhn. Er ist sich bewusst: Die lange Geschichte muss erfolgreich weitergeschrieben werden. «Natürlich möchte ich zu einer gegebenen Zeit eine erfolgreiche Bäckerei Kuhn der sechsten Generation übertragen.» Doch noch ist dieser Tag in weiter Ferne. Von seinem Vorgänger, Vater Werner Kuhn, fühlt er sich nicht unter Druck gesetzt: «Er unterstützt mich tatkräftig im Geschäft und bei allen wichtigen Entscheidungen.»

Werner Kuhn hatte 1976 das Unternehmen übernommen und entwickelte in den Folgejahren den Betrieb weiter. Die Liegenschaft wurde um- und neu gebaut, die Backstube modernisiert, in Schönengrund AR eine Filiale eröffnet. 2000 zählte der Betrieb zwanzig Mitarbeiter. «Mein Vater hat das Unternehmen mit viel handwerklichem Know-how und als persönlicher Gastgeber weit gebracht», erzählt Sohn Richard. Diesen Werten fühle er sich verbun-

den. «Ich möchte sie allen meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weitergeben.» Wie bereite sich der Junior selbst auf diese Führungsposition vor? Kuhn erklärt: «Ein Bündel an Schulungen und Praxiserfahrungen gab mir den nötigen Rucksack für die Aufgabe. Doch im Mittelpunkt stehen die Liebe zum handwerklichen Produkt und die Leidenschaft, das Unternehmen weiter zu entwickeln.»

Wachsen, um zu überleben

Seit 2000 wurde die Expansion kontinuierlich vorangetrieben, fast im Jahrestakt kamen neue Standorte hinzu. Wie kam es zu dieser Entwicklung? «Es war uns klar, dass wir im Markt Neckertal nicht mehr wachsen können», erklärt Kuhn. Aus diesem Grund wurde das Konzept der Kuhn Back & Gastro entwickelt. «Grundgedanke ist, dass möglichst viel vor Ort produziert und veredelt wird. So können wir den ganzen Tag frisch produzieren und den Kunden ofenfrische Produkte anbieten.» Das Angebot in der Gastronomie, im Ladenverkauf und im Take Away ist auf die Back-Kompetenz ausgerichtet. «Im Mittelpunkt stehen unsere Landbrote, Kuhn-Zöpfe, Land-Focaccia, Pizza, Toasts, Süssgebäcke und unsere Toggenburger Hausspezialitäten», listet Richard Kuhn das Angebot auf.

Das Konzept wurde 2008 erstmals in der Shopping Arena St. Gallen umgesetzt, die jüngste Filiale kürzlich in Wil eröffnet. Die Expansion ermöglicht dem Unternehmen das Überleben: «Durch die steigenden Mengen sinken die Stückkosten für uns.» So helfe die wachsende Grösse, konkurrenzfähig zu bleiben. «Gerne möchten wir auch in den nächsten Jahren vorsichtig weiter wachsen. Das ist aber abhängig davon, wie gut unser Konzept in den neuen Regionen ankommt und ob wir qualitativ hochwertige Standorte finden», sagt Kuhn – und betont: «Nur mit einem engagierten Führungsteam und Mitarbeitern werden wir uns erfolgreich weiter entwickeln.» Doch das Wachstum hat auch seine negativen Seiten: «Störend ist die Zunahme der Bürokratie. Bei jedem neuen Standort kämpft man monatelang mit Auflagen, Einschränkungen und Hindernissen.»

Neben den Lokalen betreibt das Unternehmen auch einen Catering-Service. Während den Anlässen ist



*Richard Kuhn, Geschäftsführer der
Kuhn Back & Gastro AG mit Sitz in Brunnadern:
«Es war uns klar, dass wir im Markt
Neckertal nicht mehr wachsen können.»*



das Unternehmen nicht nur für das Essen, sondern auch für den Wein zuständig – und bei den Hochzeiten für die Torte. Wer diese bei Kuhn bestellt, setzt buchstäblich auf Gewinner: 1986 holte sich der Konditorei-Chef den Titel als Schweizer Meister, 2003 belegte eine Konditorei-Mitarbeiterin den 2. Rang an den Schweizer Meisterschaften und gewann zugleich den begehrten Kreativpreis.

Beim Aufbau der mittlerweile sieben Standorte beruft sich das Unternehmen auf seine langjährige Tradition.

Die Tradition im Blick

Beim Aufbau der mittlerweile sieben Standorte beruft sich das Unternehmen auf seine langjährige Tradition und überlebenswichtige Werte. Die typische Toggenburger Gastfreundschaft steht an oberster Stelle: «Deshalb pflegen wir in allen Filialen die traditionelle Bedienung und den Service.» Herzlichkeit und Fachkompetenz gehören zu den Grundkompetenzen der Angestellten. Auch in der Backstu-

be herrscht ein hoher Qualitätsstandard: Rohstoffe wie Mehle, Milchprodukte, Eier und Fleisch werden überwiegend aus regionalen Lieferanten bezogen. Zu den jeweiligen Landwirtschaftsbetrieben wird eine persönliche Beziehung gepflegt. Das stelle sicher, dass die strengen Kriterien an Ursprung, Anbau, artgerechte Tierhaltung, Mineralgehalt und Verarbeitungsqualität eingehalten werden. Richard Kuhn macht deutlich: «Bei den Rohstoffen gibt es keine qualitativen Kompromisse.»

Die natürlichen Rohstoffe werden in der Backstube in Brunnadern verarbeitet. Auch hier setzt das Unternehmen nur auf qualifizierte Bäcker-Konditoren – und auf Handarbeit. «Das spürt und schmeckt die Kundschaft», ist Kuhn überzeugt. Auf chemische Zusätze und Konservierungsmittel wird verzichtet. Bei den Teigen wird gar auf frisches Berg-Quellwasser gesetzt. Ebenfalls ein Qualitätsmerkmal: Zur vollen Aromaentwicklung ruht der Teig vor dem Ausbacken für mehrere Stunden.

Alle Rezepturen wurden in den letzten 50 Jahren entwickelt. Und auch einige Produkte von 1888 gehen bis heute über den Ladentisch: «Die Rezepturen der Mandelfische und Biber haben sich in dieser Zeit kaum verändert.» Diese zwei Süßigkeiten sind noch immer sehr beliebt. Doch auch die Backkunst unterliegt Trends, wie Richard Kuhn weiss. «Heute wünschen sich die Kunden fruchtige und leichte Patisserie.» Die schweren Buttercrème-Torten, die es im 19. Jahrhundert noch zum Tee gab, verlangt niemand mehr. Anders sieht es bei den Broten aus: «Wir beobachten einen Trend zurück zum Ursprung. Alte Getreidesorten, verarbeitet nach traditionellen Verfahren, kommen gut an.» Ein Beispiel aus dem Sortiment? Das Landbrot, das mit Toggenburger Bergweizen hergestellt wird. Der Teig reift sehr lange und wird von Hand verarbeitet. Qualitätsmerkmale, an denen es in anderen Grossbäckereien oft mangelt. Und die Gäste in der Shopping Arena? Für die zählt die Frische der Ware – nicht das Alter des Rezepts.

Anzeige

Begrünungen

individueller



Casa Verde Hydro + Innenbegrünung AG

Rorschacherstr. 308
CH-9016 St.Gallen
071 28 800 28 www.casaverde-ag.ch




