

SERIE **SO SEHE ICH DAS** – Larissa Fehr, 32, Dorfbäckerin

«UNSER GESCHÄFT ÜBERLEBT, WEIL WIR VIEL ENTBEHREN»

Trotz Konkurrenz von Tankstellenshops und Grossverteilern eine eigene Bäckerei-Konditorei zu betreiben, das braucht viel Mut. Und noch mehr Herzblut. Larissa Fehr hat beides.

— Aufgezeichnet von **Gabriela Meile** Fotos **Daniel Ammann**

Dörfs e bitzli meh si? Ich finde: unbedingt! Manchmal entscheidet ein zusätzliches Quäntchen einer Zutat über Erfolg oder Mißling. Sei diese Zutat nun Liebe und Herzblut oder – ganz simpel – Butter. Mein Mann Christian und ich brauchen vom Emotionalen und vom Materiellen «e bitzli meh» denn üblich. Beim Mandelgipfel aus Blätterteig, beim Zopf oder unseren Weihnachtsguetsli schmeckt die Kundschaft, dass uns der feine Gout wichtiger ist, als bei der Butter zu sparen. Und ohne die Passion für unseren Beruf würden wir keine Dorfbäckerei führen. Der Spruch klingt abgedroschen, ist aber wahr: Als Selbständige tragen wir die Verantwortung, und zwar selbst und ständig.

Bereits frühmorgens stehen wir in der Backstube. Mein Mann ist als Bäckermeister vor allem für Salziges zuständig, ich als Konditor-Confiseurin für Süßes. Natürlich helfen wir uns gegenseitig, wann immer nötig. Zudem haben wir zwölf Angestellte, die uns unterstützen. Im Café, wo die Gäste verweilen, bieten wir Hausgemachtes aus dem Laden – mit regionalen und saisonalen Zutaten: Müesli, Sandwiches, Salate oder Torten. Für den Heimweg liegen verschiedenste Brote bereit. Ich glaube, wegen unserer grossen Auswahl kehren die Leute gerne bei uns ein.

Selten kommt es vor, dass jemand unzufrieden und unfreundlich ist. Meist, wenn ein Artikel ausnahmsweise nicht mehr erhältlich ist. Dann hören wir: «Was? Nach dem Znüni sind schon alle Gipfeli weg? Gegen Mittag sind die Eier-Canapés ausverkauft?» Weil wir viel Leidenschaft investieren, trifft uns dieses Unverständnis fast wie ein persönlicher Angriff. Dennoch sollte ich als Geschäftsführerin und Chefin des Verkaufsteams Ruhe bewahren. Das gelingt je nach Tagesform mal besser, mal

«Wir waren jung. Die Chance auf etwas Eigenes wollten wir jedoch nicht verpassen.»

Larissa Fehr

schlechter. Doch stets versuche ich, sachlich zu erklären: Wir produzieren bloss gewisse Mengen, um Food-Waste möglichst zu vermeiden. Sicher, einen Teil vom Überschüssigen können wir zu vergünstigten Preisen noch verkaufen oder einem wohltätigen Verein und unserem Personal schenken. Trotz unseren Bemühungen landen aber gelegentlich Reste entweder im Müll oder als Tierfutter in der Landwirtschaft. Das schmerzt, und wir mussten lernen, damit umzugehen.

Der Anfang war nicht leicht

Überhaupt haben wir unser Lehrgeld bezahlt. Als wir den «Bottibeck» 2016 übernahmen, waren wir mit 24 respektive 28 noch relativ jung. Wir wollten jedoch die Chance auf etwas Eigenes nicht versäumen. Die vormaligen Geschäftsführer eröffneten die Bäckerei 2014 wieder, nachdem sie längere Zeit geschlossen gewesen war. Bald merkten sie, dass es ihnen zu viel wird, und sie unterbreiteten uns ein Angebot, das wir nicht ausschlagen konnten. Ich hatte bereits dort gearbeitet, und die meisten Rezepte stammten von mir.

Der Anfang war nicht leicht. Damit der Laden rentiert, waren neue Konzepte angesagt. Unsere Vorgänger hatten sich auf Patisserie konzentriert und das Brot zugekauft. Wir begannen, selbst zu backen. Für unsere verschiedenen Urdinkel-Produkte sind wir weitherum bekannt.

