

Abo [Neue Filiale von John Baker](#)

Zürichs Hipster-Bäcker gibt es jetzt auch an der Bahnhofstrasse

John Baker verkauft sein Brot neu auch an exklusiver Lage. Und will dort seine Kundschaft von Sandwiches ohne Fleisch überzeugen.



Emil Bischofberger, Ela Çelik (Fotos)
Publiziert: 30.04.2022, 06:00

37



Jens «Jimmy» Jung und Yves Spink vor ihrem neuesten John-Baker-Standort an der Bahnhofstrasse 9. Mit dabei: Olmo, der Hund von Ueli Hinder, einem weiteren Miteigentümer.

Foto: Ela Çelik

Ein wenig Geheimniskrämerei muss dann doch sein. «Wir haben unser Brot verbessert», sagt Yves Spink, einer von vier John-Baker-Gründern. Als wäre das eine Nebensächlichlichkeit. Wieso verändert eine Bäckerei ausgerechnet jenes Produkt, für das sie bereits stadtbekannt ist? Doch man kann fragen, wie man will, mehr ist Spink nicht zu entlocken.

Statt zu antworten, lächelt er ein verschwörerisches Lächeln. Dann wendet er sich wieder den letzten Detailproblemen zu, die eine Neueröffnung mit sich bringt. Beim Einbrennen des Backofens hat sich eine der Türen verzogen, und die schweren Betonhocker wurden noch nicht geliefert. So oder so: John Baker eröffnet diesen Montag seinen dritten Standort in der Stadt. Nicht irgendwo, sondern an der Bahnhofstrasse, im Gebäude der Zürcher Kantonalbank.

Die Bahnhofstrasse? «Ein glücklicher Zufall»

Wieso versucht es ein Handwerksbetrieb ausgerechnet an dieser Lage, von der sich das Kleingewerbe abwendet und Einzelunternehmen internationalen Ladenketten Platz machen? Jens «Jimmy» Jung, ein weiterer Kopf des Gründerquartetts, nennt den Schritt an die Bahnhofstrasse bei einem Gespräch ein paar Wochen zuvor im Firmensitz am Klusplatz «einen glücklichen Zufall».

John Baker war von den Vormietern, die das Café Züri betrieben, kontaktiert worden: Ob man interessiert wäre, den Standort zu übernehmen? Das war Ende 2019. Dann kam die Pandemie – weshalb es länger dauerte, bis der Wechsel definitiv wurde.



Exklusiver Standort, direkt an der Tramhaltestelle Kantonalbank: Der Eingang von John Baker an der Bahnhofstrasse.
Foto: Ela Çelik

Die ZKB als Vermieterin war auch sofort interessiert gewesen. Die Parteien handelten Konditionen aus, die für beide stimmen, oder wie Jung sagt: «Sie sind so, dass wir auch damit leben können, wenn es nicht so gut laufen sollte.» Klar ist: Die ZKB gewährt hier einen Mietzins, der niedriger ist als jener, den die Modelabels nebenan bezahlen.

«Wir stehen auf Anglizismen und mochten das Wortspiel.»

Mitgründer Yves Spink über die Geschichte hinter dem Namen John Baker

Jung und Spink heckten John Baker 2013 aus. Spink war damals von einer eininhalbjährigen Weltreise zurückgekehrt, als die beiden sich zufällig an der Art Basel trafen. Spink, der vor seiner Auszeit von Zürich als Mann des Nachtlebens, Werber und Gastronom gewirbelt hatte, erzählt die Geschichte so: «Ich hätte Lust auf eine Biobäckerei», sagte ich zu Jimmy. Er hatte auch Lust. «Dann machen wir es doch zusammen!»

Ende 2013 legten sie beim Bahnhof Stadelhofen los

Spink hatte auf der ganzen Welt neue Biobäckereien entdeckt – und realisiert, dass eine solche in Zürich fehlte. Allerdings: «Ich hatte keine Ahnung von Bäckerei, Jimmy hatte das ganze Know-how. Ich kannte dafür die Gastronomie und Werbung.» Zusammen mit zwei weiteren Mitstreitern legten sie Ende 2013 beim Bahnhof Stadelhofen los.

John Baker (Spink: «Wir stehen auf Anglizismen und mochten das Wortspiel») setzt auf alte Bäckerkunst, sprich lange Teigführung. Der Prozess vom Ansetzen des Teigs bis zum fertigen Brot dauert bei ihnen drei Tage, gebacken wird vor Ort. Ein Anachronismus in einer Branche, die sich damals noch darauf konzentrierte, diese Zeit zu verkürzen sowie Verkauf und Produktion zu trennen.





