

100 Jahre Brotbacken am Hübeli : Beck Hochuli : alte Tradition - frisches Brot

Autor(en): **Hochuli, Heinrich**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Oltner Neujaarsblätter**

Band (Jahr): **53 (1995)**

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-659996>

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.

100 Jahre Brotbacken am Hübeli

Beck Hochuli: Alte Tradition – frisches Brot



Die Feinbäckerei-Konditorei Hochuli in Olten darf auf eine 100jährige Tradition zurückblicken. Vieles hat sich in dem Familienunternehmen seit der Gründung vor hundert Jahren erhalten. Gerade das schmackhafte Solothurner Brot wird noch genau gleich wie vor hundert Jahren hergestellt.

Am 3. Dezember 1895 erwarb Emil Hochuli, Bürger von Reitnau AG, die kleine Liegenschaft mit Bäckerei am Hübeli. Der Vorgänger, ein Bäcker namens Adolf Husy aus Wangen, war nur kurze Zeit in der Lage, diese Bäckerei zu betreiben. Viele Jahre versorgte das Ehepaar Emil und Elisabeth Hochuli von hier aus die Einwohner von Olten mit frischen Backwaren. 1925 fand der Umzug in das Geschäftshaus an der Solothurnerstrasse 4 statt, wo die Backstube heute noch in den frühen Morgenstunden den Duft von frischem Brot verströmt.

Sohn Walter Hochuli musste nach dem frühen Tod seines Vaters Emil bereits in jungen Jahren die Leitung der

Oben links: Heinrich Hochuli beim Herstellen von Laugengebäck

Oben rechts: Susi Hochuli bereit für den Verkauf

Bäckerei übernehmen. Walter und Rösli Hochuli führten die Bäckerei mit viel Liebe und sehr grossem Einsatz bis Ende 1969. Während Walter Hochuli seine fachlichen Kenntnisse voll in der Backstube einsetzte, war es vor allem Rösli Hochuli, die mit Leib und Seele dem Betrieb ihre ganz persönliche Prägung gab. Mit ihrer fröhlichen, freundlichen Ausstrahlung und ihrer gradlinigen, bestimmten Art war sie eine gerngesehene Persönlichkeit in der Stadt Olten.

Auf Expansionskurs

Seit dem 1. Januar 1970 steht die 3. Generation an der Spitze der Firma. Heinrich und Susi Hochuli, die bis heute die Geschicke des Familienun-

ternehmens leiten, förderten von Beginn weg neben Bäckerei- auch die Konditoreiprodukte. Der eidgenössisch diplomierte Bäcker-Konditormeister und die diplomierte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin gingen mit dem Kopf voller Ideen auf Expansionskurs: Ein Jahr nach Geschäftsübernahme wurde der Laden an der Solothurnerstrasse total umgebaut und neu gestaltet. 1974 konnte die ehemalige Bäckerei Walter bei der Friedenskirche als Filiale übernommen werden. 1975 folgte die Eröffnung der zweiten Filiale an der Baslerstrasse in Trimbach. 1976/77 nahm man den totalen Umbau der Produktionsräume in Angriff. Es entstand eine moderne, leistungsfähige Backstube mit einer erheblich grösseren Kapazität. Dank dieser verbesserten Kapazität konnte man nun täglich ein sehr grosses und abwechslungsreiches Sortiment an Brot- und Konditoreiprodukten anbieten. Es wurde auch mit der neuzeitlichen Ernährung Schritt gehalten, und so gelangten viele Vollkornbrote ins Sortiment. Geradezu sternförmig breitete sich das Unternehmen in der Region aus: Ab 1983 wurde auch die Gemeinde Wangen über eine Filiale an der Dorfstrasse mit «Hochuli-Brot» beliefert. Seit der Eröffnung der Filiale in Trimbach im Jahre 1975 hatte der Verkehr auf der Baslerstrasse enorm zugenommen. Die Situation bei dieser Verkaufsstelle wurde immer prekärer, die Kunden konnten ihre Autos nicht mehr wie früher einfach vor dem Laden parkieren.

1987 wechselte deshalb die Trimbacher Filiale der Bäckerei in ein neues Lokal im «Chäppelihaus», vor welchem viele Parkplätze zur Verfügung stehen. Auch in Wangen standen Standortwechsel ins Haus: 1989



konnte die ehemalige Bäckerei Woodtli bei der Post bezogen werden. Im November 1994 wurde wiederum ein ganz neues Ladenlokal mit angegliedertem Bistro in Wangen bei der Post bezogen. Die Produktion hat sich entsprechend der Ausdehnung des Betriebes in den vergangenen Jahrzehnten vervielfacht: Brauchte Grossvater Emil Hochuli in seinen Anfängen nur gerade 50 Kilogramm Mehl pro Wo-

che, so verarbeitet die Backstube an der Solothurnerstrasse heute über drei Tonnen feinsten Mehls zu herrlichen Backwaren.

Hübelimütschli und Altstadtbrod

Dass die Bäckerei auch mit ihren Produkten stark in der Region verwurzelt

ist, zeigt ein Blick in das Brotsortiment. Unter der täglichen Auswahl von über dreissig Brot- und ebensovielen Kleinbrotsorten duftet etwa das *Solothurner Brod*, das seit den Anfängen von Emil Hochuli im Jahre 1895 bis heute nach gleichem Rezept und derselben Methode hergestellt wird. *Hübelimütschli* und *-brod* sind Reminiszenzen an die kleine, alte Bäckerei, wo vor hundert Jahren alles begann. *Altstadtbrod* und *Oltner Törtchen* verweisen auf die Verwurzelung des langjährigen Bürgerrates Heinrich Hochuli in «seiner» Stadt.

1992 wurde die Rechtsform des Unternehmens geändert: von der Einzelfirma zur Hochuli-Feinbäckerei-Konditorei AG. Trotz der Grösse des Betriebes mit heute über 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist die Bäckerei-Konditorei ein Handwerksbetrieb geblieben. Jedes Produkt erhält seine Form noch von Hand. Auch spezielle oder sogar ausgefallene Wünsche der Kunden werden mit Sorgfalt und grossem Qualitätsbewusstsein ausgeführt. Täglich steht Heinrich Hochuli zu früher Morgenstunde auf und überwacht die Produktion in der Backstube persönlich. Auch seine Ehefrau Susi organisiert nach wie vor den gesamten Verkaufsbereich. Ans Aufhören denkt der heute 57jährige noch nicht. Er ist immer noch mit Leib und Seele dabei, auch wenn er die 1000 Gipfeli pro Tag nicht mehr selber formt. Vorerst will er die Grundlagen für die nächsten hundert Jahre «Hübelibeck» festigen. Die Stadt Olten wird dann im Jahre 2095 nicht mehr so sein wie heute. Möglicherweise aber werden die Bürger dieser Stadt immer noch das schmackhafte Solothurner Brod vom «Beck Hochuli» geniessen können.