Vom Geheimnis eines guten Brotes

Autor(en): **Meyer, Peter A.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Zenit**

Band (Jahr): **- (2005)**

Heft 4

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-820552

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

BILDER: PETER A. MEYER

Vom Geheimnis eines guten Brotes

Seit 1877 widmet sich die Luzerner Bäckerei Hug der Herstellung von Brot. Das Unternehmen, das in vierter Generation von Paul Hug geleitet wird, ist beim «club sixtysix», dem Förderverein von Pro Senectute Kanton Luzern, aus Überzeugung mit dabei. Für Paul Hug war schnell klar, dass das Mitgliedschaftssystem mit seinen Vergünstigungen für alle eine gute Sache ist.

Die Luzerner Bäckerei Hug hat Tradition. Ein altes Bäckervelo, garniert mit historischen Fotos und den Porträts des Gründerehepaares, erinnert in der Eingangspartie des Betriebes in Littau an die über 125-jährige Tradition der Bäckerei Hug.

Gegründet wurde das Unternehmen am Vorabend der Belle Epoque, als Luzern zur internationalen Tourismusmetropole aufstieg. Erstes Domizil war an der Hertensteinstrasse, dann wechselte man an die Alpenstrasse. Die Dynastie Hug hat sich immer durch besonders innovative Ideen ausgezeichnet. Unter anderem erfand der Sohn des Firmengründers Josef Hug den Zwieback. 1913 wurde dessen Produktion nach Malters verlegt, wo die Biscuitfabrik Hug AG noch heute ihr Domizil hat. Das Stammhaus hingegen spezialisierte sich aufs Brot und verlegte 1966 die Produktion nach Littau.

Paul Hug präsentiert in seiner Backstube am Hauptsitz in Littau das neue Pain Paillasse, das zu einem eigentlichen Renner im Sortiment geworden ist.

1985 übernahm Paul Hug die operative Leitung der Bäckerei, die damals noch aus dem Produktionsbetrieb und dem Ladengeschäft an der Alpenstrasse bestand. Ein Jahr später wechselte man ins Löwencenter. «Als ich das Geschäft übernommen habe, verkauften wir 15 Prozent unserer Backwaren im eigenen Laden, und 85 Prozent wurden ausgeliefert», berichtet Paul Hug. Dieses Verhältnis wollte er korrigieren. Die Kundschaft sollte wieder wissen, von wem das Brot stammt.
Mit der Eröffnung neuer Verkaufspunkte und der Übernahme bestehender Betriebe wuchs Hug zur Ladenkette, die vor allem in und um Luzern präsent ist, aber auch in Engelberg und Affoltern am Albis je einen Stützpunkt hat. Die Strategie hatte Erfolg. «Heute verkaufen wir 75 Prozent unserer Produkte in den Geschäften, und der Lieferanteil, der nach wie vor das gleiche Volumen hat, beträgt noch 25 Prozent», erläutert Paul Hug.

Kaffee und Kuchen am Tisch

1986 stieg Hug auch in die Restauration ein. «Mit dem Umzug ins Löwencenter gingen wir die Verpflichtung ein, auch das Café zu führen», erläutert Paul Hug den Einstieg. Daraus erwuchs ein eigener Geschäftszweig mit inzwischen sechs Betrieben. Zudem werden neu auch Wein, Parmaschinken oder Mortadella verkauft. Das italienische Spezialitätengeschäft «Tutto Bene», das sich ebenfalls im Löwencenter befindet, segelt nämlich ebenfalls unter der Hug-Flagge. Die Kombination ist perfekt. Zu einem guten Prosciutto gehört nämlich auch das entsprechende Brot.
Diesbezüglich ist man in den Hug-Filialen an der richtigen Adresse: Das Pain Paillasse etwa entwickelte sich zu einem Renner. Das echte Luzerner Sauerteigbrot gehört ebenfalls zu den Spezialitäten des Hauses, ebenso das Fyrabig-Brot. Paul Hug verrät das Geheimnis: «Mehl, Wasser, Hefe und Salz, dazu Handarbeit und viel Zeit.» Die 125-jährige Tradition lebt also fort.
Paul Hug analysiert mit offenem Ohr die Kundenwünsche und weiss, wer vor dem Ladentisch steht. «Der Altersdurchschnitt wächst, und die älteren Menschen werden zu einem zunehmend wichtigeren Kundensegment», hat er erkannt. Daher war für ihn klar, dass er auch beim «club sixtysix» mitmacht. «Ich glaube, dass dieses Instrument greift und dass wir damit unseren geschäftlichen Erfolg weiter ausbauen können», sagt er dazu. Bereits beim Bau der Geschäfte lässt er sich von Konzepten leiten, die auch von älteren Menschen akzeptiert werden. Der Ladentisch bildet nach wie vor die Drehscheibe. «Die persönliche Bedienung ist die kundenfreundlichste Verkaufsmethode, sie schafft eine persönliche Beziehung, was insbesondere von einer reiferen Kundschaft ausserordentlich geschätzt wird», geht Paul Hug auf den sozialen Aspekt seiner Geschäfte ein.

Der Ladentisch bildet in den Hug-Filialen das Zentrum. Als verbindendes Glied zwischen Kundschaft und Personal hat die traditionelle Verkaufsform auch eine soziale Komponente.

Qualität und Individualität

Hier setzt Paul Hug auch ein deutliches Zeichen gegenüber den Grossverteilern, die er als die grössten Konkurrenten der Branche bezeichnet. «Mit Qualität und Individualität wollen wir uns daher klar absetzen und ein eigenes Profil schaffen.» Dies ist insbesondere in Luzern wichtig, wo sich verschiedene grosse Bäckereien den Kuchen teilen müssen.
Das wichtigste Standbein, also das Brot, erhielt daher in jüngster Zeit eine Erweiterung im Confiserie-Bereich. Mit der Übernahme der Confiserie Welti in Kriens schaffte sich Paul Hug nicht nur eine neue Filiale und ein weiteres Café, er holte sich mit Markus Welti auch einen renommierten Confiseur in seinen eigenen Betrieb, der nun für das Süsse zuständig ist. Dies ganz unter dem Motto: «Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.» Wer sich aber dem Brot verschrieben hat und mit Leidenschaft für dessen Qualität einsteht, braucht sich um den Erfolg nicht zu sorgen.

Peter A. Meyer