

## Zürich

## Die Wiediker Weggli-Meile

**Bäckerei-Trend** Zürcherinnen und Zürcher essen gerne Brot. Nirgends sieht man das besser als zwischen Stauffacher und Goldbrunnenplatz. Die neueste der insgesamt sieben Filialen sticht besonders heraus.

David Sarasin

Die neue Bäckerei, die kürzlich bei der Schmiede Wiedikon eröffnet wurde, ähnelt einer Boutique. Mit den raumhohen Fenstern, der diskreten Beleuchtung und minimalen Einrichtung könnte sie auch an der Bahnhofstrasse stehen. Wenig überraschend steht auf ihrem Eingang «Flagship Store».

Betritt man aber den Laden, verflüchtigt sich der erste, glamouröse Eindruck. In der Auslage liegen Produkte, die eher gewöhnlich sind: Cremeschnitten, Berliner, Weggli, Pralinés, Pfänderli oder Laugensandwiches mit Käse. Eine Bäckerei halt, man möchte das ja gar nicht anders.

Das Geschäft gehört der Bäckerei Konditorei Confiserie Brändli aus Wädenswil. Erwähnenswert an der Neueröffnung: Brändli hat den Laden inmitten von sieben anderen Bäckereien eröffnet, die auf der relativ kurzen Strecke zwischen Stauffacher und Goldbrunnenplatz liegen. Er ist ein weiterer Bestandteil der Weggli-Meile, die der Tramlinie entlang nach Wiedikon führt.

Dazu zählen: Hug und St. Jakob beim Stauffacher, Buchmann bei der Werd, Brändli und nochmals Hug rund um die Schmiede Wiedikon und schliesslich der Holzofenbeck und bald eine neue Filiale von Kleiner beim Goldbrunnenplatz.

Siebenmal Brot also in einer Distanz von etwas mehr als einem Kilometer. Noch nicht mit eingerechnet ist das Angebot von John Baker, das es im Laden Welschland etwas abseits der Tramlinie zu kaufen gibt. Oder die alteingesessene Bäckerei Arnet gleich um die Ecke an der Aemterstrasse.

### Weniger Hochzeitstorten

Diese Dichte an Bäckereien kannte Patrick Huster – Geschäftsführer von Brändli –, bevor er von Wädenswil nach Wiedikon expandiert hat. Seinen «Flagship Store» bei der Schmiede Wiedikon eröffnete er im August. Es ist die erste Filiale neben dem mehr als hundertjährigen Stammhaus in Wädenswil, einem Familienbetrieb in Seenähe.

Huster nennt zwei Gründe für die Expansion. Erstens zwang die Pandemie seinen Betrieb in



Von Wädenswil nach Wiedikon: Beck Brändli hat expandiert. Foto: Sabina Bobst

die Kurzarbeit. Weniger Kunden, fast niemand mehr bestellte Hochzeitstorten – ein wichtiges Geschäft für Brändli. Auch die Gipfeli-Massenbestellungen aus den Büros brachen weg. Seit Brändli aber die neue Filiale hat, gibt es wieder genügend zu tun für seine Angestellten.

Zweitens bewegte die Grosswetterlage im Bäckereigewerbe Huster zu dem Schritt in die Stadt. «Die Grossen überleben, die Kleinen gehen ein.» Einzelbetriebe hätten es heute viel schwerer als noch vor ein paar Jahren. «Wir wählten lieber den Schritt nach vorne.»

Der Trend zu Grossbetrieben ist nicht neu. Man kann ihn auch an der Weggli-Meile ablesen: Mit Hug, Buchmann und Kleiner sind gleich mehrere lokale oder nationale Bäckereiketten eingezogen, die in den vergangenen Jahren deutlich gewachsen sind. Buch-

mann etwa gab einst als Ziel vor, in jedem Zürcher Quartier eine Filiale zu eröffnen. «Zürich ist ein attraktiver Kuchen, von dem sich viele Bäckereien ein Stück sichern wollen», sagt Daniel Wehrli, Geschäftsführer der Bäckerei Buchmann, auf Anfrage.

### Einwohnerstatistik hilft

Verständlich also, wollte auch Patrick Huster mit der Bäckerei Brändli nach Zürich. «Wiedikon ist ein Trendquartier, das künftig noch mehr Leute anziehen wird», sagt er. Bei seiner Entscheidung geholfen habe ihm die Einwohnerstatistik, worin der Zuwachs erkennbar sei.

