

Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft
Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt
Band: - (2017)
Heft: 2: Basel isst

Artikel: Bäckerei Kult : die mit den postindustriellen Gipfeli
Autor: Zeller, Manuela
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-842665>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

echt seit 1726

BÄCKEREI KULT

Die mit den postindustriellen Gipfeli

Im Januar 2016 haben drei Quereinsteiger die Bäckerei KULT eröffnet. Lea Gessler und Leon Heinz sind glücklich mit dem ersten Jahr. Und ihre Zitronentörtchen haben den Ruf, die besten der Stadt zu sein.

An der Riehentorstrasse, eine Velominute von Wettsteinplatz und Rheinufer entfernt, befindet sich die Bäckerei KULT: innen ein kleiner Tresen, zwei Bistrotischchen, dahinter die Backstube. Mit dem blauen Schachbrettboden und der bemalten Holzdecke wirkt der Laden wahnsinnig einladend und gemütlich. Von aussen ist das Geschäft mit den zwei schmalen Schaufenstern leicht zu übersehen. Daran vorbei zu gehen, wäre aber schade. Nur schon wegen der Zitronentörtchen.

Die machen schon optisch den Eindruck, etwas Besonderes zu sein. Wegen der grosszügigen Eiweisshaube obendrauf: ein steiler, meringuierter Berg, schon fast ein Matterhorn aus fluffiger Meringue. Der erste Eindruck: Menschen, die dermassen unpraktische Patisserie backen – Törtchen, die ausschauen, als würden sie den Transport nach Hause unmöglich heil überstehen –, das müssen kompromisslose Geniesser sein. Und der zweite Eindruck: buttrig knusprig und sonnig zitronig: So muss das früher an französischen Adelshöfen geschmeckt haben.

Dabei liegt den KULT-Bäckern eigentlich nichts an Adels-Assoziationen. «Unsere Sachen sind zwar eher teuer, wir backen aber für den Alltag, wir wollen kein Beck für Luxusprodukte sein», erklärt Leon Heinz, der zum Gründerteam gehört. Stimmt, auch dafür ist die Bäckerei KULT bekannt: für die hohen Preise. Die kleine Zitronentarte kostet 5.50 Franken, das könnte man andernorts günstiger haben.

«Das liegt daran, dass wir alles in Handarbeit herstellen», erklärt Lea Gessler, ebenfalls Mitgründerin der Bäckerei KULT. Sie führt das Geschäft zusammen mit Leon. «Wir verwenden keine Halbfabrikate, Vanillecreme-Pulver etwa oder Backmischungen, wir machen alles selber.» Für die Zitronentörtchen zum Beispiel müsse wirklich jemand von ihnen die Schalen von fünfundzwanzig Zitronen abreiben. «Wir stellen unsere Sachen so her, wie wir es für richtig halten. Also Backwaren, wie wir sie selber auch gerne essen.» So werden die Gipfeli jeden Tag beziehungsweise jede Nacht frisch gebacken, statt nur tiefgefroren in den Ofen geschoben. «Das bedeutet aber, dass auch wirklich jeden Tag jemand den Teig tourieren muss, das ist viel Arbeit.» Lea weiss, wovon sie spricht,



Lea Gessler und Leon Heinz

schliesslich hat sie im letzten Jahr mehr als Vollzeit in der Backstube gearbeitet. «Sie ist die Mama von fünfzigtausend Gipfeli», lacht Leon.

«Wir verwenden keine Halbfabrikate, Vanillecreme-Pulver etwa oder Backmischungen, wir machen alles selber.»

Die gleichen Prinzipien wie für die Herstellungsweise gelten auch für die Zutaten. «Wir haben die Hühnerfarm besucht, wo jene dreihundertsechzig Eier gelegt werden, die wir jede Woche brauchen», erinnert sich Leon. «Der Hof liegt in Therwil, den Hühnern gehts gut.» Das Mehl wiederum komme von der Mühle Graf in Maisprach, der letzten Getreidemühle in der Nordwestschweiz. Den Frischkäse stellt der Stadtkäser Mylk extra für die Bäckerei KULT her.



