

Comestibles & Gourmet-Service Fritz Gertsch AG, Thun:

Auf dem Weg in die Zukunft!

Fritz Gertsch spezialisierte sich mit Gertsch Comestibles seit 1993 auf die Veredelung von Fisch, Geflügel und Wild und machte sich mit hoher Qualität einen guten Namen. Vor drei Jahren übergab er seinen Betrieb an Tobias Oberer, der neue Ideen in das Unternehmen einbringt und gleichzeitig auf Bewährtes setzt, auf die Werte «kompetent, persönlich, zuverlässig» und auf die langjährige Zusammenarbeit mit Sängerin und Moderatorin Linda Fäh. Die ehemalige Miss Schweiz ist Botschafterin von Gertsch Comestibles – und serviert ihren Gästen am liebsten Goldrausch, ein Lachs im Buchenholz.

Text: Sabine Born | Bilder: zVg.



Linda Fäh, Sängerin, Moderatorin und ehemalige Miss Schweiz ist Botschafterin von Gertsch Comestibles, deren pfannenfertigen Produkte nicht nur sensationell schmecken, sondern auch schnell zubereitet sind. Ideal, wenn Gäste am Tisch sitzen.



Hoch soll er leben: Fritz Gertsch auf den Schultern von Botschafter Severin Schwander, seit Pratteln 2022 eidgenössischer Kranzschwinger, und dem neuen Geschäftsinhaber Tobias Oberer.

1 993 gründete Fritz Gertsch seine Firma Gertsch Comestibles in Thun und spezialisierte sich auf die Veredelung von Fisch, Geflügel und Wild. In der eigenen Rüsterei entgräten Mitarbeitende Fischfilets, marinieren Fisch und Meeresfrüchte und produzieren feine Geflügel- und Wildprodukte. Anschliessend gehen die Produkte pfannen- und ofenfertig an Spitäler, Altersheime und Restaurants – seit 1993 an Metzgereien und ab 2006 auch an Altersheime und Spitäler, nachdem die Bundesbehörden das Lebensmittelgesetz revidiert und den Metzgereien den Verkauf von Fischprodukten erlaubt hatten. Eine lukrative Nische, die Fritz Gertsch erfolgreich besetzte. Aber auch Restaurants schätzen die hohe Qualität der Produkte. Zum Beispiel jenes in Thun, das für seine ausgezeichnete Küche bekannt ist. Von der schönen Terrasse blickt man auf die rauschende Aare, und die weissen Tischtücher und Stoffservietten machen einen vornehmen Eindruck. Eine Knacknuss – hiess es damals bei der Fritz Gertsch AG. Für Tobias Oberer war es Ansporn, dem Küchenchef seine Produkte schmackhaft zu machen. Und tatsächlich: Er



Gertsch Comestibles ist seit 1993 erfolgreich auf dem Markt. Fritz Gertsch (r.) hat das Familienunternehmen gegründet und aufgebaut und mit Tobias Oberer einen engagierten Nachfolger gefunden. Die Geschäftsübernahme erfolgte per 1. Januar 2020.



gab ihm eine Chance. Inzwischen stehen fünf Produkte auf der Bestell-Liste des Restaurants, weil die Lieferungen immer korrekt und pünktlich erfolgten, die Chauffeure äusserst freundlich waren und die Produkte bei den Gästen sehr gut ankommen.

Der Traum der Selbstständigkeit

Hartnäckigkeit zahlt sich aus, das war seinerzeit auf dem Fussballfeld nicht anders. Denn eigentlich war Tobias Oberer auf dem besten Weg, Profi-Fussballer zu werden (U19). Der Sprung in die höchste Liga des FC Thun stand zur Diskussion. Doch dann entschied er sich für KV-Lehre und Berufsmatura, studierte berufsbegleitend Betriebsökonomie an der Fachhochschule in Bern und wechselte später von der Gemeindekanzlei in die Bankenwelt, wo er zuletzt die Senior-Portfolios von Geschäftskundinnen und -kunden betreute, darunter jenes der Fritz Gertsch AG. «An unseren Besprechungen ging es um Zahlen, Zinsen und Anlagen, ab und zu aber auch um Fisch und Geflügel, denn ich jage, fische und koche auch leidenschaftlich gerne», sagt Tobias Oberer.

Eine allfällige Geschäftsübernahme diskutierten die Beiden dann später und weitab von Büro und Bank – bei einem Espresso am 7.7.2017. Eine Schnapszahl und seither ein Jahrestag, der jährlich gefeiert wird. «Fritz Gertsch wollte



seine Nachfolge regeln und ich mich schon lange selbstständig machen. Elf Monate später fing ich bei Gertsch Comestibles an, arbeitete mich durch alle Abteilungen, übernahm Stellvertretungen und nahm Anfang 2020 erstmals auf dem Chefsessel Platz – mit einer Mischung aus Stolz, Freude, Verantwortung und auch einem gewissen Druck auf den Schultern», betont Tobias Oberer gegenüber GOURMET.

