



Brot ist bei der Bäckerei Bürgin kein industrielles Massenprodukt. Bei der Herstellung wird auf regionale Zutaten und umweltschonende Produktion geachtet. Bilder: Mareycke Frehner



In der Bäckerei Bürgin wird viel Wert auf das traditionelle Handwerk gelegt. Osterhasen gehören zu den handgefertigten Spezialitäten.

Die Bäckerei Bürgin hat eine Vielzahl an Patisserie und Schokoladenspezialitäten im Angebot.



Kurt und Edith Bürgin (links und rechts aussen) übergeben das Geschäft am 1. Mai an Jacqueline (mit Tochter Anna) und Daniel Bürgin.

Bild: Mareycke Frehner

Ein anderer Weg

Bäckerei Bürgin GmbH Nach 32 Jahren übergeben Edith und Kurt Bürgin die Kreuzlinger Stadtbäckerei Bürgin an die nächste Generation. Mit der Übergabe ergeben sich Änderungen bei den Öffnungszeiten.

Patrick Baumann

Seit 1987 führen Edith und Kurt Bürgin die Bäckerei Bürgin in Kreuzlingen. Vor rund zehn Jahren ist ihr Sohn Daniel Bürgin zusammen mit Jacqueline Bürgin ins Geschäft eingestiegen. Am 1. Mai verabschieden sich Edith und Kurt Bürgin nach über 30 Jahren in den wohlverdienten Ruhestand und übergeben das Geschäft an die nächste Generation. «Wir freuen uns riesig auf diese Herausforderung, auch wenn wir die Unterstützung meiner Eltern sicher vermissen werden», sagt Daniel Bürgin. «Wir haben uns immer gut ergänzt und viel voneinander profitieren können.»

Neue Öffnungszeiten für Bäckerei und Cafés

Mit der Übergabe der Bäckerei an der Hauptstrasse 110, dem dazugehörigen Café und der Filiale «Café Kurzrickenbach» ergeben sich zwei wesentliche Änderungen. Die erste betrifft die Öffnungszeiten. «Per 1. Mai führen wir die Fünftagewoche ein. Das heisst sowohl unsere Bäckerei als auch die beiden Cafés bleiben sonntags und neu auch montags geschlossen», sagt Bürgin. «Als zweite Änderung werden wir vier Wochen Betriebsferien einführen.» Beide Massnahmen haben zum Ziel, den Betrieb möglichst gut für die Zukunft aufzustellen und den neuen Gegebenheiten anzupassen. «Die reduzierten Öffnungszeiten erlauben es uns, unsere Kräfte zu bündeln und dem stetig steigenden Personalaufwand entgegenwirken», sagt

Bürgin. Die Personalreduktion von rund 30 auf 21 Personen habe man glücklicherweise grösstenteils durch natürliche Fluktuation erreichen können. Obwohl die meisten anderen Bäckereien mindestens sechs Tage geöffnet haben, sind Daniel und Jacqueline Bürgin von ihrem Entscheid überzeugt. «Für uns ist die Verkleinerung keinesfalls ein Rückschritt, sondern eine geeignete Massnahme für eine nachhaltige Weiterentwicklung des Betriebs», sagt er. «Uns ist es wichtig, klare Strukturen zu schaffen. Für uns als Familie, aber auch für unsere Mitarbeiter.» Die Lieferkunden, die einen wesentlichen Teil des Umsatzes der Bäckerei ausmachen, konnte Bürgin grösstenteils behalten. «Wir haben viele Gespräche geführt und unseren Entscheid erklärt. Weil die Kunden den Entscheid nachvollziehen konnten, haben wir es gemeinsam geschafft,

Lösungen zu finden und die Geschäftsbeziehungen aufrechtzuerhalten.»

