

— Publiereportage —

50 Jahre Bäckerei Konditorei Confiserie Café Kuhn an der Lenk

Wo süsse Träume wahr werden oder Brot braucht der Mensch – immer!

Am 20. Mai sind es genau 50 Jahre her, seit Erna und Alfred Kuhn die Bäckerei Schwab an der Lenker Rawylstrasse übernahmen. 27 Jahre später folgte der Generationenwechsel an Oliver und Michèle Kuhn, welche seither das Traditionshaus in der zweiten Generation mit viel Flair weiterführen. Zeit, einen kurzen Rückblick auf die Geschichte des erfolgreichen und innovativen Familienunternehmens zu machen.

Zusammen mit Bäcker Hansjürg Würsten und Verkäuferin Christine Zeller wagten die jungen Meistersleute Erna und Alfred Kuhn am 20. Mai 1971 in der Bäckerei Schwab im Sulliger-Haus an der Lenker Rawylstrasse den Sprung in die Selbstständigkeit. Dabei hatte sich die junge, ursprünglich von einem Landgasthof stammende St. Gallerin geschworen, nie einen Geschäftsmann zu heiraten. 1969 brach sie jedoch ihren Vorsatz und ging die Ehe mit dem jungen und kreativen Bäckermeister Alfred Kuhn aus der Lenk ein. Damit begann eine Erfolgsgeschichte, die heute – 50 Jahre später und in zweiter Generation – stetig ihre Fortsetzung findet.

Liebe zur Backstube von klein auf

Die Familie gedieh parallel zum Betrieb und schon bald entdeckte der älteste der drei Kuhn-Buben die Backstube, während Bruder Beat lieber statieren ging und Ivo sonst etwas unternahm. Oliver liebte es von klein auf, im vielseitigen Betrieb mitzuhelfen und mit dem Militärvelo Express-

Bestellungen auszuliefern. Mittlerweile war die Bäckerei ins neu gebaute Nachbarhaus umgezogen, welches seit 1985 mit Ladenlokal und Café stolzes Stammhaus des Familienbetriebes ist.

Derweil machte sich Oliver auf seine Lehr- und Wanderjahre, welche ihn nach der Handelsschule in die Thuner Confiserie Steinmann führten. Nebst dem Beruf des Konditors/Confiseurs lernte er dort auch eine attraktive junge Frau mit welschem Charme kennen: Michèle. Mit ihr machte er sich einen Jugendtraum wahr und wanderte – nach absolvierten Zusatzlehren als Bäcker und Koch – nach Arizona aus, wo sie den amerikanischen «Way of Life» im «Sedona Swiss Chalet» arbeitend kennenlernten. Bald einmal erkannten die beiden jedoch, dass auch die Amerikaner nur mit Wasser kochen und so zog es sie nach knapp zwei Jahren zurück in die Heimat.

Bevor sie 1997 endgültig an die Lenk kamen, holten sich die beiden im Betrieb von Michèles Eltern in Rolle noch den letzten Schliff. Und auch Michèle sprang – fast wie ihre Schwiegermama Erna knapp dreissig Jahre zuvor – über ihren Schatten. Sie heiratete im Mai 1998 ihren Oliver, mit den Worten ihres Vaters im Ohr: «Ich schaue dann schon, dass du einen Konditor aus den Bergen kriegst!» Dieser Worte erinnert sie sich bis heute insgeheim immer mal wieder, speziell dann, wenn sie an der Seite ihres Mannes auf einem der hiesigen Berge, wie etwa dem Wildhorn oder dem Rohrbachstein steht.

Kooperationen fördern

Die Zusammenarbeit und damit langfristig auch Arbeits- und Ausbildungsplätze sicherzustellen, war und ist für Oliver und Michèle Kuhn von jeher ein wesentliches Anliegen: So entschlossen sie sich im Jahr 2004, Michèles elterlichen Betrieb, die Confiserie Café Bocard, direkt an den Gestaden des Genfersees in Rolle zu übernehmen und haben diesen während zehn Jahren parallel zum Lenker Be-



Kuhn

SEIT 1971

trieb erfolgreich geführt. Als die Familie grösser und das wöchentliche Hin- und Herreisen beschwerlicher wurde, haben sie sich 2014 schweren Herzens entschieden, künftig nur noch den Standort Lenk weiter zu betreiben.