Bereit für die Eröffnung: Die ersten Brote sind Probe gebacken, nur eine Ofentür klemmt noch.
Foto: Ela Çelik

Das John-Baker-Brot mit seiner dicken Kruste war bald stadtbekannt. 2016 folgte der zweite Standort am Helvetiaplatz, 2017 übernahm das Quartett auch noch die Bäckerei Jung, die Jens Jungs Vater aufgebaut hatte, und frischte die Filialen nach John-Baker-Grundsätzen auf.

Beim Wort Filialen zuckt Jung zusammen. «Wir machen keine Zombiefilialen, wir eröffnen Backstuben», stellt er klar. Gebacken wird bei John Baker nicht irgendwo ausserhalb der Stadt. «Wir sind eine Bäckerei mit Verkaufstheke», sagt Jung. Von «Look and Feel» spricht Ex-Werber Spink: «Früher sah jede Bäckerei gleich aus. Was aber, wenn du eine Backstube baust, die aussieht wie eine Bar?» Bald wurde John Baker als «Hipsterbäckerei» apostrophiert. Spink mag das Wort überhaupt nicht. «Aber es trifft auf den Punkt, was wir wollen.»

Sie starten mit 100 Laiben – am besten Standort sind es an guten Tagen 1000

An der Bahnhofstrasse ist die Backstube entlang der Fensterfront angelegt, von draussen können die Passanten den Bäckern zuschauen, wie sie den Teig verarbeiten und die Brote in den Ofen schieben. «Es wäre schön, wenn sich die chinesischen Touristen die Nasen an den Scheiben platt drücken würden – wenn sie dann wiederkommen», sagt Spink.

Zu Beginn wollen sie mit 100 Broten pro Tag starten. Zum Vergleich: An ihrem besten «Brot-Standort» am Stadelhofen gehen an guten Tagen 1000 Laibe über die Theke. An der Bahnhofstrasse setzen sie vor allem auf die Bürokindschaft. Die Gründer haben sich zudem entschieden, hier erstmals nur vegetarische und vegane Sandwiches anzubieten. Es war kein einstimmiger Entscheid. In ihrer Jung-Filiale am Bleicherweg, wo um die Ecke die gleiche Klientel einkauft, ist das Roastbeef-Sandwich der Bestseller.



«Ich hätte Lust auf eine Biobäckerei», sagte Spink zu Jung. Heute führen sie in Zürich drei John-Baker-Backstuben – mit eigenem Mehl.
Foto: Ela Çelik

Provokativ könnte man sagen, John Baker passe durchaus zur Bahnhofstrasse – wegen seiner Preise, die auch schon für Debatten sorgten. Jung entgegnet: «Unsere Marge ist bei den teureren Produkten nicht höher. Im Gegenteil: Prozentual verdienen wir am einfachen Brot mehr – weil der Aufwand kleiner ist.» Bei einem Brot, das John Baker für 4.80 Franken verkaufe, belaufe sich der Profit auf 50 Rappen.

Meinung: Danks, Joe Asselton, Interview mit John Baker mit

Moskau, Doha, Los Angeles: Interesse an John Baker gibt es fast überall

Zuletzt bleibt eine Frage: Ist die Bäckerei an der Bahnhofstrasse das Ende der Expansion? «Wir sagten nach dem Stadelhofen, mehr als einen John Baker brauche es nicht in Zürich. Nach dem Helvetiaplatz erneut. Weil es jedes Mal verdammt anstrengend ist», sagt Jung. «Doch es ist wie bei einem Kind: Man vergisst mit der Zeit all die Strapazen vom Anfang – bis man sich beim nächsten Baby wieder daran erinnert ...»

Spink (ein Kind) schüttelt schmunzelnd den Kopf, als Jung (drei Kinder) das erzählt. Es gab schon Anfragen aus Moskau, Doha, Los Angeles und London. Jedes Mal reisten sie hin, schauten sich alles an. «Aber bisher ist noch keines der Projekte zum Fliegen gekommen», sagt Spink.

Vorerst geben sich er und seine Mitstreiter damit zufrieden, dass in den Schaufenstern der Bahnhofstrasse nicht mehr nur Kleiderpuppen anzuschauen sind. Sondern täglich ab vier Uhr morgens auch Teig knetende Bäckerinnen und Bäcker.

Emil Bischofberger arbeitet seit 2006 für Tamedia. Er beschäftigt sich vorwiegend mit der Zürcher Gastronomie und gesellschaftlichen Themen, zuvor hatte er seine thematische Heimat lange Jahre im Sportressort. [Mehr Infos](#)
✕ @bischofberger
Mehr Infos

Fehler gefunden? [Jetzt melden](#).