

Die Böhli Bäckerei-Confiserie, Appenzell:

EINE BÄCKERSFAMILIE GEHT MIT DER ZEIT!

Ein Dessert ganz ohne tierische Komponenten – geht nicht? Geht sehr wohl! Das beweist die Böhli AG. Die appenzellische Bäckerei-Konditorei wagt sich immer wieder an Neues und schreckt auch vor einem veganen Törtchen nicht zurück. Das Ergebnis: Ein feines, saisonales Dessert, das auch Nicht-Veganer überzeugt. Entscheidend unterstützt wurde die Böhli AG dabei von der Delico AG (Gossau/SG) mit ihren einzigartigen Ei-Ersatz-Produkten.

Text: Irene Infanger | Bilder: Rolf Neeser, Appenzellerland Tourismus





Es ist ein Tag wie im Bilderbuch: Am blauen Himmel erstrahlt die Sonne und lässt den vor wenigen Tagen gefallenen Schnee wunderbar glitzern und die Umgebung von Appenzell in eine herrliche Winterlandschaft verzaubern. Als Hauptort des Halbkantons Appenzell Innerrhoden – gelegen auf knapp 800 Metern über Meer in einer hügeligen Landschaft – bietet die Ortschaft im Winter eine stimmungsvolle Atmosphäre und lässt im Sommer die Herzen von Wanderern und Ausflüglern höher schlagen. Die Schulkinder zieht es an diesem Januartag mit ihren Schlitten und Bobs für einen erlebnisreichen Tag ins Freie, während viele Gäste durchs Zentrum von Appenzell mit seinen vielseitigen Geschäften, Hotels und Restaurants schlendern.

Appenzell domiziliert. «Die Erfolgsgeschichte verdanken wir unserem Grossvater und unserem Vater, die durch ihr innovatives Denken immer am Puls der Zeit geblieben sind und die das richtige Gespür für die Bedürfnisse der Kunden hatten», betont Bäckermeister Alfred Sutter. Gemeinsam mit seinem Bruder Markus hat er das Familienunternehmen 2004 übernommen. Die fünfte Generation ruht sich jedoch nicht auf den Lorbeeren ihrer Vorgänger aus. Alfred und Markus Sutter haben den Betrieb weiter professionalisiert, in die Infrastruktur investiert und die Kapazitäten ausgebaut. Das Unternehmen hat sein Filialnetz stetig erweitert, ist mit drei Verkaufsgeschäften und zwei Produktionsstätten in Appenzell vertreten, gleichzeitig betreibt die Böhli AG in Gais, Speicher und Teufen je ein Café mit Verkaufsläden.

«TOP-QUALITÄT LÄSST SICH NUR MIT TOP-ROHSTOFFEN HERSTELLEN. DESHALB BEZIEHEN WIR DIE ROHSTOFFE WENN IMMER MÖGLICH AUS DER REGION.»

Alfred Sutter, Leiter Produktion der Bäckerei Böhli AG, Appenzell

Zwischen schönsten Appenzeller Häusern liegt an der Engelgasse die Böhli AG. Einst von einer Zeitung als Bäckerdynastie bezeichnet, gehen die Anfänge der Familie Sutter als Bäckerfamilie tatsächlich bis ins Jahr 1871 zurück. Damals eröffnete Johann Baptist Sutter im Gebiet Rapisau eine Bäckerei, seit den 1940er-Jahren Familienunternehmen im Dorf

Die Tradition prägt – bis ins 21. Jahrhundert

Dank seit Jahrzehnten überliefertem Handwerk werden in den beiden Produktionsstätten in Appenzell heute noch erstklassige und traditionelle Spezialitäten hergestellt. Vom bekannten Appenzeller Biber über Birnweggen bis hin zu Brauchtumsgebäck wie Tafel-Vögel und -Zöpfe in der Vorweih-



Herzlich empfangen wird man in den sechs Filialen der Bäckerei Böhli in Appenzell stets. Das Herzstück der Familienbäckerei befindet sich an der Engelgasse in Appenzell – das ehemalige Elternhaus der Familie Sutter, wo sich heute Büros und die Konditorei-Produktion befinden. Drei Cafés in den Gemeinden Speicher, Gais und Teufen komplettieren das Filialnetz.



nachtszeit und Königskuchen (Agathabürli am 5. Februar) zu Beginn eines neuen Jahres. Das Handwerk ist bis heute zentral und stellt die Brücke zwischen früher und heute dar.

