

Abo Hipster-Bäckerei in Zürich

An John Baker kommt man nicht mehr vorbei

Das John-Baker-Brot füllt jetzt die Regale der ehemaligen Bäckereikette Kleiner. Bald folgen weitere Standorte.



Jigme Garne
Publiziert heute um 06:00 Uhr

36



Bäckermeister mit Zen-Ruhe: John-Baker-Gründer Jens Jung.
Foto: Urs Jaudas

Der junge Bäcker arbeitet gleich neben der Verkaufstheke an den nächsten Olivenbrötchen, aus den Boxen schallt ein Hip-Hop-Klassiker, der Kafi schwarz heisst hier selbstverständlich «Americano» und wird aus fruchtigem Speciality Coffee gebrüht – willkommen bei John Baker.

Zehn Jahre nach der ersten Trendbäckerei am Stadelhofen gibt es die aufwendig hergestellten Brote und Backwaren nun in zwölf eigenen Läden in der Stadt Zürich zu kaufen.

Neu dazugekommen sind per Anfang Jahr die Verkaufslokale der Bäckerei Kleiner. Nach der Fusion mit der Bäckerei Jung heisst es an den ehemaligen Kleiner-Standorten am Central, in Wipkingen, am Goldbrunnenplatz und in Altstetten neuerdings: «Jung seit 1976 – inspiriert von John Baker». Der Name Kleiner verschwindet aus den Läden. Damit gibt es nun vier Standorte von John Baker und acht der Bäckerei Jung – das sind gleich viele Läden, wie der bisherige Bäckerkönig Zürchis Walter Buchmann führt.

Jung und John Baker – same same but ...

Jens Jung ist Gründer von John Baker und zugleich Sohn der Bäckerfamilie hinter den Jung-Bäckereien. Deshalb führen die Jung-Läden inzwischen zu grossen Teilen das gleiche Sortiment wie John Baker: Brote mit sogenannter langer Teigführung. Die Teige bleiben rund 24 Stunden stehen, um zu gären. So binden sie mehr Wasser als industriell gefertigte Teige mit kurzer Zubereitungszeit. Das Brot ist entsprechend feuchter und länger haltbar, es hat aber auch viel mehr Geschmack.

John Baker produziert immer vor Ort in der hauseigenen Backstube. Die Jung-Standorte dagegen werden von einer zentralen Backstube in Altstetten beliefert. Dennoch sind die Brote und Brötchen mit dem gleichen Rezept

ten beiebert, die nach den gleichen Rezepten und mit den gleichen Bio-Zutaten arbeitet.



«Jung seit 1976 – inspiriert von John Baker»: Der ehemalige Kleiner-Laden am Goldbrunnenplatz.
Foto: Urs Jaudas

Dadurch ist das Brot nicht ganz so frisch wie bei John Baker, sondern etwa sechs Stunden älter. Der Qualität und dem Geschmack soll das nicht abträglich sein, bloss seien die Brote entsprechend sechs Stunden weniger lang haltbar, sagt Jens Jung. Frisch aus dem Ofen sollten sie ohnehin nicht gegessen werden, «denn warmes Brot hat weniger Geschmack.»

«Schon teuer, aber auch sehr gut»

Die Preise fürs Brot sind bei beiden Bäckereimarken gleich. Die Kosten für die Belieferung der Jung-Standorte würden jene der John-Baker-Backstuben an prominenter Lage (Bahnhofstrasse, Stadelhofen, Helvetiaplatz) etwa aufwiegen, sagt Jung.

Der aufwendige Prozess nach alter Handwerkstradition schlägt sich im Verkaufspreis nieder, hinzu kommen die ausschliessliche Verwendung von Bio- und Demeter-Produkten und der Einkauf bei kleinen Produzenten in der Region. Das kleine Ruchbrot, 400 Gramm schwer und der Bestseller im Sortiment, kostet 5 Franken. Das kleine Früchtebrot 9.50 Franken.

«Schon teuer, aber auch ganz schön gut», liessen sich Hunderte begeisterter Onlinerezensionen zusammenfassen. Viele schwärmen vom «besten Brot der Stadt».

Drei Kleiner-Standorte schliessen

Bisher produzierte die Bäckerei Jung am Firmensitz am Klusplatz, wo es in der Backstube aber langsam eng wurde. Die ehemalige Kleiner-Backstube in Altstetten, rund 1000 Quadratmeter gross, ermöglicht weiteres Wachstum. «Kleiner war an unseren Standorten und unserem guten Image interessiert, wir an ihrer Infrastruktur», sagt Jens Jung zur Fusion.