Geht es nach einem Alteingesessenen im Quartier, könnte Husters Strategie aufgehen. Janek Arnet betreibt seit 20 Jahren an der Aemterstrasse neben der Busstation Zwinglihaus eine Bäckerei – es ist eine von fünf in

der Region. «Die Bäckereien haben an Ansehen gewonnen», sagt er. Qualität und Handwerk stünden hoch im Kurs. Dieser Trend helfe der ganzen Branche.

Sein Geschäft verdeutlicht den Trend: 30 bis 40 verschiedene Brote hat Arnet wechselweise im Angebot. Vieles aus Urdinkel und aufwendig gefertigt. «Viele Leute misstrauen den industriell gefertigten Produkten zusehends», sagt Arnet. Zumindest sei das bei seiner Kundschaft der Fall. Sein Angebot habe er über die Jahre laufend angepasst.

Eine gewisse Flexibilität sei heute für Bäcker unumgänglich, sagt der Präsident des Zürcher Bäckerverbandes, Peter Lyner. Es sei wichtig, ins Ansehen zu investieren, mit den eigenen Produkten herauszustechen, ebenso sollte man über Expansionsstrategien nachdenken. Man versteht so plötzlich besser, wie es zum

Flagship Store gekommen ist. «Jeder Bäcker muss heute auch Unternehmer sein», sagt Lyner.

Nach so vielen wirtschaftlichen Überlegungen sei schliesslich eine zentrale Frage erlaubt: Wie schmecken eigentlich die Weggli bei den Bäckereien an der Wiediker Weggli-Meile? Und werden diese nun immer teurer? Der beruhigende Befund nach einem Blindtest mit der TA-Gastroexperten Claudia Schmid: Alle Weggli aus allen erwähnten Bäckereien schmecken, bis auf ganz kleine Nuancen, gleich.

Und: Sie sind fast alle gleich teuer. Die Preise liegen im äusserst engen Bereich von 1.20 bis 1.40 Franken. Am unteren Rand liegt Brändli bei der Schmiede Wiedikon. «Die Zürcher Preise sind bei uns die gleichen wie in Wädenswil», erklärt Huster. Man hätte in einer Bäckerei-Boutique andere Preise erwarten können.

### Die Ecke

#### Fertig lustig

Wo sind die fantasievollen Masken mit Herzchen und Schnullern, mit Tigergebiss oder Kussmund geblieben? Gut ein Jahr danach sind die Masken fast nur noch uni-hellblau, uni-weiss oder ganz schwarz. Die gute Miene zum bösen Spiel ist uns abhandengekommen. (net)

### Behörde ermittelt nach Unfall mit 42-Kilo-Drohne

**Meilen** Bei einem Testflug in Meilen am Zürichsee ist eine Landwirtschafts-Drohne kurz nach dem Start mit einem Baum kollidiert und abgestürzt. Publik geworden ist der Vorfall, der sich bereits im Juli ereignete, durch einen gestern veröffentlichten Vorbericht der Schweizerischen Sicherheitsuntersuchungsstelle (Sust). Darin wird der Unfall als sogenanntes «fly-away» eingestuft, das heisst, die Drohne führte eigenständig Flugmanöver durch, die vom Fernpiloten nicht geplant waren und nicht kontrolliert werden konnten.

Die Drohne, die beim Unfall stark beschädigt wurde, gehört der in Meilen ansässigen Eagle Eye Solutions GmbH. «Die Drohne ist beim Start nicht wie üblich senkrecht nach oben gestiegen, sondern nach vorne gekippt und wenige Sekunden später in einen Baum geflogen», sagte Geschäftsführer Marcel Maurer auf Anfrage. Der Testflug hätte über einem Feld stattfinden sollen, welches sich in der Nähe eines Waldes befindet. Personen seien keine gefährdet worden, so Maurer weiter. Der verunfallte Drohrentyp hat ein zulässiges Startgewicht von bis zu 42 Kilogramm und wird unter anderem in der Landwirtschaft als Sprühdrohne eingesetzt.

