

Vollkornbäckerei Scharrenberg, Oetwil am See

# Gesunder Genuss kommt an

Inmitten von Feldern im Herzen des Zürcher Oberlands zieht die weit herum bekannte Vollkornbäckerei Scharrenberg mit ihrer überzeugend gelebten Betriebsphilosophie viel Kundschaft an.

Wer zwischen Oetwil am See ZH und dem Autobahnanschluss unterwegs ist, trifft mitten in der Landwirtschaftszone auf ein fast märchenhaft wirkendes, hübsch gestrichenes Haus mit vielen originellen Dekors und der grossen Aufschrift «Bäckerei». Immer wieder fährt ein Autofahrer vor, klingelt am Fenster zur Backstube, wählt direkt ab dem zwischen Fenster und Backofen gelegenen Holzrost meist mehrere der schmackhaften Brote und Brötchen aus und als Zugabe vielleicht noch eine der süssen oder salzigen Snacks auf dem inneren Fensterbrett. Der Kundenfranken ist hoch, wie Detlef Scharrenberg betont.

Bäckermeister Detlef Scharrenberg war vor über 20 Jahren einer der Pioniere für Bio-Backwaren. Heute ist sein Betrieb weit herum bekannt. Viele Kunden kommen gar aus Deutschland bei ihm einkaufen, und sein Chauffeur beliefert 30 Bio-Läden, Reformhäuser und andere Wiederverkäufer im ganzen Kanton Zürich. Einige Produkte werden per Postpaket gar noch weiter verschickt. Neben dem an sechs Tagen pro Woche geöffneten Backstubenladen (viermal wöchentlich von 06.30 bis 02.00 Uhr!) gehören Wochenmärkte an diversen Standorten in der Stadt Zürich (mittwochs u. a. im Hauptbahnhof) zu den eigenen Vertriebskanälen. Auf eigene Läden und Filialen verzichten Scharrenbergs aber bewusst.



Detlef und Beatrice Scharrenberg setzen seit über 20 Jahren auf gesunde, biologische Backwaren.



Die währschaften, mehrere Tage haltbaren Brote werden von einer wachsenden Kundschaft geschätzt.



## Qualität und Geschmack

Der Erfolg kommt nicht von ungefähr. Das Sortiment der Vollkornbäckerei Scharrenberg spricht eine zunehmende Zahl von Käufer/innen an. Der Betrieb füllt so eine Marktlücke, die dem Trend zu ursprünglicher, natürlicher und doch genussvoller Nahrung entspricht.

Umsatzmässig verwendet der Betrieb am meisten Dinkel, in zweiter Linie Roggen und erst in dritter Linie Weizen. Auf Backmittel, auch auf für Bio zugelassene, wird ganz verzichtet. Statt mit Frischhaltemitteln wird mit Liebe und Überzeugung gearbeitet. Den Teig lässt man lange entwickeln, und alle Brote werden von Hand geformt. Und immer wieder werden neue Gebäcke entwickelt.

Ein Grossteil des Mehls wird auf den zwei Zentrofan- und auf der alten Osttiroler Steinmühle selbst gemahlen. Auch Schrot wird im Betrieb selbst hergestellt. Aus Qualitätsgründen ist man aber von vielen regionalen Lieferanten weggekommen und bezieht alles Mehl und Getreide von der reinen Bio-Mühle Steiner ([www.steiner-muehle.ch](http://www.steiner-muehle.ch)) aus Zollbrück BE. Die Vollkornbäckerei Scharrenberg ist ebenfalls Bio-zertifiziert, muss aber gar nicht gross damit werben, die Kundschaft weiss es, und selbst anfänglich kritische Kunden werden durchs Ausprobieren oft bald zu treuen Stammkunden.

