

# Wo das Backen noch echtes Handwerk ist

Hölstein/Lausen | «Bangibeck» ist seit einem Jahr in Hölstein etabliert

Vor einem Jahr hat die Lausner Bangerter Bäckerei-Konditorei ihre Filiale in Hölstein eröffnet. Entstanden ist eine Erfolgsgeschichte, trotz Corona.

**Elmar Gächter**

Ein Jahr ist es her, seit Hölstein mit jenem Lokal beglückt worden ist, auf das es seit Jahrzehnten gewartet hat: einem Café. Die Lausner Bäckerei Bangerter eröffnete an der Hauptstrasse einen Verkaufsladen samt Café.

Stephanie Frey ist Leiterin der Filiale. Die Baslerin ist voll des Lobes über ihre Kundschaft. «Ich schätze ihre sympathische und offene Art. Die Leute sind sehr direkt, aber so wissen wir sofort, woran wir sind und können dementsprechend unser Sortiment anpassen.» Und das kann sich sehen lassen. Der Duft von frischem Brot betört bereits morgens um sechs Uhr die Kundinnen und Kunden im Laden, und wer sich zum Znacht auf ein ofenwarmes Dinkelbrot freut, wird auch zu vorabendlicher Zeit nicht enttäuscht.

Genauso wenig darben müssen die Liebhaberinnen und Liebhaber von Süsse. «Pâtisserie ist in Hölstein sehr beliebt», so Frey. Ganz zu schweigen vom Angebot an warmen Speisen, dem «Menu to go», das in dieser Lockdown-Zeit und speziell an kalten Tagen besonders gefragt ist.

Simon Grossniklaus, Mitinhaber und Geschäftsleiter der Bangerter AG, bereut das Engagement in Hölstein nicht. «Wir spürten von Anfang an,

dass wir mit unserem Betrieb im Waldenburger Tal sehr willkommen sind, und bekommen dies auch jeden Tag von unserer Kundschaft zu hören.» Er bedauert, dass der Cafébetrieb zurzeit nicht möglich ist. Dass dies finanziell starke Lücken in der Kasse hinterlasse, sei das eine, sagt Grossniklaus. Mindestens so negativ aber sei auch, dass sich die Leute nicht mehr zu einem Schwätzchen bei Kaffee und Kuchen treffen könnten.

Die Bangerter Bäckerei-Konditorei AG hatte ihren Gastronomiebereich in den vergangenen Jahren ausgebaut und bekommt dies gemäss Grossniklaus während des Lockdowns mehr als jene Betriebe negativ zu spüren, die sich auf das Back- und Konditorgeschäft konzentrieren. «Allerdings hat sich das Ladengeschäft im Corona-Jahr gut gehalten.»

Dass sich die Bangerter-Produkte sehr gut verkaufen, schreibt Grossniklaus vor allem der Tatsache zu, dass sie weitgehend handgemacht sind. Alles, was Bangerter anbiete, trage einen handwerklichen Stempel. Moderne Maschinen würden nur dort eingesetzt, wo es grosse Mengen zu verarbeiten gebe.

Das Handwerk schlage sich in der besseren Qualität der Produkte nieder, die den industriell hergestellten vor allem auch in Sachen Authentizität voraus seien. «Wenn Sie Frau Frey im Laden sagen, sie hätten gerne das Pfänderli in der Mitte, sieht es nicht haargenau gleich aus wie jenes links oder rechts», so Grossniklaus. Mit dieser Philosophie werde die Firma auch in die Zukunft gehen.



Filialeleiterin Stephanie Frey und Geschäftsführer Simon Grossniklaus sind mit dem Start in Hölstein zufrieden. Bild emg.

Mit seinen Wurzeln in der Landwirtschaft ist es Simon Grossniklaus wichtig, die Rohstoffe weitgehend aus der näheren Region zu beziehen. So kauft er die Milch bei der Bauernfamilie Gysin in Lausen ein, die Äpfel kommen vom Arxhof, die Obstbrände stammen aus Arisdorf und der Käse fürs Brunchbuffet bezieht er von der Chesi Oberdorf. Und in der Backstube werde ausschliesslich Schweizer Mehl verarbeitet.

## Kürzere Nachtschicht für Bäcker

Einen Meilenstein in der Firmengeschichte von Bangerter hat die Geschäftsleitung mit der Schaffung einer Tagschicht in der Produktion gesetzt. Dabei bereiten die Bäckerinnen und Bäcker die Produktionsware am Tag so vor, dass die Nachtschicht später beginnen und umgehend an das Backen gehen kann. «Dies macht die Arbeit in der Nacht effizienter, sodass es richtig rockt in der Backstube und die Brotbackwaren sind noch frischer

als früher», kommt Grossniklaus ins Schwärmen. Mit dieser Arbeitsmethode schlage man gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe. So sei sichergestellt, dass man dem Teig eine noch längere Ruhepause gönne und weniger Hefe brauche, die Ware stets frühmorgens frisch auf den Ladentisch komme und nicht zuletzt sei es viel einfacher, Fachpersonal für den Tag als für den Nachtdienst zu finden. Generell sei es schwierig, Bäcker, Konditoren oder Confiseure zu finden. «Deshalb ist es uns sehr wichtig, dass wir selber Lernende ausbilden», hält Grossniklaus fest.

Die Bangerter Bäckerei-Konditorei AG ist auf Expansionskurs. So wurden in den beiden vergangenen Jahren in Birsfelden und Hölstein neue Filialen eröffnet, der Standort Binningen umgebaut und das «Bangimobil», das heute in Bubendorf steht, angeschafft.

Wegen der Umstellung auf Tages- und Nachtbetrieb kann die zentral in

Lausen angesiedelte Produktion fast um ein Drittel gesteigert werden. «Alles Geld, das wir in den vergangenen Jahren verdienten, haben wir in die Produktion und in die Filialen gesteckt. Und wenn man dann plötzlich von einer Pandemie überrascht wird, ist dies schon sehr schmerzlich», gibt Grossniklaus zu bedenken.

Die grössten Herausforderungen für seinen Betrieb beschreibt der Mitinhaber so: «Ich hoffe für die ganze Branche, dass wir in den vergangenen zwölf Monaten keine Gewohnheiten geschaffen haben, indem man nur noch zu Hause bruncht oder die Kaffee- und Kuchen-Tradition im Tealounge verloren geht. Dann habe ich das falsche Geschäftsmodell gewählt.»

Ein täglicher Kampf sei es, die Qualität auf dem hohen Niveau zu halten, das die Kundschaft von Bangerter erwarte. «Wer meint, dass diese Qualität einfach so entsteht, nur weil wir routiniert sind, irrt sich gewaltig.»

## 5 Niederlassungen und 85 Festangestellte

emg. Die Firma mit Hauptsitz in Lausen und den Filialen Binningen, Birsfelden, Hölstein und Itingen sowie dem Bangimobil beschäftigt 85 Festangestellte. Im Jahr 2018 wurde die Firma durch die Spica Holding AG (mit Simon Grossniklaus im Verwaltungsrat) erworben. «Bangerter bleibt Bangerter» ist das Credo der Bäckerei-Konditorei-Confiserie.

Traditionelles Handwerk und beste Produktqualität führen das Vermächtnis von Peter und Therese Bangerter wie auch von den Vorbesitzern Marcel und Rahel Reist weiter. Grossniklaus kommt aus einer Bauernfamilie, hat Bauer gelernt und Agronomie studiert. Vor seiner Beteiligung an der Bäckerei Bangerter war er Inhaber einer Kaffeerösterei.