Die verunfallte Drohne allerdings wird hauptsächlich zur Reinigung von Fotovoltaik-Anlagen eingesetzt. Die genaue Unfallursache wird nun von der Sust untersucht. Laut Maurer könnten Probleme mit der GPS-Navigation eine Rolle gespielt haben. In der Region Zürich sind in den vergangenen Jahren mehrere Drohnen der Post verunfallt. Im Januar 2019 fiel eine Post-Drohne, die Blutproben transportierte, in den Zürichsee. Im Juni 2019 stürzte eine weitere Drohne in einem Waldstück nahe der Universität Irchel ab. (sda)

Zwei über...

### ... die Tücken digitaler Speisekarten

**Isabel Hemmel:** Ich bin neuerdings beim Essen gehen sehr neidisch auf Leute mit veralteten Mobiltelefonen.

**Paulina Szczesniak:** Wie hängt das denn zusammen?

**Hemmel:** Alte Handys können keine QR-Codes lesen. Dementsprechend bekommen die dazugehörigen Menschen eine physische Speisekarte und müssen sich nicht auf einem Minibildschirm durch ein heruntergeladenes Menü kämpfen.

**Szczesniak:** Da bin ich ganz bei dir. Eine Speisekarte ist doch eine Visitenkarte des

Restaurants. Format, Gewicht, Haptik, Layout – das alles sagt schon so viel über das aus, was danach vor einem auf dem Teller liegt!

**Hemmel:** Du meinst Word-Art-Design auf der Menükarte ist gleich Härtdöpfelsalat fixfertig aus dem Plastikkrübel?

**Szczesniak:** Genau! Umgekehrt war der wärschafte, gepolsterte Ledereinband in der Hand doch immer schon ein erstes Highlight vor dem Züri-Gschnätzlete.

**Hemmel:** Eben! Und versuch mal mit deinem Gegenüber deine Essensauswahl zu

besprechen: «Nein, noch bisschen runterscrollen, nein, nach den Schnäpsen, nein, Hauptgänge, da bist du zu weit.» Am Ende wischt man sich gegenseitig auf dem Display rum. Ob das dann hygienischer ist als ein paar Seiten Papier?

**Szczesniak:** Ich bezweifle es stark. Ferner: Beizen waren für mich immer handyfreie Zone. Eine Gelegenheit, das elende Grätli zwei, drei Stunden in der Tasche zu lassen und einfach mal im analogen Hier und Jetzt zu verweilen.

**Hemmel:** Aber ganz ehrlich, das schaffen doch viele auch

ohne QR-Codes nicht. Mir fällt das besonders bei Pärchen auf. Okay, zugegeben, auch bei mir selbst. Spätestens beim Espresso haben beide das Telefon in der Hand.

**Szczesniak:** Der Unterschied ist doch, dass man es da freiwillig tut. Wenn ich, kaum hab ich mich hingesetzt, aufgefordert werde, einen laminierten Code zu scannen, dann hab ich augenblicklich schlechte Laune. Ich finde das schampar unelegant.

**Hemmel:** Und ich empfinde es als nicht verhandelbaren Angriff auf meinen eh schon verzweiferten Versuch,

die Handynutzung einzuschränken. Was also tun?

**Szczesniak:** Das nächste Mal nehmen wird das Handy erst gar nicht aus der Tasche und sagen: «Wissen Sie was? Bringen Sie einfach das, was Ihnen auf der Karte am besten schmeckt.»



**Isabel Hemmel und Paulina Szczesniak** entdecken jede Woche ein Stück Zürcher Alltag.

Diese Kolumne erscheint jeweils am Freitag.

### Sein Design kannte die ganze Schweiz

**Todesfall** Der Grafiker Ernst Hiestand ist im Alter von 86 Jahren gestorben. Er wurde vor allem als Grafikdesigner der sechsten Schweizer Banknotenserie bekannt, die ab 1976 ausgegeben und per März 2000 zurückgerufen wurde. Hiestand starb laut einer Mitteilung seiner Familie nach längerem Leiden in einem Stadtzürcher Pflegeheim. Der gebürtige Zürcher machte sich 1960 selbstständig und eröffnete mit seiner damaligen Ehefrau Ursula Hiestand in Zürich das Atelier E+U Hiestand. Zu ihren Kunden zählten unter anderem die Schuhfabrik Bally, das Shoppingcenter Spreitenbach, verschiedene staatliche Institutionen sowie die Schweizerische Rettungsflugwacht Rega. (sda)