Alfred und Markus Sutter gehen jedoch mit der Zeit und rüsten ihre Produktionsstätten mit hoch spezialisierten Maschinen aus, um ihren Mitarbeitenden einen zeitgemässen Arbeitsplatz zu schaffen. «Wir haben 100 Angestellte, die teils 100% und teils Teilzeit angestellt sind». Im Schnitt 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen in der Produktion und an den Verkaufstheken und der Administration dafür, dass die Kundinnen und Kunden stets frische und kompromisslos selbstgemachte Produkte erhalten. Neun Lernende in den Bereichen Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Verkauf ergänzen das Team. «Wir produzieren während des ganzen Jahres an sieben Tagen die Woche in mehreren Schichten und haben an 364

Tagen im Jahr geöffnet, deshalb ist die Zahl unserer Mitarbeitenden entsprechend hoch», betont Alfred Sutter gegenüber GOURMET.

In Appenzell ist die Böhli AG die grösste Arbeitgeberin in der Branche. «Wir treiben uns gegenseitig immer wieder an. Während jeder seinen Bereich verantwortet, tauschen wir uns stetig aus und wollen innovativ sein und bleiben», sagt Alfred Sutter zu GOURMET, der verantwortlich für die Produktion und die Logistik ist, während Bruder Markus für die Verkaufsgeschäfte und die Administration zuständig ist. Aktuell beschäftigen sich die Brüder mit den Möglichkeiten einer Produktionserweiterung. Über die Kantonsgrenze hinaus expandieren will die Böhli AG jedoch nicht. «Unser Filialnetz auszubauen ist rein logistisch gesehen schwierig», betont Alfred Sutter. Das jetzige Filialnetz sei interessant, weil die jeweiligen Filialen in nahe gelegenen Dörfern liegen. Dennoch



Täglich frisch und selbst gemacht: Mit besten Appenzeller Spezialitäten wie Appenzeller Biber, Landgemeindeschrempfli oder Agatha-Brot werden die Kunden verköstigt. Von Brot über Süßspeisen und veredelte Schokoladenkreationen bis hin zu Apero-Köstlichkeiten bietet die Bäckerei eine breite Angebotspalette.

«FERTIG ABGESCHMECKT IST EIN PFLANZLICHES RÜHREI KAUM VON EINEM HERKÖMMLICHEN RÜHREI ZU UNTERSCHIEDEN.»

René Kurt, Head of Sales bei der Delico AG

Dank einer modernen Wasserschneidemaschine können filigrane Dekorelemente zugeschnitten werden, wie hier das vegane Knospen-Zeichen, das das saisonale Dessert für Veganer sofort ersichtlich zeigt.



liefert die für ihre Dessert-Spezialitäten weiterum bekannte Bäckerei ihre Kreationen bereits auch ausserkantonale aus. Und zwar in Alters- und Pflegeheimen, die mit saisonal ausgerichteten Törtchen ihren Bewohnerinnen und Bewohnern eine besondere Abwechslung bieten möchten. Dafür werden rechteckige, gefrorene Tortenplatten nach Kundenwunsch geschnitten und ausgeliefert. «Der Kunde kann die benötigte Menge aus dem TK nehmen, die Stücke dekorieren und servieren. Mit

