

TAGBLATT

WIL: Spezialität aus Zufall entstanden

Im Jahr 1888 hat alles in einer kleinen Bäckerei in Brunnadern angefangen. Fast 130 Jahre später ist die fünfte Generation mit 250 Mitarbeitenden und zwölf Filialen unter der Regie von Richard Kuhn am Werk.

Roland P. Poschung
14.5.2018, 05:17 Uhr

Traditionsgemäss bilden die vielseitigen Brote, zahlreiche süsse Kreationen und unterschiedliche Zwischenverpflegungen das Kerngeschäft von der Kuhn Back & Gastro AG. Einen Schwerpunkt in der Produktion bilden die beliebten Anis-, Mandel- und Apfeligipfel. Im Gespräch mit Geschäftsleiter Richard Kuhn wird deutlich, dass jedes dieser süssen Produkte eine Geschichte hat. Als Vater Werner Kuhn einst auf Kundenwunsch einen Anis-Biber herstellte, hatte er zu viel Teig angerichtet. Schnell kam die entlastende Idee daraus helle Anisgipfel zu produzieren. Zur grossen Überraschung stiessen diese bei der Kundschaft im Laden auf eine grosse Resonanz.

Mandelgipfel mit einem Geheimnis

Nicht alle Menschen mögen Anis. Dies musste der Familienbetrieb bei der «Swiss Bakery Trophy 2014» in der Westschweiz erfahren, als eines der vier Jurymitglieder die eingereichten Anisgipfel nicht mochte und deshalb eine schlechte Note abgab. So blieb der Wunsch nach einer Auszeichnung unerfüllt. Dennoch blieb der Erfolg nicht aus: «Heute werden für die Anisliebhaber pro Monat 1250 Stück auf den Markt gebracht», so Kuhn.



inRead invented by Teads

«Unser Leader-Produkt im Süswarenortiment sind die Mandelgipfel. Nun kann man sagen, dass dies überall angeboten wird. Unsere Mandelgipfel haben jedoch ein Geheimnis. Der Butter-Blätterteig wird nämlich mit einer speziellen hausgemachten Mandelmasse hergestellt und mit einer idealen Menge Vanillecreme verfeinert und dann in den Filialen frisch gebacken», klärt Kuhn auf. Nicht weniger als 3250 Stück gehen auf diese Art und Weise in den zwölf Filialen in Wil, Zuzwil (Herberg Markt), Brunnadern, Schönengrund, St. Gallen (Neumarkt und Shopping-Arena) Rapperswil, Herisau, Winterthur, Horgen und in Zürich über den Ladentisch.

Der Saft war das Problem

Vor über 20 Jahren wünschte sich das Bergrestaurant Blattendürren ob Urnäsch eine süsse Hausspezialität. Seniorchef Werner Kuhn nahm diese Herausforderung an und experimentierte mit einer Makronenmasse und Staubzucker, um die Apfelgipfel zu erfinden. Richard Kuhn erinnert sich: «Nach mehreren Anläufen konnte das Auslaufen des Apfelsaftes im Ofen verhindert werden. Im Jahr 2010 bekamen wir dafür an der <Swiss Bakery Trophy> sogar die Silbermedaille.» Gerne nimmt Kuhn auf die Hersteller von regionalen Produkten Rücksicht, so kommen beispielsweise die Äpfel nicht nur aus dem Toggenburg, ergänzend zudem aus dem Kanton Thurgau.

Rohstoffe wie Mehle, Milchprodukte, Eier und Fleisch werden überwiegend von regionalen Lieferanten bezogen. «Zu den jeweiligen Landwirtschaftsbetrieben wird eine persönliche Beziehung gepflegt. Das stellt sicher, dass die strengen Kriterien an Ursprung, Anbau, artgerechte Tierhaltung, Mineralgehalt und Verarbeitungsqualität eingehalten werden. Bei den Rohstoffen gibt es für mich keine qualitativen Kompromisse», betont Kuhn. Auch in Zukunft haben die Kuhn's und ihre Mitarbeitenden das Ausprobieren von Neuheiten im Blut: «Aktuell laufen Experimente im Muffins-Bereich, dabei verbinden wir Testläufe und Rückmeldungen seitens der Kundinnen und Kunden, um der optimalste Muffin zu kreieren, welcher optisch und geschmacklich am besten ankommt.»

Innert wenigen Jahren hat sich die Kuhn Back & Gastro AG enorm entwickelt. Feine Produkte, Topqualität und Fachkompetenzen spiegeln sich im Erfolg. «Wegen der zunehmenden Auslastungen an den bisherigen Produktionsstandorten in Brunnadern stossen wir längerfristig an unsere Grenzen. Deshalb stecken wir seit 2016 in einer umfassenden Verhandlungsphase, um eine neue Produktionsplanung in Bütschwil voranzutreiben.» Ziel wäre dann – wenn alles rund läuft – die Eröffnung der Produktionsstätte mit der 13. Filiale, inklusive Café-Bereich, im Jahr 2020.

Hinweis Dieser Artikel ist der fünfte und letzte der Serie «Die Süssmacher von Wil».

«Tagblatt»-Newsletter abonnieren

Der kompakte Überblick am Abend mit den wichtigsten Ereignissen und Themen aus der Ostschweiz und der Welt. Zusammengestellt von der Redaktion. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)

Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.