Linda Fäh als Botschafterin

Fritz Gertsch blieb noch drei Jahre im Unternehmen. Das Miteinander lief so reibungslos wie die Geschäftsübernahme. Eine schlanke Lösung, die auf viel Vertrauen basierte. Ende März dieses Jahres gab Fritz Gertsch sein Abschiedsessen – und keine zwei Monate später überraschte ihn Tobias Oberer mit einem Jubiläumssessen zum 30-jährigen Bestehen des Unternehmens. Mit am Tisch sass Linda Fäh, die gleichentags ihre neue Single «Kinder der Zeit» herausgebracht hatte. Fritz Gertsch hatte Linda Fäh vor zehn Jahren zum 20-Jahr-Jubiläum von Gertsch Comestibles als Moderatorin engagiert. «Wir verstanden uns so gut, dass Fritz Gertsch unsere Zusammenarbeit fortsetzen wollte», sagt Linda Fäh. Sie wurde Botschafterin des Unternehmens.

Die Zusammenarbeit mit Linda Fäh liegt auch Tobias Oberer am Herzen. Die beiden verstehen sich gut, das Familiäre und der Fokus auf Qua-



1 | Gertsch Comestibles liefert die Produkte schweizweit in praktischen Mehrweggebinden aus – je nach Standort mit eigenen Zweizonen-Lieferwagen oder mit externen Lieferdiensten. Immer ohne Unterbruch der Kühlkette.

2 | Gertsch Comestibles portioniert Produkte individuell nach Kundenwunsch – für eine Heimköchin wiegt ein Lachsschnägg dann beispielsweise 80 bis 100 Gramm, für den Gastronomen 160 Gramm. Das wirkt gegen Food Waste und ist ein wertvoller Service für die Kundinnen und Kunden.

3 | Bei Gertsch Comestibles haben Kundinnen und Kunden eine Ansprechperson und bestellen unkompliziert: Im Webshop, per Mail oder abends auf dem Velo via Sprachnachricht auf WhatsApp – einfacher geht's kaum.

lität bei Gertsch Comestibles, das verbindet. Gleichzeitig stehen Linda Fäh und Tobias Oberer für eine neue Generation, welche neue Kommunikationskanäle wie Social Media nutzt und welche neue Ideen lanciert – die manchmal nur so aus Tobias Oberer herausprudeln, dann etwa, wenn er in seinem Büro herumtigert. Die Herausforderung und Kunst sei es dann, Zeit und Ressourcen für die Umsetzung zu finden. Beim Suppenhuhn ist ihm das bereits gelungen.

Ein Hoch auf das Suppenhuhn

Mit der Lancierung des Suppenhuhns machte Tobias Oberer auf den Missstand aufmerksam, dass jährlich zwei Millionen Hühner entsorgt und ersetzt werden, nachdem sie ein Jahr lang täglich ein Ei gelegt haben. Statt ihnen nun ihre

Ruhe- und Legepause zu gönnen, werden sie in Biogasanlagen zum Rohstoff für die Stromproduktion. Absurd, fand Tobias Oberer und nahm das Suppenhuhn ins Sortiment auf – als wichtiges Zeichen gegen Food Waste und als Ode an die Legehennen, die mehr kann als Eier legen, nämlich in der Suppe mit ihrem zarten Geschmack überzeugen. «Wir haben die nötige Flexibilität, solche Projekte umzusetzen, während das Kosten-Nutzen-Verhältnis für grosse Fleischverarbeiter leider nicht gegeben ist», sagt Tobias Oberer.

Eine Flexibilität, die es Tobias Oberer auch erlaubt, sehr persönlich und individuell auf die Kundinnen und Kunden einzugehen, zum Beispiel, was Mengen und Portionengrössen betrifft. «Eine Köchin aus dem Heimbereich bestellt



Tobias Oberer, der neue Geschäftsführer von Gertsch Comestibles, führt die bewährte Zusammenarbeit mit der Sängerin und ehemaligen Miss Schweiz Linda Fäh gerne weiter.



Die grosse Stärke von Gertsch Comestibles: Die Veredelung von Fisch und Geflügel. Die pfannenfertigen Produkte sparen bei Personalengpässen Zeit und Geld, ohne Abstriche an die Qualität auf dem Teller zu machen.



Botschafterin Linda Fäh packt mit an: In der eigenen Rüsterei entgräten Mitarbeitende Fischfilets, marinieren Fisch und Meeresfrüchte und produzieren pfannen- und ofenfertige Geflügel- und Fischprodukte.

ihre Lachsschnäggen beispielsweise mit einem Gewicht von 80 bis 100 Gramm, der Metzger oder Gastronom mit 160 Gramm pro Stück. Auch das wirkt gegen Food Waste und ist ein Service für die Kundinnen und Kunden», sagt Tobias Oberer, der ihnen künftig die Wahl lässt, wie nachhaltig Produkte sein sollen.