Die Bäckerei Jung brachte drei Standorte in die Firmenhochzeit ein, die Bäckerei Kleiner fünf Standorte. Zwei Kleiner-Geschäfte wurden aufgegeben:

- Der Kleiner am Bleicherweg, der nur 150 Meter von der Jung-Bäckerei am Schanzengraben entfernt lag und für den der Mietvertrag auslief.
- Das Kleiner-Geschäft im Shopville im HB: «Wir haben den Grundsatz, dass wir keine Arbeitsplätze ohne Tageslicht und Frischluftzufuhr haben», sagt Jens Jung, der als junger Mann in einem fensterlosen Einkaufszentrum arbeitete (damals verkaufte er aber noch Kameras und kein Brot).

Die Bäckerei Kleiner war seit 2006 in Besitz der Gruppe ZFV-Unternehmungen (dem ehemaligen Zürcher Frauenverein), die in Altstetten die Backwaren für ihre Gastro- und Hotelbetriebe produzieren lässt. Die ZFV-Unternehmungen bleiben nach der Fusion am Joint Venture mit dem Namen Kleiner Jung AG beteiligt, rund 85 ZFV-Standorte werden künftig mit den

Brotten nach John-Baker-Rezept beliefert. Aus dem Kleiner-Sortiment haben die Jung-Bäckereien die Apfeltörtchen und das Dinkelbrot übernommen.

Die ehemalige Jung-Bäckerei am Klusplatz, deren hauseigene Backstube nunmehr ausschliesslich für den eigenen Laden produziert, ist neu dagegen ein John Baker.

Der Bäckermeister mit der Zen-Ruhe

Jens «Jimmy» Jung ist das Gesicht der John-Baker-Erfolgsgeschichte. Der ausgebildete Bäckermeister strahlt die Ruhe eines Zen-Meisters aus und sagt Sätze wie ?: «15 Prozent unserer Bevölkerung isst, der Rest nimmt Nahrung auf.»

Er sagt, als Anbieter von Lebensmitteln verfolge er drei Maximen: Oberste Priorität habe, dass sein Schaffen gut oder zumindest nicht schädlich für den Planeten ist. Zweitens sollen die Produkte für die Menschen «gesund und ein Plausch zu essen» sein. Und drittens soll es jenen Menschen gut gehen, die für diese Produkte arbeiten. Mit 4300 Franken sei der Mindestlohn im Unternehmen gut 500 Franken höher als in der Branche üblich.



«Das beste Brot, das ich je gegessen habe»: In den Google-Rezensionen sind sich die John-Baker-Fans einig.
Foto: Urs Jaudas

Jens Jungs Vater ist Bernd Jung, der ab 1976 die Jung-Bäckereien aufbaute. Lange war Sohn Jens in leitender Funktion im väterlichen Betrieb tätig; die Idee war, dass der Sohn den Betrieb dereinst übernimmt. Bei der Frage nach dem Zeitpunkt kam es aber zum Streit, Jens Jung verliess den Betrieb nach zwölf Jahren – und gründete später mit drei Freunden John Baker, der bald von sich reden machte. Es war wohl auch diese Erfolgsgeschichte, die Bernd Jung überzeugte: Als dieser in den Ruhestand ging, kam er mit seinem Sohn überein und verkaufte John Baker die Bäckerei Jung.

«Zehn Jahre früher hätte John Baker nicht funktioniert»

Mit der Umwandlung der Kleiner-Standorte verschwindet ein in der Stadt Zürich bekannter Name. Laut Peter Lyner, Präsident des Bäckerei- und Confiseurverbands Zürich, war Kleiner in den 1970er-Jahren eine beliebte Adresse für Torten. Für Jens Jung und dessen Erfolg freut sich Lyner trotzdem. «Er hat im richtigen Moment die richtige Idee richtig umgesetzt», sagt Lyner. «Ich behaupte: Zehn Jahre früher hätte es nicht funktioniert, weil die Kundschaft noch nicht dafür bereit gewesen wäre.»

Heute gebe es in der Branche einen klaren Trend zu qualitativ hochwertigen Broten und lang geführten Teigen. Das sei auch für die Bäckerinnen und Bäcker erfreulich: «Es wird wieder mehr von Hand gearbeitet und weniger mit Maschinen. Und weil die Teige länger ruhen, kann mehr Arbeit tagsüber verrichtet werden.»

Dass mit dem Aufwand die Preise steigen, sei unvermeidlich, sagt Lyner. «Aber wer zum Beck geht, legt Wert auf gutes Brot und ist bereit, dafür zu zahlen. Alle anderen haben wir Bäckereien sowieso schon lange an die Detailhändler verloren.»