der zusätzlichen Geschichte, dass es sich um ein zu 100 Prozent in Appenzell produziertes und aus regionalen Zutaten hergestelltes Produkt handelt, geniessen die Altersheimbewohnenden die süsse Speise umso mehr», ist Alfred Sutter überzeugt. Naturnah und regional – Kriterien, auf die die Böhli AG viel Wert legt. Für die Herstellung ihrer Produkte arbeitet die Bäckerei und Konditorei eng mit Produzenten der Umgebung zusammen: Milch, Butter, Eier, aber auch Früchte, Gemüse und Fleisch bezieht das Unternehmen aus regionalen Betrieben. Alfred Sutter ist überzeugt: «Top-Qualität lässt sich nur mit Top-Rohstoffen herstellen. Deshalb beziehen wir die Rohstoffe, wenn immer möglich, aus der Region.» Partnerlandwirte des Appenzellerlands bauen zudem unter einem eigenem Label Appenzeller Dinkel, Roggen und Emmer an.

Getüfelt für ein perfektes Ei-freies Dessert

Um ein Qualitätsniveau zu halten und auszubauen, braucht es neben den genannten Kriterien auch stets neue, auf die Kundschaft angepasste Innovationen. Diesbezüglich agiert die Bäckerei Böhli ohne Berührungsängste, probiert aus, überarbeitet, streicht. «Es gelingt uns nicht immer alles. Aus einer gescheiterten Idee kann aber auch wieder etwas Neues entstehen», erläutert Alfred Sutter gegenüber GOURMET. Deshalb waren die Gebrüder Sutter auf Anfrage der Delico AG gerne bereit,

das neu auf dem Schweizer Markt eingeführte Ei-Ersatz-Produkt «Zero Egg» in der Produktion auszuprobieren. «Es ist uns darum gegangen, das Produkt in der Verarbeitung von einem Profi testen zu lassen», erklärt René Kurt von der Delico AG. Und Alfred Sutter ergänzt: «Wir haben viel Energie hineingesteckt, da wir bis anhin kaum Erfahrungen mit rein pflanzlichen Produkten hatten.» Der daraus entstandene Grundteig, erstellt aus Zucker, veganem Fett, Wasser, dem Ei-Ersatz-Pulver von Zero Egg und Mehl, ist kaum von einem mit tierischen Zutaten hergestellten Teig zu unterscheiden. Dies bestätigt auch Drittlehrjahr-Lernende Lea Heierli, die regelmässig die veganen Desserts herstellt. «Und schneller wäre ich auch nicht, wenn ich noch die Eier aufschlagen müsste», stellt sie mit einem Lachen fest.

Und so findet sich im Sortiment der Böhli AG ein Dessert, hergestellt aus rein pflanzlichen Zutaten. Aktuell im Winter mit Orangen-Geschmack. Im Frühling erhält das Dessert die Fruchtnote Erdbeere, gefolgt von Chriesi im Sommer und Zwetschge im Herbst.

Delico-Vertriebsleiter René Kurt ist begeistert vom neu ins Sortiment genommene Produkt der Böhli AG. Er ist überzeugt: «Man merkt den Unterschied zu einem mit Ei hergestellten Produkt nicht.» Gleiches gelte für ein typisches Ei-Gericht: «Fertig abgeschmeckt ist ein pflanzliches Rührei kaum von einem herkömmlichen Rührei zu unterscheiden», betont René Kurt gegenüber GOURMET.

Weitere vegane Kreationen folgen

Die Generalimporteurin Delico AG – bekannt dafür, immer wieder neue, trendige Produkte auf dem Schweizer Markt zu lancieren – hat die beiden veganen Produkte OGGS Aquafaba und Zero Egg seit Ende 2021 fix im Sortiment. «Die Nachfrage war von Beginn weg erfreulich gross. Zahlreiche Kunden zeigten sogleich Interesse», erklärt René Kurt. Insbesondere in städtischen Gebieten sei der vegane Trend ausgeprägt, wenngleich man noch nicht eruieren könne, ob die Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln aufgrund des Tierwohls, der Ökologie oder der eigenen Gesundheit wegen so stark wachse. «Mit Zero Egg und dem zusätzlichen flüssigen Ei-Ersatz OGGS, das auch perfekt als Eiweiss-Ersatz einsetzbar ist, haben wir nun zwei erstklassige Produkte für Betriebe, die vermehrt auf pflanzliche Produkte setzen möchten. Und die Erfahrungen mit Profis vor Ort zeigen, dass die Ei-Ersatz-Produkte halten, was sie versprechen, und das Ei 1:1 ersetzt werden kann», freut sich auch Daniela Sutter, die zuständige Brand-Managerin der Delico AG.



