



Best of Nordwest
4614 Hägendorf
062 210 10 50
swiss-portrait.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'000
Erscheinungsweise: jährlich

Seite: 50
Fläche: 93'128 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 83669079
Ausschnitt Seite: 1/3

Die Bäckerei Jetzer setzt auf ihre Brotkompetenz



Produktionschefin Gabriela Jetzer mit Betriebschef Reinhold Messmer vor der Auslage in einem der Verkaufsgeschäfte der Bäckerei Jetzer



Teigexperte Philipp Bolinger nimmt eine Ladung Brote aus dem Ofen.

Zum Backen braucht es neben Wasser, **Mehl** und Hefe die nötige Kompetenz zur Brotherstellung. Darauf setzt die Basler Feinbäckerei und Konditorei Jetzer, die neben Verkaufsläden auch ihre «Flotte Flotte» und einen Onlineshop betreibt.

Brot ist nicht gleich **Brot**. Vielmehr kommt es darauf an, wie der Teig hergestellt wird und welche Zutaten dafür verwendet werden. Das nennt sich Kompetenz bei der Brotherstellung, und genau darauf setzt die Feinbäckerei und Konditorei Jetzer, die zwei Standorte hat in der Stadt Basel. Das Hauptgeschäft ist an der Dornacherstrasse 67 im Gundeli-Quartier, wo sich auch die Backstube befindet, wo feinste Backwaren in Handwerksqualität produziert werden.

Auch Menüs im Angebot

Das zweite Standbein der Bäckerei Jetzer

ist die Filiale an der Zürcherstrasse 73 in der Breite. Da werden nicht nur an sieben Tagen in der Woche feinste Backwaren an der Ladentheke verkauft. Im Café daneben können die Gäste auch die mit viel Zeit und Liebe geformten Backwaren und einen Kaffee geniessen. In der Küche zaubert zudem ein Koch von Montag bis Freitag drei verschiedene Tagesmenüs auf den Tisch oder stellt sie zum Mitnehmen bereit. Das Take-away-Angebot ist auch erhältlich im Hauptgeschäft im Gundeli. Das hebt Reinhold Messmer, Verkaufsleiter und Betriebschef der Bäckerei Jetzer, hervor.

Quereinsteiger Messmer, der zuvor als IT-Ingenieur gearbeitet hat und viel geflogen ist, übernahm 2010 die Geschäftsführung zusammen mit Gabriela Jetzer. Sie stieg 2005 in dritter Generation ins Bäckereigeschäft ein, das damals von der Einzelfirma zur GmbH umgewandelt wurde. Gegründet wurde die Firma 1945, als Max Jetzer die von der Familie Müller-Müller geführte Konditorei an der Dornacherstrasse übernahm. Sein Sohn Willy Jetzer führte das Unternehmen als Feinbäckerei weiter und entwickelte als Novum Spezialbrote wie

das Nussbrot. Die gelernte Wirtschaftswissenschaftlerin Gabriela Jetzer hat sich zur diplomierten Bäckermeisterin weitergebildet und amtiert nun als Produktionschefin.

Kunst der Teigherstellung

Weil Teig etwas Lebendiges oder gar Göttliches ist, so der Pariser Bäckermeister Christophe Vasseur, muss man ihm Zeit zur Entwicklung geben. Diesen Prozess nennt man gehen oder quellen lassen. So entstehen Vorteige, die dann 24 Stunden stehen gelassen werden, bevor sie unter Beigabe weiterer Zutaten zu verschiedenen Brotsorten verarbeitet und danach im Ofen gebacken werden. Bei dieser Art der Herstellung werden die Bestandteile des Teiges auf schonende Weise verarbeitet. So können mit dem Ausgangsprodukt (zum Beispiel Weizen) verbundene Unverträglichkeiten unterbunden und Störungen bei der Verdauung verhindert werden, unterstreicht Reinhold Messmer.

Mehr Stellen geschaffen

Wie der Betriebschef weiter hervorhebt, verwendet die Bäckerei Jetzer – oder Jetzerbegg im Basler Dialekt – keine Fertig-



Best of Nordwest
4614 Hägendorf
062 210 10 50
swiss-portrait.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'000
Erscheinungsweise: jährlich



Seite: 50
Fläche: 93*128 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 83669079
Ausschnitt Seite: 2/3

Mehlmischungen und Halbfabrikate, sondern stellt die Zutaten für ihre Backwaren selber her, wie etwa Konfitüre für die Berliner, oder bezieht diese bei ausgesuchten Produzenten zumeist aus der Nordwestschweiz. Angeboten werden die Produkte nicht nur im Laden und Café, sondern auch an mobilen Verkaufsstellen und online im Webshop, der im Jahr 2020 lanciert wurde. Das habe sich mit der Coronapandemie als Glücksfall erwiesen, erklärt der Verkaufsleiter. Reinhold Messmer erwähnt weiter, dass das Personal innert zehn Jahren auf 40 Beschäftigte aufgestockt werden konnte. Denn weil die Leute in jüngster Zeit nicht mehr so einfach über die Grenze zum Einkaufen fahren könnten, sei die Kundenzahl vor allem jeweils am Samstag angestiegen, erklärt Messmer.

«Flotte Flotte» wird zur eigenen Marke

Schon seit 2018 ist die Firma Jetzer mit ihrer «Flotten Flotte» unterwegs zu den Kunden. Im Einsatz stehen acht Fahrzeuge mit unterschiedlichem Angebot: das Kaffeemobil «Glatte Bohne», die «Coole Karre» zum Glacéverkauf, das Brunch-Bike «Stramme Wade», das Suppenmobil «Suppen Kasper» und für Backwaren der «Heisse Ofen» als Anhänger, der auch gemietet werden kann, um darin Pizzen oder Flammkuchen herzustellen. Den Anfang machte die «Fette Karre», die vor über acht Jahren erstmals auf Znüni-Tour ging zu Firmen. Heute würden regelmässig 24 Stationen angefahren auf Industriearealen in und um Basel und dabei auch Mittagsmenüs zu günstigen Preisen offeriert, erläutert Reinhold Messmer, der die Flotte aufgebaut hat.

Jetzer
Feinbäckerei • Konditorei

Bäckerei Jetzer im Breitequartier:
Zürcherstrasse 73, 4052 Basel

Telefon +41 61 311 24 87

Öffnungszeiten

Mo – Fr 7.00 – 19.00 Uhr

Sa – So 8.00 – 17.00 Uhr

Bäckerei Jetzer im Gundeli:
Dormacherstrasse 67, 4053 Basel

Telefon +41 61 361 64 40

Öffnungszeiten

Mo – Fr 6.00 – 18.30 Uhr

Sa 6.00 – 14.00 Uhr

So geschlossen

E-Mail info@jetzerbegg.ch
bestellung@jetzerbegg.ch

www.jetzerbegg.ch



Best of Nordwest
4614 Hägendorf
062 210 10 50
swiss-portrait.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'000
Erscheinungsweise: jährlich

Seite: 50
Fläche: 93'128 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 83669079
Ausschnitt Seite: 3/3



Blick in die Backstube, wo die Köstlichkeiten – wie das Bergsteigerbrot (links im Bild) – zubereitet werden