

Züri Beck: Traditions Handwerk auf neuen Wegen

# Der köstliche Duft von knusprigen Backwaren



Bild: Ursula Burgherr

Setzt sich für sein Gewerbe ein: Bruno Ghilardi, Präsident vom Züri Beck, in seiner Urdorfer Backstube

**Die Sektion Zürich des Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes macht sich unter dem Label «Züri Beck» für Produktequalität und gute Ausbildungsmöglichkeiten stark. Präsident Bruno Ghilardi über Chancen, Schwierigkeiten und Zukunft eines Gewerbes im Wandel.**

Bruno Ghilardi, Sie führen zusammen mit Ihrer Frau seit 22 Jahren eine Bäckerei-Konditorei in Urdorf. Wie hat sich die Branche geändert, seit sie das Geschäft übernommen haben?

In den letzten Jahrzehnten ging der Brotkonsum stetig zurück. Im 15. Jahrhundert ass die Zürcher Bevölkerung täglich rund ein Pfund Brot, heute liegt der Durchschnitt bei ca. 140 gr. Brote wurden früher in weniger Varianten als heute, dafür in grösserer Stückzahl gebacken. Die Vielfalt hat sich enorm vergrössert, ich denke, die Schweiz ist mit Abstand das Land mit den meisten Brotsorten (nahe 200). Heute werden dem Weissbrot zunehmend dunkle Sorten vorgezogen. Aber zum Beck geht man immer noch

aus dem gleichen Grund wie früher: weil es lecker duftet und der Genuss von frischen knusprigen Backwaren einfach köstlich und bekömmlich ist.

Sie vertreten als Präsident vom Züri-Beck die gewerblichen Bäckereien der Stadt Zürich und Umgebung. Wo sehen Sie die grössten Hürden für die Zukunft Ihres Gewerbes?

Es gibt immer weniger Bäckereien. Im Jahr 1992 zählte der Schweizerische Bäcker- und Konditorenmeisterverband 3100 Mitglieder mit 3600 Verkaufsstellen, 2009 sind es noch 1900 Mitglieder mit 3000 Verkaufsstellen. Die Grossen werden grösser und die Kleinen verschwinden. Einerseits sind die Umsätze leicht rückläufig im Gegensatz zu steigenden Betriebskosten für Strom, Administration, etc. Ausserdem werden wir punkto Preisniveau zunehmend von Grossverteilern konkurrenziert.

Welches sind Ihre beliebtesten Produkte und warum geht man heute noch zum Bäcker?

Nach wie vor für gutes frisches Brot sowie Gipfeli und Weggli. Backwa-

ren die direkt vor Ort hergestellt werden und keine langen Transportwege hinter sich haben, bevor sie im Regal landen. Auch die kompetente und persönliche Bedienung und Beratung spielt eine wichtige Rolle.

In zwei Jahren werden die beiden Ausbildungen Bäcker/Konditor und Konditor/Confiseur zu einem Gesamtlehrgang zusammengelgt. Ist das Handwerk beim Nachwuchs noch gefragt?

Ja, zurzeit befinden sich schweizweit ca. 3500 Lehrlinge in Ausbildung (Produktion und Verkauf). Der Beruf ist sehr vielseitig. Von der Teigherstellung bis zum fertig gebackenen Brot, sieht der Bäcker täglich, was er geschaffen hat. An einer Hochzeitstorte kann der Konditor wie ein Künstler seine Kreativität entfalten. Spezialitäten und Pralinen vom Confiseur schmecken lecker und machen die Menschen glücklich. Was will man mehr! Die Fachschule Richemont in Luzern genießt weltweit einen ausgezeichneten Ruf.

Interview: Ursula Burgherr

Das ganze Jahr feine Köstlichkeiten aus den Züri Becken

## Leckereien für die Kinder

**Anlässlich des traditionellen St. Nikolaus Umzuges der Gesellschaft St. Nikolaus (29. November 2009, 17 Uhr, Bahnhofstrasse Zürich) werden auch dieses Jahr 18 000 Lebkuchen der Züri-Becken an die Bevölkerung verteilt.**

Seit 1990 finden regelmässig Schnupperkurse «Vom Korn zum Brot» im Mühlerama (Mühle Tiefenbrunnen) statt. Bis zu 700 Schülerinnen und Schüler des Kantons Zürich werden in die Geheimnisse des Berufes Bäcker-Konditor eingeführt. Der Frühling wird im Kinderspital Zürich und dem Rehabilitationszentrum Affoltern seit Jahren



Bild: zVg

Ein feiner Laugenring

durch den Besuch des Gesamtverbandes des Züri Becken eingeläutet. Alle Kinder und Angestellten erhal-

ten ein Zopftierli. Und dann sind da noch die Dreikönigs-Kuchen, 1.-August-Weggen, Grittibänze und und und... Bei diesen vielen köstlichen Leckereien kommt doch automatisch Freude auf! Die Züri Becken begleiten mit ihren Köstlichkeiten durch das ganze Jahr. Weitere Infos: [www.zueri-beck.ch](http://www.zueri-beck.ch)

### Ein toller Umzug

Nun freuen sich Gross und Klein auf den traditionellen St. Nikolaus Umzug am 29. November in der Bahnhofstrasse Zürich. 18'000 Lebkuchen werden an die Bevölkerung verteilt, man darf also gespannt sein und die Lebkuchen so richtig geniessen.