Zero Egg – das einzige pflanzliche Ei, das alles kann!

Zero Egg bietet einen Ei-Ersatz, der für fast alles einsetzbar ist – von Rührei über Omelette und Salatsaucen bis hin zu Backwaren. Hergestellt aus pflanzlichen Proteinen von Soja, Kichererbsen und Kartoffeln überzeugt es durch den Geschmack, die Einsatzvielfältigkeit, aber auch durch eine lange Haltbarkeit und einen federleichten Fussabdruck. Zero Egg reduziert nicht nur die Umweltbelastung (Lebensmittel aus Pflanzen sparen Land, Wasser und Energie), es ist zudem glutenfrei und frei von gentechnisch veränderten Organismen. Im Vergleich zu einem herkömmlichen Ei ist es deutlich kalorienärmer.

Zero Egg ist über die Pistor als Pulver in 1-kg-Beuteln erhältlich.

Nähere Information unter www.pistorone.ch



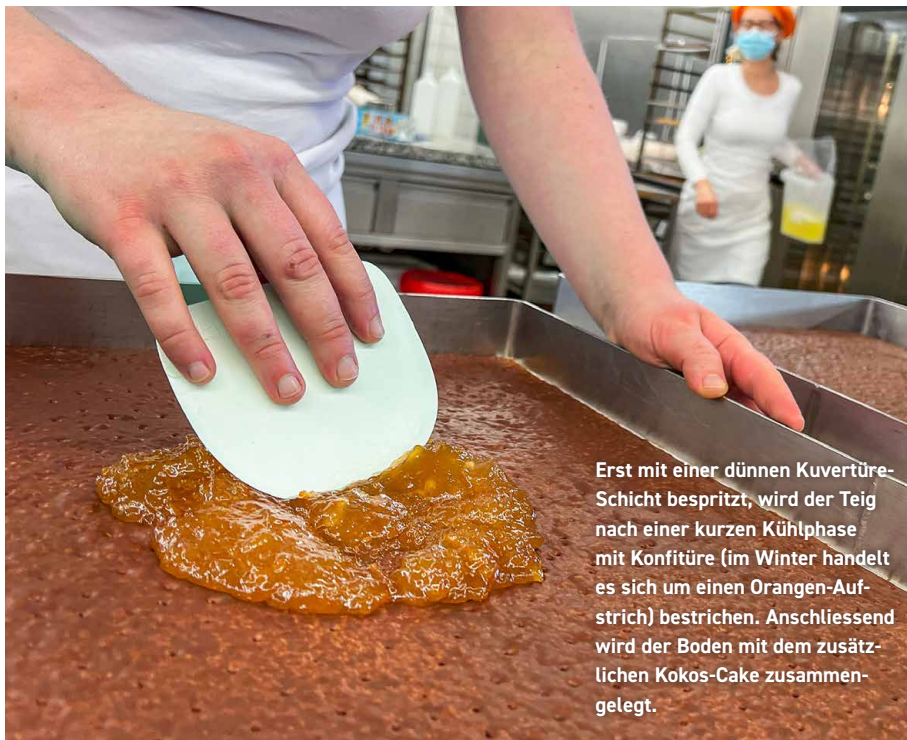
OGGS Aquafaba – der flüssige Ei-Ersatz

Hergestellt aus nur zwei Zutaten (Wasser und Kichererbsen-Extrakt) bietet OGGS Aquafaba einen vielfältig einsetzbaren, flüssigen Ei-Ersatz. Feine Kreationen wie Cookies, Brownies, Kuchen, Glace, Meringues, Dressings oder Mayonnaise: Mit OGGS bereiten die Profis unterschiedlichste Kreationen zu. OGGS Aquafaba ist im Ein-Liter-Tetra Pak erhältlich, eine Menge, die rund 20 Eiern entspricht. Ungeöffnet kann das Produkt ambient gelagert werden, nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innert 1 Woche verbrauchen. OGGS Aquafaba hat einen süssen, leicht bohnenartigen Geschmack, ist absolut fettfrei und beinhaltet halb so viel Kalorien wie ein Ei.

OGGS Aquafaba ist über die Pistor als 1-lt-Tetra Pak erhältlich. Weitere Informationen zum Produkt unter www.pistorone.ch



Angerührt mit Wasser und Öl ist das Ei-Ersatz-Pulver von Zero Egg innert Kürze vorbereitet, sodass es anschliessend mit der Zucker-Mehl-Masse vermischt werden kann. Die Teigmasse wird anschliessend ausgerollt, gestupft und gebacken.



Erst mit einer dünnen Kuvertüre-Schicht bespritzt, wird der Teig nach einer kurzen Kühlphase mit Konfitüre (im Winter handelt es sich um einen Orangen-Aufstrich) bestrichen. Anschliessend wird der Boden mit dem zusätzlichen Kokos-Cake zusammengelegt.



