

SIEDEND HEISSE ERFOLGSSTORYS

aus der Backstube

Berliner Tradition
100 % sowie **Berliner**
Mix 50 % palm-free
sind bei Pistor
erhältlich. Margo
berät Sie gerne.

In der Welt der Bäckerei gibt es wenige Produkte, die so ikonisch sind, wie der Berliner. Das traditionelle Gebäck hat seit Generationen einen festen Platz in den Herzen der Kunden und in den Auslagen der Bäckereien. Seine Herstellung verlangt weit mehr als das richtige Rezept: Hochwertige Zutaten, fundiertes Fachwissen, das perfekte Zusammenspiel von Teigführung und Frittierprozess sowie kreative Füllungen und Dekorationen. Zwei Profis geben Einblick in ihre Erfolgsstory rund um den Berliner.



BÄCKEREI JEKER

- Traditions-Bäckerei seit 1952
- 4 Standorte
- ca. 54 Mitarbeiter
- Volumen Berliner: 400 – 500 Stück / Woche (saisonal)
- Spezialitäten: Haus-Leckerli, Linzertorte, Magenbrot
- Interviewpartner: Rolf Jeker, Geschäftsführer

Bewährte Qualität trifft auf handwerkliche Perfektion

Rolf Jeker produziert von Oktober bis Mai ein- bis zweimal pro Woche frische Berliner, mit der höchsten Nachfrage von Januar bis März. Neben den Klassikern Himbeer-Johannisbeere und Vanille sorgt eine jährliche Berliner-Woche mit Sorten wie Schoggi, Baileys oder Aprikose für Abwechslung. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass die traditionellen Varianten bei der Kundschaft am beliebtesten bleiben.

Seit vielen Jahren setzt Rolf Jeker bei der Berliner-Herstellung auf **Berliner Tradition 100 %**. Das Produkt überzeugt durch einfache Handhabung, hohe Garstabilität, ausgezeichneten Geschmack und ein stets ansprechendes Endprodukt. Für perfekte Ergebnisse ist ein optimal ausgekneteter Teig entscheidend. Die grosse Nachfrage bestätigt sein Erfolgsrezept aus Qualitätsprodukt und Handwerkskunst. Darum setzt er den Teig auch für seine Fasnachtsmasken ein – eine regionale Spezialität in Form von «Spitzbuben aus Berlinerteig».

Trotz der eher klassischen Vorlieben seiner Kundschaft reizt ihn die Entwicklung neuer Ideen – beispielsweise eines Vanille-Gipfels aus touriertem Berlinerteig. Seine Kundschaft darf gespannt sein, ob daraus schon bald eine neue Spezialität entsteht.

Ideale Balance zwischen Convenience & Handwerk

Jérémy Marazzi bietet das ganze Jahr über Berliner an, auch wenn die Nachfrage im Sommer geringer ist. Neben den Bestsellern mit Himbeer-Johannisbeer-Füllung und Nutella kreieren sie saisonale Varianten wie Vermicelles, Ovo-Crunch, Lotus, Baileys oder Erdbeer-Rhabarber. Besonders beliebt unter den kreativen Sorten ist der Ovo-Crunch-Berliner.

Seit 2021 setzt die VEBO bei der Berliner-Herstellung auf den **Berliner Mix 50 % palm-free**. Jérémy Marazzi schätzt die Kombination aus Convenience und handwerklicher Freiheit. Die Mischung überzeugt durch hohe Gelingsicherheit, konstante Qualität und hervorragenden Geschmack. Für zuverlässige Ergebnisse seien die konsequente Einhaltung von Rezeptur und Teigtemperatur entscheidend.

Auch er beobachtet: Kunden probieren gerne neue Geschmacksrichtungen aus, greifen langfristig jedoch meist wieder zu den Klassikern. An neuen Ideen mangelt es dennoch nicht, eine Berliner-Kreation mit Eierlikörfüllung steht bereits auf der Wunschliste. Das grosse Lob der Kunden sieht er als schönsten Qualitätsnachweis.

VEBO GENOSSENSCHAFT*

- Soziale Institution seit 1964
- 6 Standorte
- ca. 1'900 Mitarbeiter (14 in der Bäckerei)
- Volumen Berliner: 11'000 Berliner / Jahr (ganzjährig)
- Spezialitäten: Geschenkkörbe, Apérogebäck, Berliner
- Interviewpartner: Jérémy Marazzi, Produktionsleiter



* Setzt sich für die berufliche und soziale Inklusion von Menschen mit einer Beeinträchtigung ein.

Margo – Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 22

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo **BAKER&BAKER**