«Die Fische stammen dann entweder aus konventioneller Zucht in norwegischen Fjorden oder aus nachhaltiger, landbasierter Zucht in Dänemark, wo Zusammensetzung und Menge des Futters genau kontrolliert werden, um eine optimale Ernährung der Fische zu gewährleisten und das Krankheitsrisiko und damit den Einsatz von Medikamenten zu reduzieren» – Nachhaltigkeit hat ihren Preis und der Kunde die Wahl.

Hoch hinaus mit Linda Fäh

Nachhaltige und gesunde Ernährung liegt auch Linda Fäh am Herzen, als Mutter eines sechsmonatigen Sohnes erst recht. Fischgerichte spielen dabei eine wichtige Rolle. Auf den Geschmack gekommen ist Linda Fäh aber erst durch Gertsch Comestibles, und zwar am 20-Jahr-Jubiläum, ihrem ersten Einsatz für die Fritz Gertsch AG: «Bis zu diesem Anlass hatte ich kaum Fisch gegessen, aber die hohe Qualität und die

spezielle Zubereitung haben mich überzeugt.» Auch das gefiel Fritz Gertsch und befeuerte die gemeinsame Zusammenarbeit zusätzlich.

«In den letzten 13 Jahren war ich als Moderatorin und Sängerin viel unterwegs. Da waren die pfannenfertigen Produkte von Gertsch Comestibles Gold wert. Die Zeit war knapp, eine gesunde Ernährung wichtig. Mein Lieblingsprodukt: Der Golddrausch, ein Lachs im Buchenholz. Der macht auch auf dem Teller Eindruck und kommt bei Gästen gut an. Alles fertig

Ab auf den Grill: Die Produktvielfalt von Gertsch Comestibles ist beeindruckend. Pro Jahr bringt das Unternehmen eine bis zwei Produktneuheiten auf den Markt.



PORTRÄT

mariniert, ohne Gräten und in zehn Minuten parat», betont Linda Fäh gegenüber GOURMET, die selbst gerne kocht, Gäste bedient, viel Zeit mit Familie, Freundinnen und Freunden verbringt. «Lieben Menschen Zeit schenken, ist etwas sehr Wertvolles.»

Kinder der Zeit

Von dieser kostbaren Zeit handelt auch ihr neuester Song «Kinder der Zeit», der vor rund einem Monat erschienen ist. Zeit ist Gold wert, manchmal ist sie verrückt, manchmal traurig, manchmal unendlich schön, dann etwa, wenn Linda Fäh ihren kleinen Sohn in den Armen hält. Heiss verliebt sei sie in ihr Baby. «Ich werde sicher viel Zeit mit meinem Sohn verbringen, doch man wird mich auch weiterhin oft auf der Bühne sehen». Im Sommer stehen Fernsehshows an, und am ersten Oktober feiert Linda Fäh das 10-jährige Jubiläum ihrer ersten Single mit einem Konzert auf dem Blüemlisberg (SZ), einem Ausflugsziel für Familien auf 1200 Höhenmetern, für das sie seit kurzem ebenfalls Botschafterin ist. Wobei 1200 Höhenmeter natürlich nichts gegen die 4478 Meter des Matterhorns sind, das Linda Fäh bereits bestiegen hat. Auch das soll Fritz Gertsch, selbst ein leidenschaftlicher Bergtourengänger, beeindruckt haben. Das allein

ist tatsächlich schon bemerkenswert genug, dass Linda Fäh aber auch noch ein Spass-Velorennen gegen Fabian Cancellara gewonnen hat, ist unglaublich.

Aber diese Geschichte soll Ihnen Linda Fäh selbst erzählen... – zum Beispiel an einem Event, für den Sie die Sängerin für Konzerte und als Moderatorin buchen können.



Linda Fäh hat gleich mehrere Lieblingsprodukte: «Neben dem Goldrausch, ein Lachs im Buchenholz, das Powerfit, ein Buntbarsch in Orangenmarinade, oder im Sommer ein leichtes «Güet druffe-Spiessli», dazu ein Salat, einfach perfekt.»



Gertsch Comestibles feiert dieses Jahr sein 30-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass überraschte Tobias Oberer (r.) den Firmengründer Fritz Gertsch (r. am Fenster) mit einem Nachtessen in prominenter Begleitung. Mit am Tisch sassen die beiden Botschafter Linda Fäh und Severin Schwander (Mitte) sowie Ursula, die Frau von Fritz Gertsch, und Alessandra Oberer. Sie erwartet Anfang Juni ihr drittes Kind.



Mehr zum Thema

Comestibles- & Gourmet-Service Fritz Gertsch AG

Uttigenstrasse 138a
3603 Thun
Tel. 033 227 70 00
info@catchmorefish.ch
www.catchmorefish.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema