

M-INDUSTRIE

Die M-Industrie gehört mit 18 Unternehmen im Inland und 3 Betrieben im Ausland zur Migros-Gruppe. Sie stellt mehr als 20 000 Produkte her: von der Konfitüre bis zum Waschmittel. Mit über 11 000 Mitarbeitenden – darunter 415 Lernende in mehr als 20 Berufen – ist die M-Industrie einer der bedeutendsten Arbeitgeber der Schweiz

und zählt weltweit zu den grössten Produzenten von Eigenmarken. Sie beliefert nicht nur die Migros, sondern exportiert Schweizer Qualitätsprodukte in mehr als 50 Länder. In einer losen Serie porträtiert das Migros-Magazin verschiedene Unternehmen der M-Industrie. Weitere Informationen unter: www.mindustry.com



Jowa – die Migros-Tochter bringt täglich frisches Brot auf den Tisch.

Weg wie frische Weggli

Federleicht fliegen die Finger von Jean-Luc Harter (46) über den fein mit Mehl bestäubten Arbeitstisch. Mit dem Gefühl eines routinierten Masseurs greift er die Teigballen, drückt und zupft sie etwas, um sie gleich wieder in eine runde Form zu drehen. Hier sitzt jeder Handgriff. Das muss er auch, denn das Arbeitstempo ist hoch im eingespielten Team in der Hausbäckerei des Shoppylands in Schönbühl BE – schliesslich werden hier nicht nur 700 Weggli pro Tag gebacken.

Der Teig aus Weissmehl von IP Suisse, Butter, Hefe, Salz, Magermilchpulver und Wasser wird vor Ort in grossen Knetmaschinen während 15 Minuten geknetet: «Es kann auch mal länger dauern», sagt Bäcker Harter. Entscheidend ist die Fensterprobe, die gerade sein Kollege Pascal Schwab (37) vornimmt. Dabei wird ein Stück des frischen Teigs so lange auseinandergezogen, bis ein durchsichtiges Fenster entsteht: «Reisst der Teig vorher, muss er noch länger geknetet werden. Diesen Test kann man auch zu Hause machen, wenn man sein eigenes Brot bäckt», erklärt der Routinier, der seit 17 Jahren bei der Jowa

arbeitet, die letzten acht in der Hausbäckerei im Shoppyland.

Die Kunden können den Bäckern bei der Arbeit zusehen

Vor dem Umbau des grossen Shoppingcenters nahe bei Bern war seit 1975 die Hausbäckerei im ersten Stock untergebracht. Die acht Bäcker und die beiden Konditorinnen hatten von dort einen guten Blick auf die Kundenfrequenz im Ladenlokal und konnten ihre Produktion entsprechend anpassen. Seit sieben Jahren nun empfängt die Kundinnen und Kunden der unvergleichliche Duft frisch gebackenen Brots gleich nach dem Eingang. Keine Glasscheibe trennt die Bäckerei von der Kundschaft, der Blick ist frei auf den geschäftigen Handwerksbetrieb. «Kunden sprechen uns immer wieder an, schauen uns bei der Arbeit zu oder suchen Rat», sagt Harter. «Ich komme aus dem Elsass und bin bilingue. Das ist ideal für unsere Region. Die Leute finden es sympathisch, wenn ich ihnen auch auf Französisch Auskunft geben kann.»

Gesprochen wird bei der Arbeit kaum. Nicht, dass sich Bäcker schlecht verste-





1) Die Zutaten für die Weggli sind bereit: Mehl, Hefe, Butter, Salz und Magermilchpulver. Fehlt nur noch das Wasser.

2) Bei der Fensterprobe zieht Pascal Schwab den Teig, bis er durchsichtig wird.

3) Jean-Luc Harter wiegt gleich grosse Teigstücke ab, die dann auf den sogenannten Aufschleifteller gedrückt werden.

4) In der Aufschleifmaschine werden aus dem Teigfladen 30 kleine Kugeln geformt.

hen würden, im Gegenteil. Drei von ihnen arbeiten seit über 20 Jahren bei der Jowa, weitere drei können auf ein gutes Jahrzehnt bei der Migros-Hausbäckerei zurückblicken. Nach einer kurzen Vorbesprechung weiss jeder, was er zu tun hat und für welchen Arbeitsschritt er verantwortlich ist: «Sonst gibt es ein Chaos», weiss Jean-Luc Harter. Er drückt gerade den abgewogenen und ausgeruhten Teig – «Er muss rund 20 Minuten liegen bleiben, damit er sich gut teilen lässt» – auf einem Aufschleifteller mit 30 Vertiefungen. Die rote Kunststoffplatte kommt anschliessend in eine Schneidmaschine, die den Teller nach dem Schnitt ins Rotieren bringt und so 30 gleich grosse Kugeln formt.