Auf dem Erfolg auszuruhen, käme uns nie in den Sinn. Während andere Kleinbäckereien verschwinden, da die Nachfrage oder die Nachfrage fehlt, entwickeln wir uns stetig weiter. Vergangenen Sommer etwa bauten wir unseren Laden und das Café um. Diesen Schritt haben wir uns gut überlegt. Denn in Sirmach gibt es mehrere Tankstellen mit Shops, zudem eine Migros und eine

Larissa Fehr an der Verkaufstheke vom «Bottibeck» in Sirmach TG. Ihre süßen Kreationen zur Adventszeit sind alle hausgemacht.



SERIE SO SEHE ICH DAS – Larissa Fehr, 32, Dorfbäckerin



Larissa und Christian Fehr beim Grittibänz-Formen. Fürs ganze «Botti»-Team herrscht zurzeit Hochbetrieb.

Grossbäckerei. In nächster Zukunft wird ein grösserer Coop eingeweiht. Wir entschieden, nicht aufzugeben. Im Gegenteil: Wir hoffen auf mehr Laufkundschaft. Bisher hielten wir jeglicher Konkurrenz stand.

Wir probieren auch regelmässig neue Rezepte aus. So bat mich eine Freundin für einen Privatanlass um ein veganes Dessert. Ich liess mich darauf ein. Danach nahm ich die Schoko-Erdnuss-Muffins in unser Sortiment auf. Und siehe da – sie sind beliebt! Nicht nur bei Menschen, die auf tierische Lebensmittel verzichten. Ebenfalls gefragt ist die Latte-Macchiato-Torte, meine Eigenkreation, die an der Swiss Bakery Trophy 2021/22 sogar Gold gewann, wie übrigens auch unser Butterzopf und das Rustico-Brot. Das ist eine der höchsten Auszeichnungen in unserer Branche.

Nun mag diese oder jener denken, Christian und ich sässen auf einer Goldgrube. Leider entspricht das nicht der Realität. Unser Geschäft überlebt, weil wir viel entbehren. Lange Partynächte und Feste mit Freunden liegen nicht oft drin. Das Familien- und Sozialleben leidet und verlangt Planung. Vor allem, seit unsere zweieinhalbjährige Tochter Alessia auf der Welt ist. Zum

Glück dürfen wir auf ein tolles Umfeld zählen, das uns bei ihrer Betreuung entlastet. Trotzdem ist es zuweilen anstrengend, alles unter einen Hut zu bringen.

Besonders zu den Feiertagen, zum Beispiel Muttertag oder Ostern. Jede Patisserie, jeder Hase entsteht in Handarbeit, nur die Pralinés beziehen wir wie immer von auswärts. Jetzt, im Advent bis Neujahr, erleben wir die stressigste Phase des ganzen Jahres. Und die lukrativste. Der «Botti» hat sich in eine Weihnachtsbäckerei verwandelt. Wir produzieren Grittibänze, Schoggi-Samichläuse, Guetsli. Die Kunden stehen Schlange – und wir stehen unter Druck.

Manchmal fragen wir uns, warum wir uns die Strapaze zumuten. Wir könnten Halbfabrikate verwenden, statt jeden unserer Teige von Grund auf selbst zuzubereiten, häufiger maschinell arbeiten oder die Öffnungszeiten anpassen und nicht sieben Tage die Woche da sein. Aber müssten wir dann nicht komplett aufhören? Immerhin ist es doch genau das zusätzliche Quäntchen an Herzblut und Liebe, das uns von anderen abhebt. Deshalb: Solange die Kundschaft unser Engagement schätzt und uns treu bleibt, bleiben auch wir uns treu. ■

DEN GROSSEN DIE MEISTERIN ZEIGEN

Larissa Fehr, 32, ist Konditor-Confiseurin und Geschäftsinhaberin des Bäckerei-Konditorei-Café Botti in Sirmach TG. Trotz der wachsenden Konkurrenz denkt sie nicht ans Aufgeben.

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE

18, 24. Februar 2023 – CHF 5.90

Ausserdem
Loïc Meillard
Noah Veraguth
Elli Spagnolo
Bruce Willis

BIANCA SISSING

Mein unerfüllter Kinderwunsch

44-jährig – der Arzt meint, sie sei zu alt. Die Miss Schweiz 2003 gibt nicht auf und sagt: «Frauen, lasst euch nicht hinhalten!»



Schwere Skiunfälle Mit Rettungschef Daniioth auf der Piste

Halbjahresabo
für nur CHF 99.-
Und dazu erhalten Sie die
AUTOBAHNVIGNETTE
2024!



Abonnieren und profitieren

<https://shop.schweizer-illustrierte.ch/xmas-familie>