«Für unser Brot nehmen wir uns Zeit»

Trotz der vielen Veränderungen ist für Daniel Bürgin klar, dass es auch zukünftig keine Kompromisse in puncto Qualität geben wird. «Wir wollen weiterhin auf industrielle Massenabläufe verzichten und unsere Kunden mit frischen, regionalen und handgearbeiteten Produkten überzeugen», sagt Bürgin. «Die lange Triebführung und der Einsatz von Vorteigen ist zwar mit viel zeitlichem Aufwand verbunden, gibt unserem Brot aber Frische, Geschmack und eine lange Haltbarkeit.» Ausserdem kann die einzige Kreuzlinger Bäckerei mit eigener Backstube durch ihre Produktionsweise besser auf Kundenwünsche reagieren. Ein grosses Plus in einer Zeit, in der sich die Kundenbedürfnisse rasch wandeln und Brot schon lange nicht mehr einfach

Brot, sondern wie viele andere Lebensmittel Trends unterworfen ist.

Veränderungen und neue Trends gab es in den vergangenen Jahren nicht nur im Produktbereich, sondern durch die zunehmende Konkurrenz von Grossverteilern auch beim Einkaufsverhalten. Die Grossverteiler haben ihr Angebot an Backwaren stetig ausgebaut. Produkte, die man früher nur in Bäckereien bekam, sind heute überall fast rund um die Uhr erhältlich. «Klar wird da nicht mehr immer in der Bäckerei eingekauft», sagt Bürgin. Grosse Sorgen macht er sich aber nicht. «Wir haben über Jahrzehnte eine Stammkundschaft aufgebaut und beobachten auch, dass vermehrt Jugendliche zu uns kommen.» Bürgin ist überzeugt, dass er sich mit seinen regionalen und handgearbeiteten Produkten auf dem Markt behaupten kann.

Die Begeisterung für den Beruf und die Produkte wollen Jacqueline und Daniel Bürgin auch ihren fünf Lernenden vermitteln. «Wir legen grossen Wert auf eine gute Ausbildung und nehmen uns deshalb so viel Zeit wie möglich für die Vermittlung von Fachwissen», sagt Bürgin. «Es bereitet uns Freude, unsere Lernenden auf ihrem Weg zum Einstieg in die Berufswelt begleiten zu dürfen.»

Café für Frühaufsteher

Als zweites Standbein betreiben Bürgins zwei Cafés. «Für uns ist das eine optimale Ergänzung, weil wir so unsere Produkte noch besser an die Kunden bringen können», sagt Jacqueline Bürgin. Beide Geschäfte öffnen ihre Türen für Frühaufsteher bereits um sechs Uhr morgens und bleiben bis 18.30 Uhr geöffnet. Mit

tags werden kleine Menüs angeboten. Weiter bietet der Familienbetrieb schon seit einigen Jahren einen Cateringservice für Firmenanlässe, Personalfeiern oder private Feiern wie Hochzeiten. «Vom gemütlichen Buffet im kleinen Rahmen bis zum vollumfänglichen Catering können wir unseren Service in Absprache mit unseren Kunden individuell anpassen.»

Fakten

BÜRGIN
Unsere Stadtbäckerei

Stadtbäckerei & Café Bäckerstübli
Hauptstrasse 110
8280 Kreuzlingen
Telefon 071 672 18 72
info@buergin-baekerei.ch

Neue Öffnungszeiten Stadtbäckerei:
Di bis Fr 6.00-18.30; Sa 6.00-14.00
Neue Öffnungszeiten Café Bäckerstübli:
Di bis Fr 7.30-17.00; Sa 7.30-14.00
Café Kurzrickenbach
Romanshornstrasse 69
8280 Kreuzlingen
Telefon 071 688 40 77
Öffnungszeiten:
Di bis Fr 6.00-18.30; Sa 6.00-17.00

Anzahl Mitarbeitende ab 1. Mai 16
Ausbildungsangebot
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
Detailhandelsfachmann/-frau EFZ
Anzahl Lernende
5
Spezialitäten
Laugengebäck, Bierbretzel, Osterhasen, Truffes, Schokoladenspezialitäten