



Bärn-Persönlichkeiten

Wenn Engel himmlische Brote zu backen beginnen

✍ Thomas Bornhauser 📷 zvg

Fragt man Bernerinnen und Berner, ob sie Kurt Sahli kennen, bekommt man in den allermeisten Fällen ein wortloses Schulterzucken zu sehen. «Und den Ängelibeck?» als Nachfrage zeigt ein völlig anderes Bild, oftmals mit einem Lächeln verbunden. Sind es die Brote, die verzücken? Oder das Logo, ein zufriedenes Ängeli, das einen an Weihnachtskarten erinnert? Beides gar? Wir haben mit dem 57-Jährigen gesprochen, der in keine traditionelle Schublade zu passen scheint.

Zum Schluss unserer Begegnung unterhalten wir uns über gesellschaftspolitische Themen. Wenn ich die Aussagen von Kurt Sahli jetzt gleich zu Beginn erwähne, dann deshalb, weil gewisse Umstände für ihn – den Ängelibeck – gar nicht erwähnenswert oder diskussionswürdig sind. Beispiel: Gleicher Lohn für Mann und Frau sind für ihn selbstverständlich, ebenso die Anstellungsbedingungen, ob Schweizer oder Ausländer. Er staunt höchstens über den Umstand, dass vielerorts Fachleute fehlen. «Wieso über diesen Notstand jammern, wenn gewisse KMUs gar keine jungen Leute mehr ausbilden, weil sie angeblich zu aufwendig sind bei der Betreuung? Man sollte den Fehler zuerst bei sich selber suchen.» Klare Worte eines Zeitgenossen, der auf vielen Gebieten anders als andere ist. Nicht bloss bei der Betreuung von fünf Lernenden.

Weltweit einzigartiger Backofen

Man(n) erinnert sich (vielleicht nicht): Zu Beginn seiner Sendungen vor über 25 Jahren war beim Regionalsender TeleBärn an Wochenenden spätabends ein Erotikmagazin zu sehen, präsentiert von Angélique. Nun, just zu dieser Zeit waren die besagte Moderatorin und Kurt Sahli «locker miteinander» liiert, wie er sagt, «wir haben auch heute noch sporadisch Kontakt». Die TV-Frau hilft denn auch in der Bäckerei von Kurt Sahli in Oberwohlen aus, an vorderster Front, und die anstehende kleine Kolonne von Kunden vor dem Lokal hatte damals nichts mit Corona-Abstandsregeln zu tun.



Bärn Liebi
3645 Thun/Gwatt
033/ 336 55 55
<https://www.baern-liebi.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 29
Fläche: 510'722 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 84012033
Ausschnitt Seite: 2/10





Titelbild: Die Boulangerie und das Grand Café in Köniz.

Links: Frisch aus dem Ofen: ein Ficellebrot.

Kleines Bild, oben: Die Filiale Himmelreich in Bern.

Kleines Bild, unten: Die Brotwand im Berner «Schlaraffenland».



Himmisch: das Ängelbröt.

..... **Bilder linke Seite:**
..... Dekorative Sternpastetli
..... und andere hausgemachten
..... Köstlichkeiten.

Bärn Liebi

Bärn Liebi
3645 Thun/Gwatt
033/ 336 55 55
<https://www.baern-liebi.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 29
Fläche: 510'722 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 84012033
Ausschnitt Seite: 5/10





Bärn Liebi
3645 Thun/Gwatt
033/ 336 55 55
<https://www.baern-liebi.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 29
Fläche: 510'722 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 84012033
Ausschnitt Seite: 6/10