**früh** Inhaber: R. Lütolf

- Conditorei
- Confiserie
- Bäckerei

Schaffhauserstr. 427  
8050 Zürich  
Tel. 044 301 31 75

Neu  
Swissôtel Oerlikon  
Tel. 043 333 5 666

## Immer mehr Gewalt

Eine Frau und ein Mann wurden übel angegriffen

**Zwei Männer haben am Donnerstagabend beim Bahnhof Birmensdorf eine Frau und einen Mann angegriffen, geschlagen und verletzt.**

Am Donnerstag Abend, 5. November, haben zwei Männer auf dem Perron des Bahnhofes Birmensdorf eine Frau von hinten angegrif-

fen und geschlagen. Später traktierten sie an der Zürcherstrasse einen 45-jährigen Mann. Sie traten selbst dann noch auf das Opfer ein, als der Mann schon wehrlos auf dem Boden lag. Er erlitt dabei Verletzungen am Bein kam in Spitalpflege. Die beiden mutmasslichen Täter konnten durch die Kantonspolizei verhaftet werden.

## Kreisbüro 11 am Bahnhof Oerlikon

Das Kreisbüro 11 bietet seine Dienstleistungen diesen Freitag zum letzten Mal im Zentrum Dorflinde an. Am nächsten Montag werden die neuen Räumlichkeiten im 2. Obergeschoss der Hofwiesenstrasse 370 eröffnet. Unverändert bleiben die Schalterzeiten: Montag bis Freitag, jeweils von 8.00 bis 11.30 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr, donnerstags bis 18.30 Uhr. Die Räumlichkeiten mit dem neu eingerichteten, hellen Entrée und den modernen Schalteranlagen befinden sich im Geschäftshaus Krone, zentral beim Bahnhof Oerlikon. Der neue Standort ist auch aus den Stadtquartieren Seebach und Affoltern sehr gut erreichbar.



Die GSoA-Initiative vernichtet über 10'000 Arbeitsplätze in rund 550 Firmen. In Krisenzeiten brauchen wir nicht noch mehr Arbeitslose!

Am 29. November

**Exportverbote NEIN**  
GSoA-Initiative

[www.exportverbot-nein.ch](http://www.exportverbot-nein.ch)  
Komitee gegen Exportverbote, c/o Postfach 6136, 3001 Bern

## Nein zur Exportinitiative

Johann N. Schneider Ammann im Interview



Bild: zVg

Johann N. Schneider-Ammann, Nationalrat FDP und Präsident Swissmem

**Am 29. November stimmt das Schweizer Stimmvolk über die Exportverbotsinitiative der GSoA ab. Nationalrat und Swissmem-Präsident Johann N. Schneider-Ammann erklärt im Interview, dass die Initiative unnötig ist und 10'000 Arbeitsplätze vernichtet.**

Herr Schneider-Ammann, die Schweizer Wirtschaft, insbesondere Ihr Verband Swissmem, tritt vehement für ein NEIN. Weshalb?

Die Initiative richtet sich in erster Linie gegen unsere Industrie und gefährdet bei einer Annahme nicht nur Tausende von Arbeitsplätzen sondern auch wichtiges Know-how, das Grundlage für den Erfolg unse-

rer ganzen Industrie ist. Zudem setzt diese Initiative auf schädliche Weise den ausgezeichneten Ruf aufs Spiel, den unsere Industrie weltweit genießt. Es geht im Endeffekt um weit mehr als um einen Exportanteil von einigen hundert Millionen Franken.

Gibt es weitere Argumente gegen die Initiative?

Man muss den Gesichtspunkt der Landesverteidigung beachten. Wenn unsere Rüstungsbetriebe ihre Produkte nicht mehr in genügend grosser Stückzahl herstellen können, sind die Unternehmen gezwungen, ihre Betriebe ganz oder teilweise einzustellen. Unsere Armee müsste also ihre Produkte ganz im Ausland einkaufen, unsere Landesverteidigung würde völlig auslandabhängig.

Dann ist die Initiative ihrer Meinung nach unnötig?

Die Initiative ist, wie ich eben sagte, in erster Linie schädlich. Sie schadet der Wirtschaft und sie schadet der Landesverteidigung. Aber sie ist auch unnötig. Wenn nämlich angestrebt wird, dass Schweizer Waffen nicht in falsche Hände kommen, dann ist dieses Ziel heute schon erreicht. Die geltenden gesetzlichen Grundlagen reichen nämlich völlig aus.