





Nischenprodukt

Glutenfreies aus der Dorfbäckerei

Die Bäckerei Gerig in Waldstatt ist auf die Produktion glutenfreier Backwaren spezialisiert. Sie liefert ihre Spezialprodukte an Stammkunden in der ganzen Schweiz. Ein Blick in die glutenfreie Backstube.

Waldstatt ist ein idyllisch gelegenes Dorf mit 1700 Einwohnern. Für Durchreisende ist diese Ortschaft ein Appenzeller Dorf wie zig andere auch. Für Menschen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliakie)* aber ist Waldstatt das Schlaraffenland. Denn in der hiesigen Dorfbäckerei können sie bedenkenlos Zopf, Appenzeller Biber, Vogelnestli oder gar Schwarzwälder Torte und Mohrenköpfe konsumieren. Möglich macht das Alois Gerig. Der Bäcker hat sich auf die Herstellung glutenfreier Produkte spezialisiert und arbeitet eng mit der IG Zöliakie zusammen.

«Meine Frau und ich haben die Bäckerei 1987 übernommen. Bereits unser Vorgänger Josef Thoma hatte aus familiären Gründen glutenfreies Brot im Angebot. Ihm war es wichtig, sein Geschäft jemandem zu übergeben, der dieses Produkt weiterherstellen würde», erzählt Alois Gerig. Für ihn selbst sei Zöliakie damals noch kein Thema gewesen, aber er habe rasch erkannt: «Um als kleine Bäckerei auf dem Land erfolgreich zu sein, muss man etwas Spezielles bieten. Die glutenfreien Produkte sind die Gelegenheit, mich in einer noch freien Marktnische zu etablieren.»

Die Etablierung dieser, auf eine bestimmte Zielgruppe ausgerichtete Produktlinie ist ihm gelungen. Sie ist für die Waldstatter Bäckerei sogar zu einem wichtigen zweiten Standbein geworden.

Die Bäckerei Gerig erwirtschaftet heute mit glutenfreien Produkten 20 Prozent ihres Gesamtumsatzes.

Pro Woche verarbeitet Alois Gerig zusammen mit seinen drei Bäckern und Bäckerinnen sowie den zwei Lernenden etwa 1,2 Tonnen Mehl. 350 Kilo davon sind glutenfreie Mehle.

Seit nun 22 Jahren tüftelt der Bäckermeister an glutenfreien Rezepten. «Das Finden von brauchbaren Rezepten ist für mich eine grosse Herausforderung», sagt Alois Gerig. Manchmal brauche es mehrere Versuche, bis eine Rezeptur stimmt. Seine Motivation: ein brei-

*Siehe Reportage Seite 8

tes Sortiment an Backwaren in mindestens gleich hoher Qualität wie glutenhaltige Backwaren schaffen. Das ist keine leichte Aufgabe. Denn:

Teige ohne Klebereiweiss sind weniger kompakt, elastisch und formbar als glutenhaltige.

Ausserdem haben sie eine kürzere Triebführung. Für Alois Gerig bedeutet das: «Ich muss die Teige schneller und vorsichtiger verarbeiten.» Besonders das Ausrollen und Ausstechen sei eine heikle Sache. Die klebereiweissfreien Teige bieten keinen Halt und zerfallen leicht.

«Es gibt aber auch Vorteile», sagt Alois Gerig und schmunzelt, «glutenfreier Blätterteig zum Beispiel muss nicht ruhen. Ich kann dranbleiben und die Produktion sehr schnell durchziehen.»

Die Herstellung der Backwaren ohne Klebereiweiss erfordert viel Praxiserfahrung und Fachwissen. Deshalb ist sie in der Bäckerei Gerig Chefsache. Montags, dienstags und donnerstags zieht sich Alois Gerig in die vom Hauptproduktionsraum durch eine Glaswand abgetrennte, kleine Backstube zurück. Nur hier wird das separat gelagerte glutenfreie Mehl analog den eingegangenen Vorbestellungen verarbeitet.



Linzertörtli. Alois Gerig produziert seine glutenfreien Spezialitäten, im Bild Linzertörtli, in einer separaten Backstube.



