

DIE KUNST DER **SÜSSEN SÜNDE.**



Es gibt Leckereien, auf die freut man sich alle Jahre wieder. Dazu gehören die feinen Erdbeercreationen aus der Bäckerei-Conditorei Fleischli. Dieses Jahr ergänzt durch ein EM-Spezial: «Die Rote Karte» aus Erdbeeren mit Schlagrahmkreuz.

Grüezi Herr Fleischli, weshalb pilgert man für Erdbeertörtli zu einer Ihrer acht Filialen?

Wir treffen den Geschmack der Leute, denke ich. Und wir bleiben nicht auf unseren Lorbeeren sitzen. Neben den beliebten Erdbeertörtli präsentieren wir auch täglich Schnitten, Torten, Kuchen und zum Beispiel unsere Erdbeerträume: Sie bestehen aus einer Art Erdbeerkompott mit Zucker, Zitrone und etwas Kirsche auf einer leichten Mascarpone-Quark-Creme. Meine persönliche Lieblings-

version für den Genuss von einheimischen Erdbeeren besteht aus Einback, einer Lage Früchte und Schlagrahm.

Was ist Ihr Erfolgsrezept als Unternehmer?

Meine Mitarbeiter sind Mitunternehmer und haben viel Verantwortung und Kompetenz. Bei uns hier in der Produktion in Niederglatt starten wir in der Backstube um 1.30 Uhr in der Nacht. Um 8 Uhr sind 50 Lieferungen komplett und die erste Arbeitsschicht schon vorbei. Dann machen alle eine verdiente Pause, bis die Nachmittagstouren bestückt werden müssen. Es arbeiten 60 Personen daran, für die Filialen und andere Abnehmer wie Hotels und Restaurants pünktlich alles parat zu haben. Ich sehe mich als Generalist, darum kaufe ich Know-how bei anderen Spezialisten ein, z. B. für Schulungen. Heute steht ein Produkt-Training des Verkaufspersonals auf dem Programm. Thema und Grundstein unserer Philosophie sind die Zutaten von allererster Qualität für unsere Backwaren.

Wie gehen Sie bei der Auswahl der Zutaten vor?

Wir kaufen bevorzugt regional ein, zum Beispiel Getreide aus der Region, Milch aus Niederglatt, Eier aus dem Nachbarort Steinmaur, Schweizer Butter und Fleisch. Die Erdbeeren werden täglich frisch geliefert und stammen hauptsächlich von Bauern aus dem Kanton Zürich. Wenn die Erdbeer-Saison vorbei ist, beginnt die Vorfreude aufs nächste Jahr.

Wie ist Ihre Produktion in Niederglatt aufgebaut?

Es gibt eine Teigerei mit einer hochmodernen Misch- und Rezeptmaschine, die Backstube, den Traiteur, die Confiiserie und die Fertigung mit dem Anschlagposten und allen Bestellungen. Alle Arbeitsschritte sind hochdelikat und die Hygiene steht über allem. Ist alles verpackt, liefern wir mit unseren eigenen Wagen aus.

Wann haben Sie Ihre Laufbahn gestartet?

Ich habe meine Meisterprüfung als Bäcker-Konditor im Jahr 1979 abgelegt und in meinem Beruf einige Jahre gearbeitet. 1986 habe ich gemeinsam mit meiner Frau mein erstes Unternehmen gegründet. Wir hatten fünf Angestellte zu Beginn. Heute sind es 240, umgerechnet 150 Vollzeitstellen. Wir hatten auch das grosse Glück, vier

KURZEDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser

Beeren mit Schweizer Herkunft sind für mich ganz wunderbare Früchte mit einem speziellen Erinnerungswert. Wer kann schon den Geschmack von kleinen Walderdbeeren vergessen, die man vielleicht bei einem Schulreisli gefunden und glücklich genossen hat? Auch die normalen Erdbeeren haben tiefe Wurzeln in meiner Kindheit: Mein Vater, mein Bruder und ich fuhren jeweils an Sonntagabenden zwischen Mai und Juni zum Bauern und luden den ganzen Wagen voll mit roten und reifen Früchten. Ein Aromaerlebnis der besonderen Art war die Heimfahrt in einem Duft-Festival mit «Surround-Effekt». Viele Tausend Sorten haben heute ihren angestammten Platz auf beiden Hälften der Weltkugel. Erdbeeren gibt es das ganze Jahr, und immer wieder überrascht uns diese Kulturpflanze mit neuen Trends, wie zum Beispiel Klettergewächse für den Balkon. Das Potenzial an kreativer Verarbeitung liegt in den Händen der Pâtisseries, die uns mit geschmackvollen Kreationen überraschen. Einer meiner Favoriten bleibt jedoch die klassische Kombination mit Crème double.

Viel Freude an der sinnlichen Beeren-Ausgabe wünscht Ihnen

Ihr Fredi Reust

Töchter grossziehen zu dürfen. Heute studieren die Zwillinge, eine Tochter lernt Pädagogin, die andere Kosmetikerin; sie wird sich wohl am schnellsten selbstständig machen. Ich bin viel Betrieb gewohnt, wir waren acht Geschwister zu Hause.

Wie steht es mit Ihrer Work-Life-Balance?

Dieses Jahr habe ich etwas Besonderes vor: Ich nehme drei Monate frei und habe vor, den Jakobsweg abzuschreiten. Eine Art Short-Sabbatical. Und Gott sei Dank hat sich meine Frau bereit erklärt, unser Unternehmen in dieser Zeit allein zu führen.

Nach einem Interview mit René Fleischli.