«DIE ERFAHRUNGEN MIT PROFIS VOR ORT ZEIGEN, DASS DIE BEIDEN EI-ERSATZ-PRODUKTE HALTEN, WAS SIE VERSPRECHEN UND DAS EI 1:1 ERSETZT WERDEN KANN.»

Daniela Sutter, Brand Manager bei der Delico AG

Einzelne vegane Kundinnen und Kunden zählt auch die Bäckerei Böhli. «Ich kann aber nicht behaupten, dass es in Appenzell einen veganen Trend gibt», sagt Alfred Sutter und ergänzt: «Umso wichtiger ist, dass unsere pflanzlichen Angebote auch die Nicht-Veganer ansprechen.»

Das tut es tatsächlich, das neu kreierte vegane Orangen-Dessert, hergestellt mit dem Ei-Ersatz-Pulver von Zero Egg. Das zeigen die positiven Reaktionen der Kundschaft. Waffeln, Salatsauce, Omelette, French Toast: Mit den beiden Ei-Ersatz-Produkten Zero Egg und OGGS Aquafaba sind den pflanzenbasierten kulinarischen Kreationen keine

Grenzen gesetzt. «Hält man die von den Herstellern aufgeführten Kriterien ein, kann man alles produzieren, wie vom Hersteller beschrieben», ist Alfred Sutter überzeugt. Die Handhabung sei einfach, die Lagerung ebenso.

Das Traditionsunternehmen im Herzen von Appenzell wird die Nachfrage nach veganen Produkten beobachten und ist nicht abgeneigt, sein veganes Sortiment auszubauen. Alfred Sutter: «Wir haben bereits saisonale Kreationen erstellt, etwa ein veganes Linzer Törtchen. Ich kann mir gut vorstellen, dass noch das eine oder andere Produkt mit Hilfe von Zero Egg den Weg ins Sortiment findet.»



Mit gemeinsamer Unterstützung haben sie eine Dessert-Kreation ohne Ei umgesetzt: Alfred (links) und Markus Sutter von der Böhli AG in Appenzell, flankiert von Brand Manager Daniela Sutter und René Kurt, Head of Sales bei der Delico AG.



Mehr zum Thema

BÖHLI AG Bäckerei - Confiserie

Engelgasse 9
9050 Appenzell
Tel. 071 788 15 70
office@boehli-appenzell.ch
www.boehli-appenzell.ch

Delico AG

Bahnhofstrasse 6
9200 Gossau
Tel. 071 388 86 40
info@delico.ch
www.delico.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema