

«Tradition ist nicht das Halten der Asche, sondern Weitergabe des Feuers». Mit diesem Zitat und dem damit verbundenen Dank für die Kundentreue verabschiedet sich der Zetzwiler Bäcker-Konditor und Geschäftsinhaber René Gysi von seiner treuen Kundschaft.

(tmo.) – Der Ofen ist damit aber nicht aus. Per 1. Februar übergab er den Familienbetrieb in die Hände von Sohn Adrian, der die Gysi-Ära in dritter Generation im bekannten und bewährten Stil weiterführen wird. Das freut die Kundschaft natürlich ganz besonders.

Die eingangs erwähnte Weitergabe des Feuers ist durchaus wörtlich zu nehmen. 29 Jahre hat das innere Feuer bei René Gysi gelodert – für das Bäcker- und Konditor-Handwerk und natürlich für den Familienbetrieb, den seine Eltern Max und Ruth Gysi-Jaberg 1959 von der damaligen Bäckerfamilie Roth übernommen haben. In jenem Jahr übrigens, in welchem René Gysi das Licht der Welt erblickte. Geschäftsübernahme und Nachwuchs: Es war damals ein bewegtes und wegweisendes Jahr für die Familie Gysi.

Bewegt waren auch die 29 Jahre, in welchen René Gysi die Geschicke seiner Bäckerei-Konditorei leitete. Er war nicht nur ein ausgewiesener Berufsmann, der grossen Wert auf die Qualität seiner Produkte legte. René Gysi war auch ein Mann, der von Treten an Ort so gut wie gar nichts hielt und seine Fühler nach immer neuen Möglichkeiten ausstreckte, um die hochstehenden Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Produkte an den Mann bzw. an die Frau zu bringen. 1997 eröffnete er den Filialbetrieb in Unterkulm, drei Jahre später kam die Filiale in Beinwil am See dazu. Zusätzlich werden verschiedene Volg-Filialen in der Umgebung mit Gysi-Backwaren beliefert. Ein weiterer Meilenstein setzte Gysi im Jahr 2007, als er das Restaurant Waage in Zetzwil kaufte und dort ein Selbstbedienungscafé und den Praliné-Direktverkauf eröffnete. «In die Produktion von

Schokoladeprodukten, Likörkugeln oder Butterkonfekt haben wir sehr viel investiert», wie er sagt. Die Produkte sind deshalb verführerisch, himmlisch gut und weit über die Gemeindegrenze hinaus in vieler Leute Munde. Einen ausgezeichneten Namen hat die Bäckerei-Konditorei Gysi aber auch mit ihrem Brot-, Patisserie- und Tortensortiment. Mit Tiefkühlprodukten hat René Gysi seinen regionalen Kunden eine Alternative zu den anderen bekannten Anbietern gegeben.



Schlüsselübergabe: René (links) und Adrian Gysi.

An die Gysi-Tradition und Gysi-Qualität will auch sein Sohn Adrian nahtlos anknüpfen. Adrian Gysi, der seine Ausbildung im kaufmännischen Bereich gemacht hatte, ist 2007 in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Er hat sich sein Know-How unter anderem in der Praliné- und Konfektproduktion angeeignet und hilft an der Front aus, wo Not am Manne ist. Das neu erlangte Wissen aus dem Bachelorstudium in Betriebsökonomie wird er einsetzen, um die Bäckerei-Konditorei Gysi AG zu führen und weiter zu entwickeln. Er kann dabei auf die Unterstützung eines bewährten Teams von gesamthaft 45 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zählen.

Anlässlich der Geschäftsübergabe vom Donnerstag, 12. Februar bis Samstag, 14. Februar können Kunden von verschiedenen Aktionen profitieren. Am Samstag gibt es nach dem Einkauf die Möglichkeit am Glücksrad in Zetzwil von 9 bis 14 Uhr tolle Preise zu gewinnen.