Somit wären wir bereits bei seiner ersten Verkaufsstelle angelangt (siehe auch seinen Lebenslauf im abgedruckten Kästchen), die er im August 1996 in Betrieb nimmt, nachdem er einige Monate zuvor in Oberwohlen eine bestehende Bäckerei übernommen hat. Zu Beginn verkauft er das **Brot** jedoch nicht vor Ort, sondern zum Beispiel auf dem Berner Märkt, wo seine Mutter Theres Sahli den Stand betreut, aber auch an Berner Cafés und Restaurants. Übrigens: Die Backstube im Hinterraum besteht noch heute, samt einem Backofen, wie es ihn weltweit nur noch hier gibt. Allerdings ist er längstens nicht mehr in Betrieb. Im vorderen Teil – dem ehemaligen Verkaufsraum – findet man heute Acesoir, ein kleines, feines Geschäft für Trouvailles aller Art.

Vom Wohlebeck zum Ängelibeck

Die Bäckerei von Kurt Sahli in Oberwohlen floriert, die Lokalität allerdings ist zu klein, um das Geschäft erfolgsversprechend auszubauen, weshalb er den Berner Vorort verlässt und 2002 Verkauf und Produktion an die Mindstrasse 10 nach Bern verlegt. In diese Zeit fällt auch die neue Namensnennung des kleinen Unternehmens: Es wird vom Wohlebeck zum Ängelibeck, mit einem Logo, das alle Bernerinnen und Berner mit Sicherheit kennen, nicht zuletzt weil es auf den Fahrzeugen zu sehen ist. «Zuerst waren mir der vorgeschlagene Name und das Logo unserer Grafikerin peinlich», gibt Kurt Sahli heute zu Papier, «sie haben sich aber als Glücksfall erwiesen, weil wir heute unverwechselbar geworden sind.»

Unverwechselbar. Das ist vor allem der Ängelibeck selbst. Kurt Sahli produziert inzwischen in Köniz für 5 Verkaufsstellen in Bern (Aarberggasse und Schwanengasse), Köniz, Niederwangen und Gümligen.

Keine Vernichtung von Lebensmitteln

Kurt Sahli zelebriert das traditionelle Backhandwerk, setzt auf Regionalität und kämpft aktiv gegen Foodwaste. Darum kommen in die Ängeli-Gebäcke ausschliesslich regionale und/oder biologisch angebaute Zutaten. Das **Getreide** – Weizen, Roggen und Dinkel – wird beim Bauern seines Vertrauens produziert und in der Mühle Hindelbank alle zwei Wochen frisch gemahlen. Und wie kommt er mit den Grossverteilern und den Tankstellenshops zurecht, die ja echte Konkurrenten sind? Er schmunzelt, ohne dass es arrogant wirkt, und stellt nur eine Gegenfrage: «Wir backen und liefern aus. Andere wiederum backen vor, kühlen ab, transportieren, benutzen Kühlräume, transportieren, backen auf. Welche der beiden Varianten verbraucht weniger Energie, ist nachhaltiger?» Eine Antwort erübrigt sich. Immer mehr Kundinnen und Kunden werden sich dessen bewusst.

Jeder einzelne Laib vom Ängelibeck ist von Hand gefertigt. Angeteigt werden ausschliesslich Zutaten aus biologischem Anbau. Die «himmlische» Rezeptur besteht aus **Mehl**, Wasser, Hefe und Salz. Kräftig durchgeknetet, gründlich ausgeruht und von Meisterhand geformt, wird es schliesslich im Holzofen vollends gebacken. Das Endresultat: ein herzhaft knusprig-frisches **Brot**, das zwar nicht immer gleich schmeckt, aber immer erstklassig gut ist. Die beliebteste Variante: das klassische Ängelibrot. Andere Brote heissen Chnebelbrot, Frienisberger Ruchbrot, Feuersteinbrot oder Finnenbrot aus echtem Schrot und Korn. Auch die Zöpfe darf man nicht vergessen. An die 30 Sorten sind – nebst gluschtiger Confiserie, Salaten, Sandwichs oder Sirups – in den Regalen zu finden, wenn auch nicht immer alle



gleichzeitig.