Jede Stunde gibt es herrlich duftende frische Brote

Kaum fertig, greift sich der emsige Elsässer das Tablett und legt 20 Teiglinge fein säuberlich auf ein mit Folie ausgelegtes Blech. In einem Wagen gestapelt kommen sie für 30 Minuten in den 36 Grad warmen Garraum, wo sie ihr typisches Aroma entfalten können. In

WUSSTEN SIE SCHON, DASS ...

... die Jowa die grösste Abnehmerin von Schweizer Getreide ist?

... das Weggli das meist hergestellte Produkt der Jowa-Bäckereien ist?

... die Jowa über 200 Brotsorten herstellt?

... in der Shoppyländ-Hausbäckerei jede Woche über 5000 Zöpfe von Hand geflochten werden?

5) Fein säuberlich auf Blechen ruhen die Teigkugeln im 36 Grad warmen Garraum.

6) Damit die Weggli ihren typischen Glanz erhalten, werden sie zweimal mit Ei bestrichen.



5



6

Die Hausbäckerei im Shoppyland stellt über 30 Sorten Brot her.

dieser Zeit werden die Hände nicht in den Schoss gelegt, sondern das nächste Brot wird in Angriff genommen: Zopf. 30 bis 35 Sorten Brot stellt die Bäckerei im Shoppyland her. Das Angebot variiert je nach Saison, aber auch das Wetter spielt eine grosse Rolle: «Unser Bestseller ist der Krustenkranz, der besonders zur Grillsaison beliebt ist, weil er sich einfach teilen lässt und mit seiner bekömmlichen Kruste gut schmeckt», erklärt Harter. Sieben bis acht Mal am Tag gibt es frische Krustenkränze. Jede Stunde kommen neue Brote aus den Öfen, die eine wohlige Wärme abgeben, die letzten eine Viertelstunde vor Ladenschluss.

«Und auch die verkaufen wir», sagt der Bäcker nicht ohne Stolz. An manchen Samstagen, wenn es bereits morgens um zwei Uhr – die erste Schicht beginnt sonst um fünf Uhr – mit der Herstellung des beliebten Zopfs losgeht, heisst das knapp vier Tonnen Frischgebackenes.

Inzwischen sind die Teigkugeln schön aufgegangen. Den Petits pains au lait, wie die Weggli in der Romandie heissen, drückt Jean-Luc Harter mit einem Kunstgriff die typische Delle in die Mitte, er stempelt sie mit einem Tempo, das jeden Posthalter vor Neid erblassen liesse. Kaum erledigt, folgt der nächste Schritt. Die Weggli werden mit Ei bestrich-

BERUFSBILDER

«Wir stellen alles von Grund auf her»

Seit dem Abschluss seiner Stiffti ist **Beat von Arx (53), Leiter der Hausbäckerei Shoppyland**, für die Jowa tätig. Das ist 33 Jahre her. Wenn er über seinen Beruf spricht, schwingt Begeisterung in den Worten des gelernten Bäcker-Konditors mit. «Im Zentrum unserer Tätigkeit stehen Backwaren wie Brot, aber auch feine Patisserie gehört dazu», sagt der Bäckermeister. Im Vergleich dazu hat ein Bäcker-Confiseur mehr mit Schokoladeprodukten zu tun. «In der Hausbäckerei stellen wir alles von Grund auf her. Das Schöne dabei ist die Arbeit mit Naturprodukten. Man sieht, was man mit den eigenen Händen gefertigt hat.» **97 Prozent der verarbeiteten Rohstoffe stammen aus der Schweiz.** Das war nicht immer so. Früher wurde mehr ausländisches Mehl verwendet, aber, so von Arx: «Die Qualität unseres Mehls ist hervorragend, weshalb wir weit weniger Zusatzstoffe benötigen als beispielsweise Deutsch-

land.» **Neben dem Bäckerhandwerk steht für Beat von Arx der Kundenkontakt in der Hausbäckerei klar im Vordergrund:** «Wir nehmen gerne Kundenwünsche entgegen. Einmal haben wir einen zwei Meter langen und sieben Kilo schweren Zopf gebacken. Leider mussten wir ihn dann halbieren, weil der Kunde ihn sonst nicht hätte transportieren können», erinnert er sich. Stolz ist er auch auf die riesige Torte, die sein Team für eine Plattentaufe von Polo Hoffer hergestellt hat: «Sie war so breit, dass man sie fast nicht durch die Tür brachte.» Aber auch kleine Wünsche werden erfüllt. Wenn jemand seinen Zopf etwas dunkler gebacken mag, machen das die Shoppyland-Bäcker gerne: «Während die Kunden einkaufen gehen, stecken wir den Zopf einfach noch einmal in den Ofen. Das ist doch selbstverständlich», findet von Arx und greift sich einen Mehlsack für den Teig des nächsten Brots, das frisch gebacken sein soll.



