

28.10.2008

Profit Gottlieber Hüppen in neuen Händen



Gottlieber Hüppen: In der ganzen Schweiz bekannt und seit August nicht mehr in Familienbesitz. Bilder: Gottlieber Spezialitäten AG

Foto:

Einige Freizeitkapitäne sind unterwegs auf dem Seerhein in Gottlieben, Boote dümpeln in der milden Herbstsonne. "Das war auch mein Hobby, ein Boot", sagt Dieter Bachmann, der neue Chef Gottlieber Spezialitäten AG. "Aber ich habe es verkauft. Das Geld steckt jetzt hier an Land, drüben in der Fabrik." Zusammen mit einem Partner hat Bachmann das Süßwarenunternehmen, das die bekannten Gottlieber Hüppen herstellt, im August erworben. Es ist die typische Geschichte eines Familienunternehmens mit Nachfolgeproblemen, wie sie heute vielerorts geschrieben wird, diesseits und jenseits der Grenze. Manch klingender Name verschwindet, manchmal gibt es ein Happy End. Wie in Gottlieben.

Es war ein mutiger Schritt, den Dieter Bachmann da tat, auf diesen kleinen Betrieb hier in der Grenzregion zu setzen in einer Zeit, die eher durch Konzentration in der Süßwarenbranche denn von Erfolgsgeschichten kleiner Nischenanbieter geprägt ist. Das wusste auch der Betriebswirt, der seinen Abschluss an der Hochschule St.Gallen gemacht hat. Dem Entschluss voraus ging daher eine selbst

verordnete Denkpause. Das Angebot, das vor etwa einem Jahr von einer Revisionsgesellschaft an ihn herangetragen worden war, klang für den 36-Jährigen, der bereits über Erfahrungen als Unternehmer verfügte, reizvoll. So spielte er "auf volles Risiko", wie er es ausdrückt, gab seine gute und sichere Position als Wirtschaftsförderer und Stadtmarketingchef in Winterthur auf, um Chancen und Risiken eines Engagements in Gottlieben abzuwägen, Kennzahlen zu kontrollieren, Marktanalysen zu studieren, Entwicklungspotentiale auszuloten und - zu probieren gemäß dem Motto, dass ein solcher Betrieb nicht nur rational geprüft, sondern auch sinnlich erfahren werden muss als Voraussetzung für Innovationen bei den Rezepturen.

Freimütig gesteht Dieter Bachmann beim Rundgang durch die Hüppen Bäckerei, dass er des Naschens der knusprigen Röllchen mit ihren verschiedenen Füllungen längst nicht überdrüssig geworden ist. Kein Wunder. Wie früher wird auch heute noch jede Hüppe einzeln gebacken, 40 Sekunden lang, akkurat 0,7 Millimeter dünn, dann wie ein Zigarrenblatt gerollt und schließlich gefüllt. Liebe, die durch den Magen geht. "Ich habe nach dem ersten Gespräch hier beruflich nichts anderes mehr angenommen", erzählt der neue Chef, "und mich nach langem Abwägen dazu durchgerungen, die Firma zu kaufen."

Das ist die eine Seite. Doch dazu gehört auch die andere. "Durchringen" musste sich ebenso der bisherige Eigentümer. 80 Jahre hatte sich die Gottlieber Spezialitäten-Bäckerei in Familienbesitz befunden. Der Verkauf bedeutet einen tiefen Einschnitt, die Trennung von einem Stück Lebenswerk, die nicht von wirtschaftlicher Not diktiert wurde. Es ging vielmehr um das Schicksal, das viele Familienbetriebe teilen: Ein Nachfolger aus den eigenen Reihen stand nicht bereit, die Kinder hatten sich für andere Berufe entschieden. So blieb nur eine Alternative: Veräußerung an einen Größeren der Branche - Interessenten gab es - in einem Konzern aufzugehen, oder nach einem Nachfolger Ausschau zu halten, der den Betrieb in der Familientradition weiterführen, behutsam modernisieren und "Gottlieber Hüppen" als Swiss Premium Marke erhalten würde.

Urs Brauchli, der die Geschicke des Unternehmens zuletzt in vierter Generation geleitet hatte, war es gelungen, der Spezialitäten-Bäckerei im stark umkämpften Markt Eigenständigkeit und Unabhängigkeit zu bewahren. Für ihn galt es, den möglichen Nachfolger sorgfältig auf Herz und Nieren zu prüfen. Denn es ging bei weitem nicht nur um den richtigen Preis, die so viel beschworene Win-win-Situation für beide Seiten. Die Chemie musste stimmen, die Firmenphilosophie weitergetragen und der "Neue" vom alten Team angenommen werden, das schon lange Jahre aufeinander eingespielt ist. Für Urs Brauchli hieß es, ein für ihn und "sein Unternehmen" erfolgreiches Kapitel abzuschließen und zu akzeptieren, dass nach der Unterschrift plötzlich ein anderer Herr im Hause ist.

Am 08.08.08 war es schließlich so weit. An jenem Freitagnachmittag wurde der Vertrag unterzeichnet und am folgenden Montag erfuhren dann die nichts ahnenden Mitarbeiter, dass sie einen neuen Chef haben. Mit dem Verkauf wollte Urs Brauchli "neues Blut und Denken" in das Unternehmen bringen, ohne die Themen Kontinuität und Tradition zu vernachlässigen. So bleibt er als Produktionsleiter und Mitglied der Geschäftsführung dabei, um seine Erfahrungen mit den frischen Ideen seines Nachfolgers zusammenzuführen.

Im Augenblick herrscht Hochbetrieb in der Bäckerei, vorne im hauseigenen Café duftet es verführerisch. Das Weihnachtsgeschäft läuft, die ersten Auslieferungen sind bereits auf den Weg gebracht. Es ist der Höhepunkt des Geschäftsjahres. Wenn danach Ruhe einkehrt, will man "die Köpfe zusammenstecken" und gemeinsam über erste

Schritte in ein neues Kapitel Unternehmensgeschichte nachdenken. Wichtigstes Thema, so viel steht jetzt schon fest, wird die traditionelle Hüppe sein mit neuzeitlichen Variationen, präsentiert in ausgesuchten Geschäften und in "Gottlieber Cafés", die vielleicht die Marke ergänzen und auch international etablieren sollen.



Arbeiten auch nach dem Verkauf zusammen. Der neue Besitzer und Geschäftsführer Dieter Bachmann (links) und sein Vorgänger Urs Brauchli.