Wie steht es mit Foodwaste? Auch da hat er eine klare Meinung: «Wir entziehen uns dem Mainstream, backen absichtlich keine sogenannten Feierabendbrote», die bis Ladenschluss erhältlich sind, um danach in den Gestellen liegenzubleiben, und am nächsten Tag nicht mehr geniessbar sind.» Kurt Sahli ist sich bewusst, dass es deshalb vorkommen kann, dass in seinen Verkaufsstellen kurz vor Ladenschluss nicht mehr alle Brotvarianten erhältlich sind, sondern möglicherweise nur noch zwei oder drei. Das ist kein Problem, es entspricht seiner Geschäftsphilosophie, nicht fürs Auge Regale zu füllen, nur weil es sich vor Laden-

schluss optisch gut macht. Und wenn doch Brote, Sandwiches oder Salate übrig bleiben, was dann? «Da gibt es je nach Produkt verschiedene Möglichkeiten: Am nächsten Tag zum halben Preis oder den Mitarbeitenden abgeben. Oder der Äss-Bar. Oder an Biohöfe.» Die nutzlose Vernichtung einer Überproduktion ist nicht sein Ding.

Köche im Hoch, Bäcker im Tief?

Was ihn an der heutigen Geschäftswelt stört: «Dass alles einfach rentieren muss, alles andere wird abgestossen.» Er sieht das anders: «Ein Brownie deckt die Kosten seiner Produktion vielleicht nicht, dafür wird er von Nussgipfeln quersubventioniert. Wichtig ist doch das Gesamtangebot. Das macht den Erfolg aus. Und natürlich auch eine ganz schlanke Administration.» Das wissen seine 65 Mitarbeitenden zu schätzen. Und die fünf Auszubildenden, die von Kurt Sahli nicht als Aufwand angesehen werden.

Man kennt die Weisheit, dass hinter jedem starken Mann eine starke Frau steht. Das ist bei Kurt Sahli nicht anders. Nur sind es beim Ängelibeck gleich deren drei, die Sandra

Kiss (Geschäftspartnerin), Luna Kiss und Christa Sahli heissen, um die vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Backstube, den Verkaufsstellen und im administrativen Bereich nicht zu vergessen. «Ohne sie wäre der Ängelibeck nicht der Ängelibeck, den wir alle kennen und schätzen.»

Fast ein bisschen traurig macht ihn, wie der Beruf des Bäckers heute eingestuft wird. Köche seien «Götter in Weiss», würden für ihr Handwerk bewundert. Bäcker hingegen seien bei zu vielen Leuten irgendwie vernachlässigbar, **Brot** habe seinen Stellenwert als Grundnahrungsmittel verloren. Jede Wette: Beisst man in ein **Brot** des Ängelibecks, denkt man unweigerlich an Michelin-Sterne, die Bäcker eben nicht erhalten...