## Beck Scharrenberg

Inhaber: Detlef und Beatrice Scharrenberg  
Mitarbeitende: 4 Produktion, 1 Chauffeur, 13 Verkauf/Administration (meist Teilzeit)  
Vertrieb: 1 Verkauf ab Backstube, 6 Wochenmarktstände, 30 Lieferkunden (je rund 1/3 des Umsatzes in jedem der drei Verkaufskanäle)  
Umsatzanteile: 3/4 Bäckerei, 1/4 Konditorei  
Spezialitäten: Sauerteigbrot, Dinkel- und Vollkornprodukte  
Internet: [vollkorn-baeckerei.ch](http://vollkorn-baeckerei.ch)



Ein Drittel des Umsatzes wird übers Fenster zur Backstube realisiert.

## Scharrenberg ist ein Begriff für die Leute, und ständige Mund-zu-Mund-Propaganda wirbt seit Jahren für den Betrieb.

Auch alle Lieferkunden, darunter z.B. Jelmoli, kamen von sich aus auf Scharrenbergs zu. Scharrenbergs wollen zudem gar nicht mehr wachsen, als es die Grösse der Backstube erlaubt. Klein, aber fein, so lautet die Devise.

Das Konzept überzeugt nicht nur die treue Stammkundschaft. Auch Sohn Andreas Scharrenberg ist Bäcker-Konditor geworden und arbeitet im Betrieb mit.

## Bio aus Überzeugung

Scharrenbergs führten bereits ab 1982 eine Konditorei-Confi-

serie in Zürich. Durch Kontakte mit einer Bio-Bäckerei in Berlin kamen sie zur Überzeugung, dass sie nicht mehr produzieren wollen, was sie selber nicht mehr essen. Also stellten sie 1985 auf eine Bio-Vollkornbäckerei mit eigener Vermahlung um. Der Umsatz stieg sofort, und bald platzte die kleine Backstube aus allen Nähten. 1988 zog die Produktion in grössere Räumlichkeiten in Maur, und 2001 konnte das jetzige Gebäude, eine ehemalige Milchhütte, bezogen werden.

Die Liebe und Überzeugung, mit der die Produkte hergestellt werden, überträgt sich auf die Kundschaft, die immer wieder bei Scharrenbergs einkauft. Was kann man mehr wünschen?!

Christof Erne



Ein Grossteil des Mehls wird in einer Zentrofan- (links) oder einer Steinmühle (rechts) selbst gemahlen.

## Editorial



## Naturel ist trendig

Die den Brot- und Backwarenmarkt prägenden Trends sind das Thema dieser Sondernummer. Wir zeigen in einem Grundsatzartikel aktuelle Strömungen auf, vermitteln in einem Interview wichtige Tipps und zeigen in Betriebsreportagen Möglichkeiten auf, wie dem Konsumenten Bequemlichkeit und Einkaufserlebnis geboten werden können.

Wichtig ist für jeden Betriebsinhaber, sich mit seinem Angebot und seinen Aktivitäten fortlaufend auf die Veränderungen des Marktes einzustellen. Besonders aktuell ist in diesem Zusammenhang das Naturel-Konzept zur Profilierung der handwerklichen Bäckerei, das Richemont zusammen mit dem SBKV lanciert (vgl. «panissimo» 34/05). Dieses trägt der Tatsache Rechnung, dass Produkte, die mit Brot und Zutaten kombiniert sind, den wichtigsten Teil der Verpflegung darstellen. Die Stärke des Labels liegt darin, dass es natürliche und gesunde Produkte ideal kombiniert. Es umfasst alle Aspekte vom Rohstoff über den Produktionsprozess bis zum Beratungsverkauf. Diese Integrität entspricht sicherlich einem echten Kundenbedürfnis.

Die Mitglieder werden noch diesen Monat per Zirkular im Detail informiert. In diesem Zusammenhang kann allen Betrieben das Mitmachen an der natureltauglichen Linie Fit-Lunch wärmstens empfohlen werden. Diese erlaubt der Bäckerei-Konditorei das Angebot eines abwechslungsreichen, zukunftsreichen Sortiments.

Markus Tscherrig