Im Laufe der Jahre kamen jedoch regionale Kooperationen zustande, wie etwa mit dem Tea-Room Pony Bäckerei-Konditorei Gilgen in Zweisimmen sowie 2007 mit der Lenker Bäckerei Schneider, die schliesslich in eine Übernahme und Weiterführung als Brötli-Bar floss. Sehr gut angelaufen ist auch der Zusammenschluss mit dem «Brottege» von Michael und Daniela Godderidge im vergangenen Jahr, welche nun als wertvolle Mitarbeitende im Kuhn-Team Platz gefunden haben. Und der ehemalige «Brottege» stellt als neuer Brötli-Bar-Standort bereits heute einen gemütlichen und gleichzeitig unverzichtbaren Treffpunkt mitten im Lenker Dörfli dar.

«Lenkerli» als erste Spezialität

Als Win-Win-Situation vereinen sich seither auch die beiden Backbücher von Kuhn und Godderidge, was wohl am Hauptsitz als auch im «Brottege» für ein vielseitiges Angebot sorgt. An 365 Tagen im Jahr kann in mindestens einem der beiden Ladenlokale eingekauft werden. Nebst einer ausgesprochen vielseitigen Brot-Palette reicht das breit gefächerte Angebot von der allerersten Schokoladenspezialität – dem «Lenkerli», das sich in all den Jahren wie ein roter Faden durchs Angebot zog – bis hin zur Lenker Nusstorte sowie zu den legendären Crèmeschnitten und Nussgipfeln, die in die ganze Schweiz vertrieben werden: «Wir

stellen jährlich rund 60 000 Nussgipfel-Teiglinge her. So haben wir vergangenen Februar trotz Corona an 28 Tagen rund 10 000 Nussgipfel sowie 4000 Crèmeschnitten produziert», stellt Oliver Kuhn die beeindruckende Grösse des Betriebes dar. Mit 13 Mitarbeitenden in der Backstube und der Confiserie werden solche Auftragsvolumen sichergestellt.

Krisenfeste Arbeitsplätze

Gesamthaft sind rund 40 Personen bei Kuhn beschäftigt. Diese braucht es auch, damit die seit 50 Jahren ausgezeichnete Zusammenarbeit mit den vielen Gastronomiebetrieben gepflegt werden kann: «Vom Fünfsternerhaus bis zum Spital Zweisimmen dürfen wir tagtäglich fast 50 Betriebe beliefern. Unserer Stammkundschaft gehört ein riesiges Dankeschön für diese langjährige Treue, die auf gegenseitigem Vertrauen und Wertschätzung basiert.» So sind all die Arbeits- und Ausbildungsplätze in diesem krisenfesten Berufsstand gesichert: «Brot braucht der Mensch – immer!», zeigt sich der 51-jährige Patron überzeugt. Die Kuhn-Lernenden durchlaufen eine harte, aber ausgezeichnete Lehre, was sich immer wieder in Top-Resultaten an den Abschlussprüfungen und Berufsmeisterschaften niederschlägt.

Mit den elfjährigen Zwillingen Colin und Dylan sowie der achtjährigen Amélie wächst bereits die nächste Kuhn-Generation heran. Liebevoll behütet von Eltern und Grosseltern, die sich vor rund zehn Jahren aus dem Berufsleben zurückgezogen haben – durch die Betreuung der Grosskinder jedoch immer noch rege in Familie und dadurch indirekt auch im Betrieb integriert sind.

LUZIA WYSSEN



BÄCKEREI CONFISERIE
CAFE
Kuhn
 LENK, DANK
50 Jahre Kuhn
am Freitag, 21. Mai 2021
Lenkermärit
 gegen Abgabe dieses Bons
 erhalten Sie ein kleines
 Dankeschön für Ihre Treue.



Voller Freude präsentierten Michèle und Oliver Kuhn im Jahr 2000 die reiche Angebotspalette im frisch renovierten Café und Ladenlokal an der Rawylstrasse.



Die nächste Generation der Familie Kuhn wächst flott heran: Dylan, Michèle, Amélie, Colin, Oliver sowie Hund Cooper.