

Bäckerei-Konditorei-Café Signer, Zizers (GR)

## Maturanden und ein Bär lösen Innovation aus

Eine Handelsmatura-Klasse bekam die Aufgabe, in Arbeitsgruppen ein Produkt auf den Markt zu bringen. Eine Gruppe entschied sich für Guetzli und gelangte dafür an die Bäckerei Signer. Die für die Maturanden entwickelten Guetzli kamen parallel auch in der Bäckerei in den Verkauf und entwickelten sich zu einem Renner. Wohl auch dank der Namensgebung, zu der ein eingewanderter Bär anregte.

Antonia und Peter Signer betreiben eine Dorf-Bäckerei-Konditorei mit Café, die vor allem von den Dorfbewohnern lebt. Doch das engagierte Meisterpaar ist auch immer wieder für eine Innovation gut. Das wussten wohl auch einige Schüler/innen der Handelsmittelschule Chur, deren Klasse in Gruppen die Aufgabe hatte, ein halbes Jahr lang ein «Geschäft» nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen zu führen.

### Von der Idee zum Produkt

Eine Gruppe der Abschlussklasse fragte Signers an, ob sie für ihr «Geschäft» Guetzli mit verschiedenen Aromarichtungen kreieren würden. Aus dieser Idee entstanden diverse Mürbteigguetzli. Signers belieferten die Maturanden damit, diese gaben ihnen ihre eigenen Namen und verkauften sie weiter. Signers stellten die Guetzli aber auch für ihren Laden her und verwendeten sie zudem im Café als Beigabe zu Kaffee und Tee.

### Ein Bär gibt die Namensidee

Die erste Sorte der Guetzli entstand noch vor der Anfrage der Maturanden. «Angefangen haben wir mit dem «Bärenfutter», als der Bär Bruno ins Bündnerland kam», berichten Signers. Der Bär war in aller Munde und brachte Signers auf die Idee, das Guetzli als «Bärenfutter» zu verkaufen. Ihre



Auf Basis eines Grundrezepts für Mürbteigguetzli entstanden durch verschiedene Zutaten sechs schmackhafte Sorten.

Kundschaft fand den Namen so originell, dass die auf Anregung der Maturanden erstellten andern Guetzli auch nach einheimischen Tieren benannt wurden (vgl. Kasten). Das «Munggenfütter» (Dialekt für Murmeltierfutter) erhielt an der Swiss Bakery Trophy 2010 gar eine Medaille. Es störte bisher übrigens niemanden, dass die Gebäcke als «Fütter» bezeichnet wurden. Der Bezug zur Region und zur Natur wird im Gegenteil geschätzt: «Viele Kunden kommen zurück und bringen Komplimente,

wegen der Rezeptur und vor allem wegen der Namensgebung», erklären Signers.

Die verschiedenen «Fütter» sind sehr beliebt bei der Kundschaft, sei es als originelles Mitbringsel, zum Kaffee oder für den Rucksack. Im ersten Produktionsjahr wurden über 500 Packungen verkauft. Auch heute betont Antonia Signer:

**«Die Guetzli sind nach wie vor ein grosser Renner.»**

So gross, dass Signers gar die Herstellung des traditionellen Konfekts eingestellt haben.

### Auch wirtschaftlich ein Erfolg

Die mit Caramelwalze gezeichneten verschiedenen «Fütter» sind für die Bäckerei ein Renner: sie sind ein attraktives Eigenprodukt, lassen sich rationell herstellen und verpacken, aus einem Rezept können beliebige Sorten abgeleitet werden, dank langer Haltbarkeit gibt es keine Verluste, und die Marge ist interessant. ce



Die nach verschiedenen einheimischen Tieren benannten «Fütter» sind praktisch verpackt und sehr beliebt.

### 6 Sorten «Fütter»

Aktuell stellt die Bäckerei Signer sechs verschiedene, praktisch verpackte «Fütter-Guetzli» her:

- Munggenfütter mit Pistazien
- Bärenfütter mit Schoggistückli
- Steinbockfütter mit Mandeln
- Hasenfütter mit Kokosnuss
- Rehfütter mit Dörr-Aprikosen
- Hirschfütter mit Haselnüssen und Zimt