

Von der zweiten zur dritten Generation

Geschäftsübergabe eines traditionellen Familienbetriebes in Zetzwil: Adrian Gysi, Sohn von Bäckermeister René Gysi, hat das elterliche Geschäft auf den 1. Februar 2015 übernommen und wird die Bäckerei-Konditorei in die dritte Generation führen. Der gelernte Kaufmann mit abgeschlossenem Ökonomie- Studium bringt die Voraussetzungen mit, dem Betrieb mit seinen rund 45 Mitarbeitenden weiterhin eine prosperierende Zukunft zu ermöglichen.

msu. Ein Blick in die Zetzwiler Vergangenheit: Die älteren Dorfbewohner erinnern sich möglicherweise noch an die Bäckerei Roth. Seit 1959 kümmern sich dann Max und Ruth Gysi-Jaberg um das «tägliche Brot» der Zetzbauer. 1986 übernahm Sohn René Gysi den Betrieb, den er in den vergangenen 29 Jahren kontinuierlich ausbaute. Heute verfügt die Bäckerei-Konditorei über mehrere Standbeine, die den rund 45 Mitarbeitenden (gegen 25 Vollzeitstellen) ein vielseitiges Betätigungsfeld ermöglichen. Stichworte dazu liefern die bekannten Whisky- und Champagner-Truffes, das Pain-Paillasse sowie die Gysini-Dauerbackwaren und das Butterkonfekt, welches für die Pistor Firmengruppe hergestellt wird. Aber auch die Filialbetriebe in Unterkulm und Beinwil am See

sowie seit 2007 der Gysini Praliné-Direktverkauf im ehemaligen Restaurant Waage, gaben dem Geschäft neue Impulse.



Schlüsselübergabe in der Backstube: René Gysi übergibt Sohn Adrian den symbolischen Schlüssel – flankiert vom topmotivierten Gysibeck-Team. (Bild: msu.)

Vielseitigkeit statt Klumpenrisiken

«Wir sind in der glücklichen Lage, heute über mehrere Standbeine zu verfügen – ein Klumpenrisiko gibt es nicht», freut sich *Adrian Gysi*, der den Familienbetrieb per 1. Februar übernommen hat. Aus gesundheitlichen Gründen musste Vater René schon seit längerer Zeit kürzer treten und deshalb die Weichen für eine Geschäftsübergabe stellen. Der 28-jährige «Jungunternehmer» ist zwar kein gelernter Bäcker-Konditor. Für diese Bereiche kann er sich auf langjährige, erfahrene Fachkräfte abstützen. Als gelernter Kaufmann mit Abschluss in Betriebsökonomie bringt er jedoch ideale Voraussetzungen mit, den Schwung der vergangenen Jahrzehnte mitzunehmen und die Bäckerei-Konditorei in eine erfolversprechende Zukunft zu führen. Dass sich der neue Chef weiterhin auf die Beratertätigkeit seines Vaters verlassen kann und darf, dürfte dem anspruchsvollen Start in die eigenverantwortliche Selbstständigkeit vermutlich etwas die Spitze brechen.

Vom Spycher-Brot zum Pain-Paillasse

Nicht, dass Adrian Gysi von Brotrezepten und der Produktion von Pralinés keine Ahnung hätte. Bereits seit sieben Jahren arbeitet er im elterlichen Geschäft mit – in einem 50-50-Job: Rund die Hälfte der Zeit kümmerte er sich um Büro und andere administrative Belange, die restliche Zeit investierte er in praktische Arbeiten in der Produktion und lernte dabei das Handwerk kennen. Grossvater Max Gysi lancierte seinerzeit mit dem Spycher-Brot, das aus Oberkulmer Rotkorn hergestellt war, eine eigenständige Marke. Mit dem Pain-Paillasse setzte Vater René Gysi im Jahr 1999 auf eine weitere Brotsorte, die viele Liebhaber gefunden hat und heute aus dem Sortiment nicht mehr wegzudenken ist.

120 Tonnen Mehl und 7000 Kilogramm Schoggi ...

... ungefähr diese Mengen Rohmaterial verarbeitet die Bäckerei Gysi in einem Jahr. Dass mit der Herstellung von Tischbackwaren und Butterkonfekt noch weitere 10 Tonnen Marmelade den Weg zu den Kunden finden, illustriert den Stellenwert der «süssen Angebote» aus der Backstube auf eindrückliche Weise. Wenn beispielsweise die Produktion von «Spitzbuben» angesagt ist, dann werden bei Gysi nicht 100 oder 200, sondern mindestens 3000 dieser lachenden Konfitüregesichter in einem Durchgang hergestellt.

Das Feuer weitergeben

«Tradition ist nicht Halten der Asche, sondern Weitergabe des Feuers», zitieren René und Adrian Gysi den irischen Schriftsteller und Dichter Thomas Moor in ihrem Flyer an die Kundschaft. Dass dieses feu sacré längst vom Senior auf den Junior übergesprungen ist, lässt sich unter anderem aus den qualitativ hochwertigen Produkten ablesen.

Aktionstage am Wochenende

Am kommenden Donnerstag, Freitag und Samstag finden in der Bäckerei-Konditorei Gysi an der Hauptstrasse in Zetzwil sogenannte Super-Aktionstage statt. An allen drei Tagen können die Kunden von Super-Aktionen profitieren. Am Valentinstag (Samstag) dreht sich in der Zeit von 9 bis 14 Uhr für alle Kunden das Glücksrad – mit tollen Preisen sowie «Kaffee und Kuchen» in der Backstube in Zetzwil.