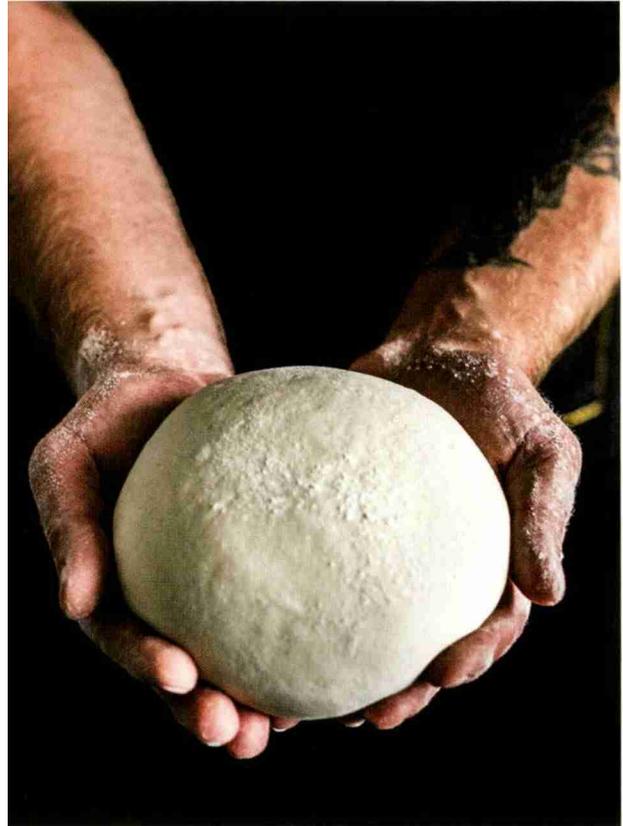
unter anderem Swissair, Hotels in Singapur oder Kairo. Er entschliesst sich jedoch für einen Aufenthalt in den USA und arbeitet zuerst im Napa Valley, just gegenüber der bekannten Weinkellerei von Robert Mondavi. Kurz darauf eröffnet er mit einem Deutschen eine Bäckerei in Sacramento, dem Hauptort Kaliforniens. Da die Aufenthaltserlaubnisse für die beiden Herren nach einer Verlängerung ablaufen, entscheidet sich der Kollege von Kurt, eine Amerikanerin zu heiraten, damit er in den USA verbleiben kann. Das Erste, was die besagte Ehefrau in der Bäckerei ab- und umstellt, das ist die Musik in der Backstube. Nichts mehr von Guns N' Roses, Klassik ist künftig angesagt, das Signal für den Schweizer, Reissaus in Richtung Heimat zu nehmen. Weil der Platz nicht ausreicht, um seine weiteren Stationen hierzulande aufzuzählen – bei verschiedenen



bekannten Bäckereien, sogar bei der Hausbäckerei im Shoppyland –, steigen wir gleich mit der Backstube in Oberwohlen ein. Aber eine Episode gehört unbedingt erzählt. Aus gesundheitlichen Gründen muss der begnadete Bäcker nach seinem USA-Aufenthalt den Job wechseln und setzt sich die nächsten Monate bei Fust mit Waschmaschinen auseinander, erstaunlicherweise (oder auch nicht) mit grossem Erfolg. Dennoch findet er in den ursprünglich erlernten Beruf zurück.

Seine Hobbys: Der SCB, seit früherer Jugend, Musik (Guns N' Roses lassen grüssen...), Bordeaux-Weine und sein Beruf, auch eine Berufung.

*Beisst man in ein **Brot** des Ängeli-becks, denkt man unweigerlich an Michelin-Sterne, die Bäcker eben nicht erhalten ...*



Bilder:

Handwerk: Ein Brotteigling wird verarbeitet, fertig gestellt und zum feinen **Brot** gebacken.

Datum: 05.04.2022



Bärn Liebi
3645 Thun/Gwatt
033/ 336 55 55
<https://www.baern-liebi.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 29
Fläche: 510'722 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 84012033
Ausschnitt Seite: 9/10





Zur Person

Kurt Sahli, Wohlen

Wie nicht anders zu erwarten, verläuft auch sein Leben nicht unbedingt nach Lehrbuch. Kurt Sahli wird 1964 in Bern geboren, zur Schule geht er in Murzelen – wo er auch wohnhaft ist – und in Uetligen, und zwar immer mit dem Velo, Schnee und Eis hin oder her.

Kurt Sahli erlernt den Beruf eines Bäcker-Konditors bei Glatz an der Mittelstrasse in Bern, nicht zuletzt deshalb, weil sein Götti in Neuenburg eine Bäckerei betreibt. Der junge Berner schliesst – Vater Glatz sei Dank – mit der besten Prüfungsnote im Kanton ab, wird Zweiter an den Swiss Skills und Dritter an der Weltmeisterschaft in seiner Berufskategorie. Er kann sich deshalb einen künftigen Arbeitgeber auswählen:

