wellhausen & marquardt
Mediengesellschaft

Der folgende Bericht ist in der Ausgabe 03/2025 des Magazins BROTpro erschienen.
www.brot-pro.de

Der **Brot-Sommelier** von Bern

Vor dem Spiel gibt’s gutes Brot

Patrik Bohnenblust ist ein Geschichtenerzähler und begeisterter Tüftler. Aus der Familienbäckerei zog es ihn zunächst in größere Betriebe und sogar in die Industrie. Mit dem Bäckerei-Confiserie-Konzept Bread-à-porter in der Altstadt von Bern kehrte der Brot-Sommelier schließlich zu seinen handwerklichen Ursprüngen zurück. Hier begeistert er die Kundschaft mit Sauerteigbrot und ausgefallenen Aktionen, zum Beispiel mit besonderen Gebäcken zur Frauen-Fußball-Europameisterschaft.

Text: Edda Klepp
Bilder: Bread-à-porter, Edda Klepp, Diego Schwerzmann

Der Begriff „prêt-à-porter“ – auf Deutsch: „bereit zum Tragen“ – weckt Assoziationen zu Mode und Eleganz. Der daran angelehnte Name „Bread-à-porter“ („Brot zum Tragen“) für die Bäckerei von Patrik Bohnenblust und seiner Frau Karin Leuenberger löste bei ihrer Kundschaft allerdings zunächst Irritationen aus. „Die Kombination von englischen und französischen Worten hat einigen nicht gefallen“, sagt der Berner Brot-Sommelier.

Doch er stand dazu: „Auf mich wirkt die Wortwahl edel, stilvoll sowie international und nimmt auf die Hochwertigkeit unserer Gebäcke Bezug“, sagt er. In Bern hat sich Bread-à-porter seit der Eröffnung 2012 längst einen Namen gemacht. „Wir sind die einzige Bäckerei, die in der Altstadt noch selbst backt“, erklärt der Brot-Sommelier. Und verweist auf eine lange Tradition an diesem Standort.

Umbau im Schnelldurchgang

Seit 1862 wird in dem Haus in der Berner Münstergasse gebacken. Vor gut 13 Jahren saßen Leuenberger und Bohnenblust vor dem Fachgeschäft in der Altstadt und sammelten Ideen für ihr eigenes Konzept. Sie als erfahrene Verkaufsverantwortliche, er als Bäckersohn und ausgebildeter Bäcker-Konditor. Die Bäckerei mit zwei Standorten – neben dem Stammhaus mit Backstube gibt es ein Café am Kornhausplatz – stand zum Verkauf. Dem neuen potenziellen Inhaber-Ehepaar schwebte eine ganz besondere Optik vor: Lilafarben und golden sollten das Logo wie auch die Kleidung der Verkaufskräfte sein.

Gesagt, getan. Der Kauf wurde vollzogen, die Bäckerei umgestaltet. Den schmalen Verkaufsraum, in einem Altbau unter Arkaden gelegen, ließ Bohnenblust optisch nach hinten erweitern. Eine Zwischenwand wurde entfernt. Seither kann man den Bäckerinnen und Bäckern in der Backstube bei der Arbeit zuschauen – auch tagsüber. Arbeitsbeginn ist um 5 Uhr morgens.

Vor dem Eingang zur Sauerteigbäckerei in der Berner Innenstadt stehen die Menschen Schlange

Hinter der Verkaufsfläche erstreckt sich der Produktionsraum auf insgesamt 55 Quadratmetern wie ein Schlauch und hat eine niedrige Decke. Weil Bohnenblust den alten Ofen gegen einen modernen tauschen wollte, musste er sich eine Spezialanfertigung bauen lassen. Darüber hinaus wurde das komplette Sortiment einer genauen Prüfung unterzogen und umgestaltet. Gutes, handwerkliches Brot sollte in die Regale. Dazu pfiffige Snacks für die touristische Laufkundschaft und – natürlich! – feine Berner Confiserie-Ware. Es wäre keine Überraschung, hätte die gesamte Umgestaltung mehrere Monate in Anspruch genommen.

Der Verkaufsraum bietet den direkten Blick in die schmale Backstube

Aufgrund der niedrigen Decke musste der Ofen nach Sondermaßen angefertigt werden

Sauerteig kommt bei zahlreichen Gebäcken von Patrik Bohnenblust zum Einsatz

Auch das süße Sortiment der Bäckerei ist beliebt

Mut zur Tat

Doch Leuenberger und Bohnenblust wussten schon lange sehr genau, was sie wollten. Nun durften sie endlich loslegen. Motiviert gaben sie Gas und gingen direkt mit der Übernahme in die Umsetzung. „Unser Vorgänger hat den Laden an einem Donnerstag dicht gemacht, zwei Wochen später eröffneten wir ihn an einem Samstag neu“, erzählt der Brot-Sommelier stolz. Die Mitarbeitenden des Vorgängers hat er damals gerne übernommen. 18 Vollzeitkräfte beschäftigt der Betrieb aktuell, darunter sieben in der Produktion.

So pragmatisch, wie das Inhaber-Ehepaar den Umbau gestaltete, sind auch seine Methoden der Betriebsführung. Wie man für ein gutes Brot nur wenige Zutaten braucht, wünscht sich Patrik Bohnenblust das Miteinander im Betrieb: „Ich schätze Einfachheit im Produktionsablauf“, sagt er. Die Backwaren fürs Café am Kornhausplatz beispielsweise werden mehrmals täglich vom Produktionspersonal mit dem Lastenrad dorthin transportiert.

Gleichwohl darf es hin und wieder auch etwas experimenteller zugehen. Erst jüngst halfen in der Backstube einige geladene und ungelernte Kräfte mit: Diplomat(inn)en aus Spanien, Portugal, Island und Italien. Sie begrüßte Bohnenblust anlässlich einer Aktion im Rahmen der anstehenden Frauen-Fußball-Europameisterschaft in der Schweiz. Dazu lud er die Presse ein. Gemeinsam wurde gebacken und verkostet. Und Bohnenblust als Gastgeber war ganz in seinem Element.

Noch immer wundert sich der Bäcker manchmal über sich selbst, wenn er von seinen Aktionen berichtet. „Wir machen schon vieles sehr lange ziemlich gut, aber wir haben es vorher nicht so nach außen getragen“, sagt er. Bis sich der Brot-Sommelier traute, solch wirkungsvolle Marketingmaßnahmen umzusetzen, brauchte es einiges an Mut und mehrere prägende berufliche Stationen.

Noch am Vormittag wird frisch gebacken. Das Team startet erst um 5 Uhr am Morgen

Werdegang eines Tüftlers

Bohnenblusts berufliche Wurzeln führen zunächst auf die andere Seite der Aare – ein Fluss, der Bern durchzieht – ins Breitenrainquartier. Hier hat noch heute die Bäckerei Bohnenblust ihren Sitz, die Patricks Eltern Andreas und Danielle Bohnenblust Ende der 1960er-Jahre gründeten. Zwischen Mehlsäcken und Spezialitäten wie dem feinaromatischen Bärebrot, einer Kreation des

Süße und herzhafte Snacks ergänzen das Sortiment

Nach und nach begrüßte Bohnenblust Gäste aus allen geladenen Botschaften in der Backstube

Vaters, wuchs der Bub auf und lernte die Liebe zum Handwerk von der Pike auf.

