Reiche Auswahl an Broten und anderen Backwaren.

Detailhandel

Am Kesslerplatz gibt es wieder eine Bäckerei

Text und Fotos: Martin Gollmer **– Die Bäckerei Neuhof bietet hochwertige Bioprodukte an, hat auch am Sonntagmorgen geöffnet und ist Teil eines Ausbildungsverbunds, der Jugendlichen mit Problemen zu einer Berufslehre zu verhelfen versucht.**

An der Kesslerstrasse 7, dort, wo die Familie Tschannen bis Anfang 2018 eine Konditorei und ein Café betrieb, existiert seit dem 9. Februar wieder ein Geschäft – die Bio-Bäckerei Neuhof. Sie bietet «Backwaren für Kopf, Herz und Bauch» an, wie es auf den Schaufenstern heisst. Geöffnet ist die Bäckerei die ganze Woche, von Montag bis Freitag von 6.30 bis 18 Uhr, samstags von 7 bis 12 Uhr und sonntags von 7.30 bis 11 Uhr. «Wir wollen das Quartier beleben», sagt Geschäftsführer Benjamin Korb. «Wir wollen deshalb die Kunden auch am Sonntag bedienen, selbst wenn es nur ein paar Stunden sind.»

Die Bäckerei führe «ein breit gefächertes Sortiment», erklärt Korb. Dazu gehören Brote, Zöpfe, Croissants, Schinkengipfel, Wähen, Torten und weitere Back- und Konditoreiwaren. Später sollen auch Pralinés dazukommen. Weiter werden auch Sandwiches, Salate und andere Traiteurprodukte angeboten. Schliesslich sind auch selbst gemachte Teigwaren zu haben. Alles ist biologisch, ein Teil auch vegan.

Die Bäckerei Neuhof ist keine gewöhnliche Bäckerei. Sie ist einmal eine Bio-Bäckerei, die mit der Bio-Knospe zertifiziert ist. Zum Zweiten schreibt sie die regionale Herkunft der Zutaten gross. Zum Dritten ist sie Teil von axisBildung, einem Netzwerk, das Jugendlichen mit Problemen zu einer Ausbildung verhilft und so in die Berufswelt und Gesellschaft integriert. axisBildung ist auch Gesellschafterin der Bäckerei Neuhof, die eine GmbH ist.

Langer Weg nach Schlieren

Hervorgegangen ist die Bäckerei Neuhof aus der alternativen Kulturbeiz Neuhof im Zürcher unterländischen Bachs, als diese sich auch mit selbst gemachten Backwaren versorgen wollte. Die Bäckerei begann aber nicht nur die Beiz zu beliefern, sondern auch Detailhändler in der näheren und ferneren Umgebung. Grösster Kunde sind heute die Läden von Bachser Märt. Dazu kommen mehrere Unverpackt-Läden in Zürich, Winterthur und Bülach, Bioland in Steinmaur, das Hotel Jakob in Rapperswil sowie Farmy.ch, ein Online-Hofladen.

2015 wurde die Beiz geschlossen. Die Bäckerei blieb bestehen. Ohne eigenen Laden erwies sich die Existenz in Bachs aber als problematisch. Deshalb suchte man nach einem anderen Standort. Er sollte über einen Laden verfügen und im Raum Zürich liegen. Letzteres, damit die Jugendlichen, die zu einem Grossteil aus Zürich und Umgebung stammen, einen weniger beschwerlichen Arbeitsweg haben.

Neu am Kesslerplatz: Die Bio-Bäckerei Neuhof.

Fündig wurde man nach längerer Suche schliesslich in Schlieren, dort wo ehemals die Tschannens geschäfteten. In einem ersten Schritt wurde die Bäckerei modernisiert. Während dem Bau der zweiten Etappe der Limmattalbahn, der im Herbst 2019 beginnt, soll dann in einem zweiten Schritt der Laden und das Café erneuert werden. Verkauft werden soll während dieser Umbauzeit in einem Container. Das Café könnte so frühestens Ende 2020 wieder eröffnet werden. «Alles auf einmal zu machen, wäre vom Investitionsvolumen her zu viel gewesen», begründet Geschäftsführer Korb die Etappierung.

Migros und Denner keine Konkurrenz

Die Bio-Bäckerei Neuhof bietet sechs Berufsbildungsplätze für Jugendliche. Dazu kommen fünf Berufsbildner – alles gelernte Bäcker – sowie eine Sozialpädagogin. Im Laden arbeiten fünf Leute. Die meisten Mitarbeitenden sind teilzeitlich angestellt. Geschäftsführer Korb, erst 30-jährig, ist ausgebildeter Bäckermeister und Betriebswirt.

Die Gross-Detailhändler Migros und Denner, die am Kesslerplatz ebenfalls mit Backwaren vertreten sind, betrachtet Korb nicht als Konkurrenz. «Wir sprechen eine andere, neue Kundschaft an», sagt er. «Leute, die bei uns einkaufen, legen Wert auf hohe Qualität, natürliche und regionale Zutaten sowie transparente Produkte und wollen einen Betrieb mit sozialem Hintergrund unterstützen.»

Doch auch mit einem solchen Konzept am Markt zu bestehen, sei nicht einfach, sagt Korb. Die Schliessungen von teils namhaften Bäckereien im Grossraum Zürich, die in letzter Zeit bekannt geworden seien, hätten ihm schon zu denken gegeben. «Wer überleben will, muss Veränderungen akzeptieren und innovativ sein», folgert Korb daraus. Mit der Bio-Bäckerei Neuhof will er dieses Rezept befolgen.