Wenn Lea Gessler und Leon Heinz über die Bäckerei reden, dann hört sich das an, als würden sie sich seit Jahren mit Brot und Pâtisserie beschäftigen. Dabei sind sie beide Quereinsteiger. Sie hatte vor der Bäckerei KULT in einem Restaurant in Paris gekocht, er hatte am Hyperwerk postindustrielles Design studiert. Eine Bäcker Ausbildung haben sie nicht. Das heisse aber nicht, dass sie unerfahren seien, präzisiert Lea: «Leon und Felicia, die Dritte im Bunde der KULT-Bäckerei, hatten während ihres Studiums am Hyperwerk die Internationale Gastronomische Gesellschaft ins Leben gerufen und sich intensiv mit Essen und mit Kommunikation über Essen beschäftigt.» Im Hyperwerk wird nicht Design im herkömmlichen Sinne gelehrt, sondern eben «postindustrielles» Design, für eine Gesellschaft, die nicht mehr von der industriellen Konsumlogik bestimmt wird. Und es steht auch nicht Design im Sinne von grafischem Gestalten im Zentrum. «Am Hyperwerk lernen Studierende, Veränderungen methodisch als ein Potenzial für ihr gestalterisches Handeln einzusetzen: Verstehen und handeln, entwerfen und realisieren folgen den Anforderungen prozessualen Gestaltens», so liest man das zumindest bei Wikipedia. Und so ist Leon nicht nur Bäcker, sondern auch Prozessgestalter. Er findet, dass es durchaus ein Vorteil sei, dass sie nicht gelernte Bäckerinnen und Bäcker seien. «Dank unserer Aussensperspektive konnten wir uns ganz genau überlegen, was für eine Bäckerei wir wollen, statt darüber nachzudenken, wie eine Bäckerei gemäss Lehrbuch sein soll.»

Im Haus an der Riehentorstrasse wird schon seit rund 300 Jahren gebacken. Die Bäckerei KULT sei aus dem Wunsch entstanden, das alte Lokal zu erhalten, erinnert sich Lea. «In den letzten Jahren hatte es oft Wechsel gegeben. Das Paar, dem das Haus gehört, hat nach einer langfristigen Lösung gesucht und sich an die Gastronomische Gesellschaft gewandt.» Es habe viel dagegen gesprochen, die Bäckerei zu übernehmen. «Wir hatten kein Geld zum Investieren, wir hatten keine Fachkenntnisse ...» Trotzdem entschieden sie sich für das Projekt. Das Geldproblem lösten sie mit einem Crowdfunding: Dreihundertachtundvierzig Menschen investierten zusammen mehr als 37 000 Franken in Umbau, Kaffeemaschine, Lieferwagen etc.

Und, ist die Rechnung aufgegangen? – «Ja schon. Das heisst, konkrete Vorstellungen hatten wir am Anfang keine», erzählt Lea, «wir hatten uns nicht ausgemalt, dass das Projekt scheitern würde, wir haben aber auch nicht mit so einem grossen Erfolg gerechnet.» Insgesamt hätten sie das Ausmass der Arbeit aber unterschätzt. «Leon und Felicia sind speziell gut darin, Projekte aufzuziehen, ich sollte die Bäckerei langfristig führen. Ich dachte, ich würde im Laden stehen, backen und die Geschäftsführung machen. Ich arbeitete dann aber praktisch Vollzeit in der Backstube, dazu sind noch etwa vierzig Prozent Büroarbeiten gekommen. Wir haben schnell gemerkt, dass das nicht geht.» Inzwischen sind neue Mitarbeitende dazugekommen. Siebzehn Leute arbeiten momentan für die Bäckerei KULT, die meisten Teilzeit.

Neuerdings ist die Bäckerei KULT auch in Zürich ein Begriff. Das hat mit den Croissants von Quentin Biéchy zu tun. Quentin Biéchy war am Anfang der einzige gelernte Bäcker in der Bäckerei KULT und hat sein Rezept für Croissants mitgebracht. «Er macht Gipfeli, seit er fünfzehn ist», erklärt Lea, «und kann das ziemlich gut.» Schwieriger war es, ein Baguette-Rezept zu finden. «Es hiess ja immer, mit Schweizer Mehl könne man keine guten Flûtes machen. Wir haben dann aber von Seri Wada gehört, der in Zürich seit einem Jahr am perfekten Baguette-Rezept feilt.» So kam es zu einem freundschaftlichen Austausch: «Seri ist mit einem Brotteig zu uns gekommen und hat mit uns Baguette gebacken und im Gegenzug hat er drei Nächte lang Croissants mit Quentin gemacht.» Zürich findets gut. «Geile Gipfeli», schrieb der *Tages-Anzeiger* am 8. Februar.

Nach dem geglückten Start sucht die KULT-Bäckerei nach zusätzlichen Räumen. «Eine Küche wäre toll», findet Lea, «die Backstube eignet sich nicht, um Sandwiches oder Pâtisserie herzustellen.» «Das Ziel ist, an zwei Orten zu produzieren und auch an zwei Orten zu verkaufen», ergänzt Leon. Eine Filiale, an der Backwaren bloss verkauft werden, kommt für uns nicht infrage. Wann und wo es genau weitergeht, ist allerdings noch offen, idealistische Investoren sind gesucht.

Manuela Zeller