Einkaufserlebnis. Bei Gerigs haben herkömmlich produzierte und glutenfreie Brot- und Backwaren ihren festen Platz in der Auslage. Denn auch für Zöliakiepatienten soll der Bäckereibesuch ein Einkaufserlebnis für Augen, Nase und Gaumen sein.

«Die Spezialproduktlinie ist ein so kräftiges Standbein für unseren Betrieb geworden, dass ich mir einen Ausfall nicht leisten kann», sagt Alois Gerig. Um das unternehmerische Risiko zu senken, weilt er nun einen seiner Mitarbeiter in die Geheimnisse der Zubereitung von glutenfreien Spezialitäten ein.

Alle für Zöliakiepatienten geeigneten Produkte aus der Bäckerei Gerig können problemlos tiefgekühlt werden. «Das ist für unsere Kundschaft beson-

ders wichtig», sagt Erika Gerig und erklärt: «Unsere Kunden kommen aus der ganzen Schweiz und dem benachbarten Ausland. Wenn sie schon extra nach Waldstatt fahren, machen sie gleich einen Grosseinkauf. Manche schliessen sich sogar zu Fahr- und Einkaufsgemeinschaften zusammen.»

Den grössten Teil ihrer glutenfreien Produkte verkaufen die Gerigs über den bäckereieigenen Internetshop an Privatpersonen. «Wir würden die Gastro-



Kastenbrote. Erika Gerig erklärt: «Weil der klebereiweissfreie Teig recht flüssig ist, backen wir das Brot in der Cakeform.» Diese Form ist für glutenfreies Brot typisch und hat für den Versand einen grossen Vorteil: Die Brote passen gut in die Postpackli.



Schlaraffenland. Wer an einer Glutenunverträglichkeit leidet, braucht auf feine Backwaren und frisches Brot nicht zu verzichten. Das «Glutenfrei»-Sortiment der Bäckerei Gerig umfasst mittlerweile über 20 Brotsorten, 30 Pâtisserieartikel, fünf Tortenarten, drei Teige und vier Mehle. Dazu kommen saisonale Produkte und Spezialanfertigungen wie Hochzeitstorten oder Christstollen.

nomie gerne auch beliefern, aber bisher gibt es kaum Nachfrage», hat Alois Gerig festgestellt.

Neben Broten und Gebäck können im virtuellen Shop auch Blätter-, Pizza- und Kuchenteigrollen sowie die verschiedenen Spezialmehle bestellt werden. Diese auf Reis oder Mais und Kar-

toffelstärke basierenden Mehle sind in Einkilosäcke abgefüllt. Diese Mehle eignen sich natürlich zum Backen, aber auch zum Herstellen von glutenfreien Mehlspeisen und Pasta.

Im Juni 2009 wird die Homepage der Bäckerei (www.baeckerei-gerig.ch) neu gestaltet und der Internetshop um zu-

sätzliche klebereiweissfreie Produkte erweitert. Wie Erika Gerig anklingen lässt, dürfen sich vor allem die Pastaliebhaber auf die Angebotsweiterung freuen.

Versickt werden die glutenfreien Produkte aus Waldstatt ganz klassisch im Postpäckli.

«Das Porto ist zwar oft teurer als das Produkt. Aber einen billigeren und trotzdem genauso zuverlässigen Vertriebsweg wie die Schweizer Post haben wir bisher leider nicht gefunden», bedauert Alois Gerig.

Schade findet der innovative Bäcker auch, dass viele seiner Kunden als Folge des Postversands noch gar nie ein richtig ofenfrisches glutenfreies Brot probieren konnten. Der Rezepturtüftler hat sich schon überlegt, wie er das ändern könnte: «Wir würden gerne glutenfreie Teiglinge oder Frischbackbrötchen anbieten. Aber so weit sind wir noch nicht. Zuerst muss ich für das Problem der Wasserbindung eine Lösung finden.»

riccarda.frei@gastronews.ch

Fotos: Christoph Lässer

Assistenz: Stefanie Jonasch



Postversand. Im Internetshop der Bäckerei Gerig können die 800 Stammkunden ihre glutenfreien Produkte online bestellen. Die Ware, zum Beispiel das hauseigene Thomasmehl, wird per Post in die ganze Schweiz geschickt.