

Von der Backstube zur Backhalle

Die Bäckerei Kuhn hat ihre neue Produktionsstätte in Lütisburg Station eröffnet. Gebacken wird moderner und effizienter.

Alec Nedic

Emsiges Treiben herrscht in der neuen Produktionshalle der Bäckerei Kuhn in Lütisburg Station. Die Berliner werden gerade mit Aprikosenkonfitüre gefüllt, während die duftenden Gipfeli aus dem Ofen gezogen und Teigstränge in Sekundenschnelle zu Zöpfen verflochten werden. Wo vor kurzem noch Ackerland war, werden künftig jedes Jahr rund 360 Tonnen Mehl und 39 Tonnen Toggenburger Bergbutter zu Backwaren verarbeitet.

Fast 135 Jahre lang wurde die Unternehmensgeschichte der Bäckerei Kuhn in Brunnandern geschrieben. Unter Leitung von Richard Kuhn, Inhaber in fünfter Generation, schlägt das Familienunternehmen nun ein neues Kapitel auf. Während eines Jahres baute die Kuhn Back und Gastro AG eine neue Produktionsstätte mit mehr Platz, Kapazität und hochmoderner Ausstattung.

Am Produktionsstandort beschäftigt die Bäckerei Kuhn 48 Mitarbeitende, fast alle von ihnen sind Bäckerinnen und Bäcker. Im Obergeschoss der Halle fanden Büroräume ihren Platz. Der Verwaltungsratspräsident Richard Kuhn freut sich, dass der Umzug vom Necker- ins Thurtal nahezu nahtlos vonstattenging. Er sagt: «Wir verlagerten von einem Tag auf den anderen die gesamte Produktion von Brunnandern nach Lütisburg Station.» Dies sei, abgesehen von kleineren Schwierigkeiten, so gelungen, wie man es sich vorgestellt habe.

Kuhn in neuen Gefilden

Bis anhin produzierte die Bäckerei Kuhn ihre Backwaren in Brunnandern an zwei kleinen Standorten und belieferte von da aus die 13 Standorte zwischen St. Gallen über Rapperswil bis nach Zürich. In den Filialen werden die meist tiefgefrorenen oder gekühlten Backwaren dann im Steinofen frisch aufgebacken. So fährt das Unternehmen auch am neuen Standort fort, doch alles ist grösser und effizienter.

Die Produktionsfläche der neuen Grossbäckerei umfasst 1500 Quadratmeter, die Ofenkapazität hat sich verdoppelt, modernste Maschinen übernehmen zeitraubende Aufgaben



Richard Kuhn, Verwaltungsratspräsident von Kuhn Back und Gastro, sieht die neue Produktionshalle als Meilenstein.

Bilder: Ralph Ribi



Trotz maschineller Unterstützung werden die Backwaren in Handarbeit angefertigt.



und den Abwasch erledigt eine riesige Geschirrpülmaschine. Der Bau der neuen Grossbäckerei geht Hand in Hand mit dem Expansionskurs, den das Familienunternehmen eingeschlagen

hat. «Besonders im Grossraum Zürich möchten wir unseren Namen bekannt machen», sagt Richard Kuhn. Die Verkehrsanbindung an die Autobahn Richtung Wil oder über den Ricken nach

Zürich machen deshalb den Standort in Lütisburg Station besonders attraktiv.

Die Bäckerei Kuhn zieht sich aber keinesfalls aus der Heimat zurück. Das Stammhaus in Bun-

nadern bleibt der Bevölkerung mit Laden und Café erhalten.

Eine lange Maschine steht inmitten der Produktionshalle. «Das ist unsere neue Teigbandlinie», erklärt Richard Kuhn.

«Wir verlagerten von einem Tag auf den anderen die gesamte Produktion von Brunnandern nach Lütisburg Station.»

Richard Kuhn
Verwaltungsratspräsident

Hochmodern und einmalig in der Schweiz, erleichtere sie den Bäckerinnen und Bäckern die Arbeit beim Brotbacken. Neben der Maschine stehen zwei Kisten Zopf Teig bereit, der bereits eine Stunde aufgegangen ist.

Sobald die kiloschwere Teigmasse von einem Bäcker in die Maschine gehievt wird, beginnt sie damit, den Teig in gleichmässige Stücke zu portionieren und zu Strängen zu formen. Diese werden auf die Arbeitsfläche der Bäcker befördert, welche die Stränge mit flinken Handgriffen zu backbereiten Zöpfen flechten.

Digitalisierung hält in der Backstube Einzug

Gegenüber werden sieben traditionelle Toggenburger Fladen mit Aprikosen und Zwetschgen belegt, von Hand. Trotz der Digitalisierung im Produktionsbetrieb schreibe sich Kuhn auch weiterhin «Handgemacht im Toggenburg» auf die Fahne, sagt Richard Kuhn. Die Maschinen übernehmen zwar Arbeit, die bisher von Hand erledigt wurden, erleichtern dadurch aber den Arbeitsalltag und schaffen mehr Ressourcen. Er führt aus: «Wir haben Maschinen ausgesucht, die an unsere Rezepturen angepasst sind und nicht umgekehrt.»

Die Lütisburger Produktionsstätte sei für das Traditionsunternehmen ein «Meilenstein» und eröffne Türen und Chancen für die Zukunft, so der Verwaltungsratspräsident der Bäckerei Kuhn. Durch die Optimierung von Abläufen und Prozessen profitiere das Unternehmen sowie die Kundschaft von der verbesserten Qualität der Toggenburger Backwaren.