Seine Ausbildung zum Bäcker-Konditor absolvierte er bei einem befreundeten Bäcker-Confiseur und schloss sie 1988 erfolgreich ab. Es folgten weitere Stationen in England und der Schweiz sowie eine Weiterbildung an der Unternehmensschule mit Diplomabschluss. Auch in der heimischen Produktion arbeitete der Bäckerssohn immer wieder mit. Nicht selten endete das im Konflikt: „Mein Vater und ich sind die größten Fans voneinander in der Backstube, aber wir haben es schwer, wenn wir zusammenarbeiten.“

Patrik Bohnenblust wünschte sich Abstand und eine Veränderung. So zog es ihn schließlich in größere Betriebe. „Drei Jahre arbeitete ich in der Backindustrie“, erinnert er sich. Hier fiel er vor allem durch seinen Einfallsreichtum auf. Eine Aufgabe bestand darin, einen Teig so zu gestalten, dass er durch eine Anlage geht und gleichzeitig elastisch genug ist, um ihn anschließend zu falten. „Ich will nicht, dass mir eine Anlage sagt, wie ein Produkt sein muss. Die Challenge habe ich gerne angenommen“, sagt der Bäcker-Konditor. Und bestand den Test.

Weiter ging’s 2005 zu Sutter Begg nach Basel. „Der Betrieb hatte damals etwa 25 Standorte in der Stadt, wollte handwerklich bleiben, aber die Produktion vergrößern“, erklärt Bohnenblust. Weil er in der Vergangenheit zu Hause bereits Erfahrung mit der Backstubenplanung gesammelt hatte, übertrug man ihm die Verantwortung für das Projekt. „3.000 Quadratmeter, 1,5 Millionen Schweizer Franken“, fasst der Bäcker dessen Umfang zusammen.

Wieder stellte er sich der Herausforderung, wieder gelang es dem Tüftler, seine Aufgabe erfolgreich abzuschließen. Ein weiteres Backstubenkonzept folgte 2012, im Auftrag der Reinhard AG in Bern. „Dort war ich ein halbes Jahr damit beschäftigt, eine Produktion auf 2.500 Quadratmetern neu zu planen.“

Traum vom eigenen Konzept

Doch auch wenn sich Patrik Bohnenblust in der Welt der Größeren und ganz Großen wiederholt bewährte, blieb ein Traum bestehen: die Gründung eines eigenen, kleinen und hochwertigen Bäckerei-Konzeptes. Als er hörte, dass sich in der Berner Münstergasse diese Chance bot, stand der Beschluss schnell fest: Hier sollte sie entstehen, seine

Die Frau des Portugiesischen B(r)otschafters wollte es sich nicht nehmen lassen, ihr Rezept persönlich nachzubacken

eigene Sauerteig-Bäckerei. Seither hat er den Betrieb zusammen mit seiner Frau mit großem Engagement nach vorne gebracht.

Um eine hohe Qualität zu gewährleisten, setzt Bohnenblust auf Klasse statt Masse. Täglich bietet er im Fachgeschäft zwischen 14 und 17 verschiedene Gebäck-Sorten an, darunter vier bis fünf Sorten Brot. Neben Standards gibt es regelmäßig Abwechslung im Brotregal. „Ich habe einfach zu viele Ideen“, sagt der Brot-Sommelier.

Zum Beispiel zaubert sein Team aus einem weichen Weizenteig den stark ausgebackenen „Chueflade“ (zu Deutsch: „Kuhfladen“), der seinen Namen dem markanten Äußeren verdankt. „Bsetzi“, Schweizerdeutsch für Pflasterstein, heißt das roggenlastige Kastenbrot. Der „Scharfe Berner“ kommt mit Zutaten wie Peperoni und Fetakäse als Partybrot daher. Daneben überzeugen auch die süßen Leckereien. Und zu allen hat Patrik Bohnenblust eine Geschichte zu erzählen.

Das Lieferfahrrad wird gerne auch zu anderen Anlässen genutzt

Der zweite Standort am Kornhausplatz ist wesentlich geräumiger und hat einige Sitzplätze

Mit Geschichten Brot verkaufen

„Wir haben gelernt, dass wir mit Geschichten deutlich mehr verkaufen“, verrät der Berner Bäcker, der 2020 seine Vita mit dem Titel des Geprüften Brot-Sommeliers an der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim krönte. „Vor sieben Jahren haben wir noch etwa zwanzig Stollen verkauft, vor zwei Jahren waren es fünfhundert.“ Inzwischen trägt der Stollen nämlich einen besonderen Namen: Zytgloggenstollen.