Beat von Arx ist Bäckermeister und Leiter der Hausbäckerei Shoppyland.

7) Im Ofen werden die Weggli 8 bis 12 Minuten lang gebacken.

8) So müssen sie sein: goldbraun und mit einem verführerischen Glanz.

9) Kaum aus dem Ofen, kommen die frischen Weggli direkt ins Verkaufsregal.



7



8



9

chen. «Ist der erste Anstrich trocken, machen wir einen zweiten. Dieser verleiht den Brötchen ihren typischen Glanz», erklärt der Elsässer. Und wiederum sind gut 20 Minuten Ruhe für den Teig angesagt, danach geht es in den Ofen. Im Jahr stellen die Haus- und Regionalbäckereien 14 Millionen Weggli her, die damit zu den zehn beliebtesten Produkten der Migros zählen.

«Die Leute müssen das Brot schmecken»

Ein herrlicher Duft erfüllt den Eingangsbereich der Migros Shoppyland. «Die Leute müssen das Brot im Laden schmecken», hat Migros-Gründer Gottlieb Duttweiler bereits 1950 gefordert und damit den Grundstein für die Hausbäckereien gelegt. Die Gesichter der Kunden erhellen sich, als sie an der Brotauslage vorbeischiendern und den Bäckern zuschauen. «Samstags sind es oft Väter mit ihren kleinen Kindern, die sie auf ihren Schultern tragen und unsere Arbeit verfolgen», sagt Beat von Arx (53), Leiter der Shoppyland-Hausbäckerei

(siehe Berufsbild links). «Wenn das Brot aus dem Ofen kommt, gibt es Applaus. Das macht wirklich Freude.»

Als das fast leere Wegglifach nachgefüllt wird, wartet ein Herr geduldig auf die frischen Brötchen. Er weiss, dass es sich lohnt. «Die Weggli müssen weich sein», erklärt Jean-Luc Harter. Entscheidend dabei ist die Backzeit von acht bis zwölf Minuten. Bleiben sie zu lange im Ofen, werden auch sie knusprig wie ein Bürli. Die Delle muss symmetrisch liegen und das Teilen leicht machen. Diese Eigenschaften sind es, die das Weggli zum meistverkauften Brötchen machen. Eine Vollkornvariante davon gibt es nicht. Ein Weggli ist ein Weggli, könnte man sagen.

Und das Petit pain au lait begleitet viele von frühester Kindheit an: «Eltern kaufen ihren Kindern gern ein Weggli, und wenn sie besonders brav sind, gibts vielleicht noch ein Schoggistängeli dazu», weiss Beat von Arx. «Solche Erlebnisse prägen einen eben fürs Leben.»

Texte: Marc Bodmer
Bilder: Nik Hunger

3 FRAGEN AN



Marcel Bühlmann,
Unternehmensleiter
der Jowa AG

«Brot ist ein emotionales Produkt»

Marcel Bühlmann, was macht die Jowa einzigartig?

Die Jowa ist die Schweizer Bäckerei schlechthin. Wir stellen an rund 100 Standorten frisches Brot, Feinbackwaren, Torten, Cakes und Patisserie her. In den 90 Hausbäckereien der grösseren Migros-Filialen können uns die Kunden sogar direkt beim Brotbacken zuschauen.

Wo liegt Ihre grösste Herausforderung?

Brot ist nicht nur ein wichtiges Grundnahrungsmittel, Brot ist auch ein sehr emotionales Produkt. Wir wollen weiterhin sicherstellen, dass die traditionelle Handwerkskunst mit zeitgemässer Technologie im Einklang steht.

Wo sehen Sie die Jowa in zehn Jahren?

Wir leben eine nachhaltige Partnerschaft mit unseren IP-Suisse-Getreidebauern, sind ein grosser und wichtiger Arbeitgeber in der Schweiz und bieten unseren Kunden weiterhin sehr gute Produkte zu vernünftigen Preisen an.