

Bäcker lancieren Qualitätslabel

Hohe Kosten und Schwierigkeiten bei der Nachfolgeregelung setzen den Bäckereien zu. Jetzt geht die Branche in die Offensive.

Christian Glaus

Zum Zmorge ein Gipfeli, in der Pause ein Znüibrötli oder zum Znacht ein Ruchbrot: Viele Schweizerinnen und Schweizer essen fast täglich Brot, gemäss einer früheren Erhebung des Bundes sind es im Schnitt 115 Gramm pro Kopf und Tag. Über 1 Milliarde Franken gaben sie 2021 für Frischbrot aus.

Brot ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung – und doch nimmt die Zahl der Bäckerinnen und Bäcker kontinuierlich ab. Im Kanton Luzern schlossen im vergangenen Jahr fünf Betriebe, wobei vor allem die Schliessungen der Bäckereien Habermacher (Ebikon, Kriens, Littau) und Odermatt (Luzern) für Aufsehen sorgten. Blickt man weiter zurück, zeigt sich die Entwicklung noch deutlicher: Vor zehn Jahren zählte der kantonale Bäckermeisterverband 89 brotbackende Mitglieder. Nun sind es noch deren 67. Das ist ein Rückgang von 25 Prozent.

50 Betriebe lassen ihr Brot testen

Unter anderem der Kostendruck setzt der Branche zu. Nur gut fünf Prozent der Einnahmen bleiben in der Kasse. Der Rest wird gebraucht für Löhne, Produktions-, Energie- und Betriebskosten oder Retouren/Verluste. Die Mehlkosten machen etwa 13 Prozent des Preises aus. Auch die Nachfolgeregelung gestaltet sich für die Betriebe schwierig. Doch immer kleinere Brötchen backen, das will der Verband nicht. «Wir sind überzeugt, dass die Bäcker



Die Experten bei der Arbeit: Auch die Farbe des Brotes und die Porung sind wichtige Qualitätsmerkmale. Bild: Boris Bürgisser (Luzern, 15. 1. 2025)

in Zukunft noch eine wichtigere Rolle in der Grundversorgung spielen werden», sagt Verbandsmitglied Theo Hüsler. Mit Qualität will er die Luzernerinnen und Luzerner überzeugen und lanciert als erster Schweizer Verband sogenannte Brotqualitätstage.

50 Betriebe nehmen daran teil – von gross bis klein. Auch alle Luzerner Stadtbäckereien

sind laut Hüsler dabei. Die Betriebe lassen ihre Brote anonymisiert prüfen. Erfüllen diese die Qualitätskriterien, die die Fachschule Richemont aufgrund von Konsumentenbefragungen erstellt hat, und nehmen die Bäcker an einer Schulung teil, erhalten sie das Label «Qualitätsgeprüfter Betrieb». Dieses soll künftig alle zwei Jahre neu vergeben werden.

«Es wird schwieriger, ein gutes Brot zu backen.»

Theo Hüsler
Mitglied im kantonalen Bäckermeisterverband

Dieses Jahr geprüft werden Ruch- und Dinkelbrote. Das habe einen einfachen Grund, sagt Hüsler, der selber während 47 Jahren als Bäcker gearbeitet hat: «Bringt man ein gutes Ruchbrot hin, gelingen auch die anderen Brote.» Den Unterschied, ob eine Bäckerin genügend Zeit in den Herstellungsprozess investiert, schmecke man beim Ruchbrot sofort.

Weitere wichtige Qualitätskriterien sind neben Geruch und Geschmack unter anderen die Feuchtigkeit/Haltbarkeit, Kau-eigenschaften, Porung, Farbe des Brotes und Knusprigkeit der Kruste. Basierend auf den Ergebnissen jener Untersuchung, erhalten die Bäcker/innen Hinweise für den Herstellungsprozess.

Ein Angriff auf die Grossverteiler?

«Es sind Feinheiten, die wir ihnen mitgeben möchten, damit sie an ihren Broten arbeiten können», sagt Hüsler, der verantwortlich ist für die Brotqualitätstage.

«Wir möchten darauf hinwirken, die Qualität auf hohem Niveau zu halten.» Bedingt durch den Klimawandel komme es vermehrt zu Ernteschwankungen, was schliesslich Auswirkungen auf den Herstellungsprozess habe. «Es wird schwieriger, ein gutes Brot zu backen», sagt Hüsler denn auch. Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen sich darauf verlassen können, dass sie in den Betrieben mit dem Qualitätslabel «ein gesundes Brot ohne Zusatzstoffe bekommen».

Klar ist: Mit dem Label wollen sich die Bäckerinnen von der Masse abheben und Kundschaft gewinnen, indem sie die Qualität betonen. Als Angriff auf die Grossverteiler will Hüsler das neue Label nicht verstanden haben. «Wir hoffen aber, dass es zusammen mit weiteren Massnahmen dazu beiträgt, den Prozess der Betriebsschliessungen zu stoppen.»