Benannt wurde er nach einem Wahrzeichen der Stadt, dem historischen Uhrenturm, der eine der ältesten Schweizer Turmuhren beherbergt. „Zytglogge“ bedeutet im Deutschen „Zeitglocke“. Etwa 80 Prozent aller verwendeten Zutaten in der Bäckerei stammen außerdem aus der Region, berichtet Bohnenblust. Gebacken wird ohne Zusatzstoffe und künstliche Backmittel. Stattdessen kommen Sauerteig und andere Vorteige zum Einsatz für die langzeitgeführten Brote und Brötchen. Viele weitere Argumente also, die die Kundschaft überzeugen, für ein Brot Geld in die Hand zu nehmen.

Neben dem Alltagsgeschäft lässt sich der findige Tüftler ständig neue Aktionen einfallen. So führt er regelmäßig durch die Berner Innenstadt, berichtet von besonderen historischen Ereignissen und ihrem Bezug zu gutem Brot – selbstverständlich mit Verkostung. 90 Schweizer Franken zahlt man pro Person für diesen Spaß.

Bei seinen Backkursen fragt der Bäcker vorher an, welche Zutaten die Teilnehmenden gerne mal in einem Brot essen möchten. Entwickelt wird die Wunschrezeptur dann live gemeinsam in der Gruppe. Das Fachwissen über die Brotherstellung vermittelt der Profi dabei laiengerecht und ganz spielerisch. Die Herausforderung nimmt der Tüftler jedes Mal wieder gerne an.

Anpfiff in der Backstube

Im Frühjahr ereilte Patrik Bohnenblust eine weitere Idee, sich und seine Fachgeschäfte ins Gespräch zu bringen. Wie wäre es wohl,

„Gutes braucht Zeit“, das gilt für vieles im Leben und auch für Brot

dachte er sich, wenn die Nationen, die zur Frauen-Fußball-Europameisterschaft in Bern zu Gast sein werden, jeweils ein typisches Gebäck im Bread-à-porter finden könnten? Überzeugt von seinem Einfall, machte sich der Bäcker an die Recherche und fragte bei den Botschaften Italiens, Portugals, Spaniens und Islands passende Rezepte an.

Nach anfänglichem Zögern kam der gewünschte Input und Bohnenblust begann, die Köstlichkeiten nachzubacken. Und nicht nur das: Die Diplomat(inn)en ließen es sich nicht nehmen, der schmalen Backstube auch selbst einen Besuch abzustatten. So entstanden schließlich eine Pizza Bianca nach einem Originalrezept aus Rom, eine spanische Molette aus Hartweizenmehl, ein isländischer Kuchen aus Mürbeteig und ein portugiesisches Maisbrot, dessen Rezept die Frau des Botschafters sogar selbst entwickelt hatte.

Wenn er derzeit durch die Straßen Berns streift, kann es Patrik Bohnenblust kaum erwarten, endlich bunt geschmückte Fangruppen durch die Altstadt ziehen zu sehen. Schon jetzt kann die Kundschaft die Spezialgebäcke im Bread-à-porter kaufen und sich durchprobieren.

Derweil tüftelt der Bäcker-Konditor schon die nächsten gelungenen Aktionen aus. „Ich habe im Laufe meines Bäckerlebens viele verschiedene Backstuben kennengelernt“, sagt er. „Und es ist die kleinste, die mir am meisten Spaß macht.“ Wohl wissend, dass nicht die Größe eines Betriebes, sondern die Liebe zum Detail und die Qualität der Produkte am Ende den Unterschied machen.

Wo wenig Platz herrscht, braucht es Einfallsreichtum. So entsteht schonmal eine Nische in der Wand, wenn eine Maschine den Platz beansprucht

BREAD À PORTER AG
Geschäftsführung:
Karin Leuenberger, Patrik Bohnenblust
Münstergasse 74, 3011 Bern, Schweiz
Telefon: +41 31 311 27 71
bread-a-porter.ch
hallo@bread-a-porter.ch