



Bergsteigerdoping und süsse Matherhörnli

Die Bäckerei Fuchs in Zermatt zeigt auch in der zweiten Generation, wie man erfolgreich kleine und grosse Brötchen backt. Mit ihren Spezialitäten bestehen Sie im umkämpften Bäckermarkt. Man ist zuversichtlich, dass das so bleibt.

Die tausenden Tagestouristen und Feriengäste in Zermatt kommen aus aller Herren Länder. Sie spre-

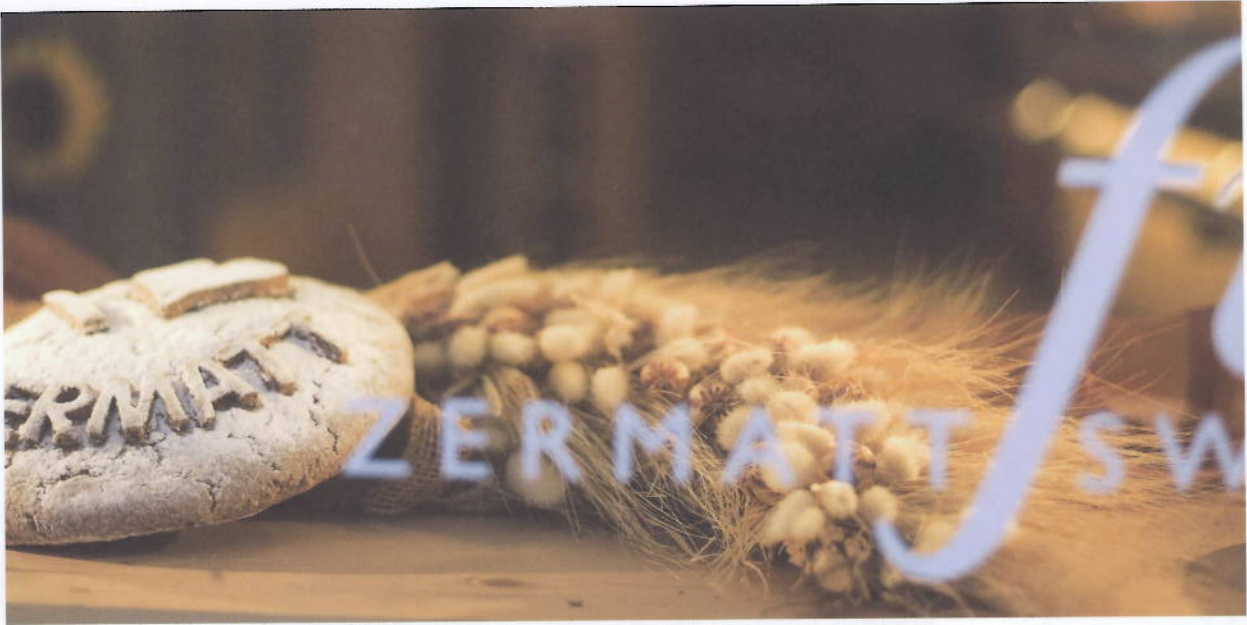
chen verschiedene Sprachen, haben andere Sitten, Gebräuche und Traditionen. Nicht wenige davon wohnen in Grosstädten oder riesigen Ballungszentren und hetzen jeden Tag von Termin zu Termin. Immer in der Hoffnung, dass das, was gestern noch richtig war, heute nicht wieder falsch ist. Und das, was sie heute lernen, morgen nicht wieder unwichtig ist. Nicht nur in wirtschaftlich schwierigen Zeiten wird

rationalisiert und optimiert, wo es nur geht. Stellen werden abgebaut, Arbeiter durch Maschinen ersetzt und Kosten gespart. So ist das auch im Bäckereigewerbe. Auf der ganzen Welt sind in den letzten Jahrzehnten traditionelle Bäckereibetriebe verschwunden. Zum Opfer gefallen, aufgrund von industriell gefertigten Backwaren. Die Hektik ist auch in dieser Branche angekommen. Wir verwöhnten Konsumenten wollen schliesslich an jedem Ort auf der Welt von morgens früh bis abends spät frische, am besten noch warme Backwaren. Sei es ein Croissant, ein Baguette oder irgendein Kleingebäck. Die Brötchen auf dem Frühstückstisch sind denn auch heutzutage fast immer das Produkt aus industriellen Fertigmischungen, die in Bäckereien nur noch angerührt, geknetet, geformt und in den Ofen geschoben werden.

Spezialitäten statt Masse

Diese Entwicklung findet in der Schweiz ebenso statt wie in Zer-





matt. Aber in einem gemächlicheren Tempo und – bedingt durch die Topografie – auch in moderaterer Form. Klar ist aber: wer im Wettkampf bestehen will, braucht innovative Ideen und Spezialitäten, mit denen er sich von der Konkurrenz unterscheidet. Die Bäckerei Fuchs in Zermatt ist ein gutes Beispiel

*«Wer im Wettkampf
bestehen will, braucht
innovative Ideen,
mit denen er sich von
der Konkurrenz
unterscheidet»*

hierfür. 1965 gegründet, haben sich die Grundsätze des Familienunternehmens in der zweiten Generation seit damals nicht verändert. Sämtliche Backwaren und Confiiserie-Spezialitäten werden von Grund auf in Handarbeit zubereitet und verpackt. Aus Überzeugung, dass eine Maschine niemals

das Gefühl unserer Hände ersetzen kann, werden hier beste Spezialitäten gefertigt.

Wenn Vater Pius auf die Gründerzeit angesprochen wird, erzählt er von den Abschlusszahlen, die in den ersten Jahren die falsche Farbe hatten. Er erinnert sich an die hohe Zinsbelastung, aber auch daran, dass etwa die Migros – das grösste Schweizer Detailhandelsunternehmen – in den ersten Jahren ein sehr wichtiger Absatzträger war, dem man jeden Morgen frische Backwaren ablieferte.

Süßes Souvenir

Vieles hat sich verändert in den letzten Jahrzehnten in der Bäckerei Fuchs in Zermatt. Seit 10 Jahren führt jetzt Sohn Philipp mit seiner Frau Sandra den Betrieb, der mittlerweile drei Filialen und ein Bistro zählt. Vater Pius und Mutter Yolanda helfen immer noch fast täglich mit, genauso wie insgesamt 33 Mitarbeiter in der Backstube, im Verkauf und in der Distribution. Man hat erkannt: die tausenden Gäste in Zermatt sind immer auch auf der Suche nach einem Mitbringsel, das man in die Heimat zurückbringen kann. Den Angehörigen, Freunden oder denen, die

dem Haustier und den Wohnzimmerpflanzen geschaut haben. Seit jeher werden deshalb in der Bäckerei Fuchs Spezialitäten hergestellt, die auch optisch verzaubern. Vom süßen Inhalt bis zur schön designerten Verpackung. Wie die Matthörnli aus edelster Schweizer Schokolade mit ihren schneeweissen Gipfeln oder die handgefertigte Tafel Schokolade mit dem Sujet vom Matterhorn. Es ist immer ein Stück Zermatt zum nach Hause nehmen – oder zum selber vernaschen. Besonders stolz ist man auch auf das Bergsteigerbrot, welches – wen wundert's – vor allem die Bergsteiger in den Sommermonaten sehr schätzen, weil es besser wirken soll als jeder Energieriegel aus der Fabrik. Besser schmecken tut er sowieso. **zm**

Mehr Info:

Alle Informationen zu den Produkten liefert Ihnen die Webseite www.fuchs-zermatt.ch.



English Translation: pages 112 to 113
Traduction en français: pages 139 – 140