

beim «Wylandbeck» in Truttikon wird traditionell hergestellt. Er spricht für sich: Seit zehn Jahren ist der Betrieb stetig gewachsen.

Thomas Martens

TRUTTIKON. Als Anita und Roman Schär 2014 in Truttikon angefangen hatten, hätten sie niemals gedacht, dass das eine derartige Erfolgsgeschichte werden würde. Seitdem hat sich ihr «Wylandbeck» zu einem beliebten Treffpunkt weit über das Weinland hinaus entwickelt. Angefangen mit nur einer Verkäuferin, werden hier nun 24 Mitarbeiter beschäftigt in 17 Vollzeitstellen. «Und am Montag kam ein neuer Konditor dazu», freut sich Roman Schär, der in Truttikon aufgewachsen ist.

Alles selbst gemacht

In der Produktion herrscht klare Aufgabenteilung: Während Roman Schär für die Backwaren zuständig ist, wacht seine Frau über die Confiserie und Konditorware. Als gelernte Fachfrau hat sie in vielen renommierten Häusern in der Schweiz und im Ausland gearbeitet. Zuletzt war sie unter anderem auch als Maître Chocolatier bei Lindt & Sprüngli tätig.

Das Erfolgsgeheimnis der beiden liegt auf oder besser – in der Hand. «Unser Grundsatz war von Anfang an, wir verkaufen nichts, was wir nicht selber ge-

im Kühlregal. Das Ehepaar verwendet aus Überzeugung ausschliesslich natürliche Zutaten aus der Region. «Zusatzstoffe beispielsweise im Brot gibt es bei mir nicht», verspricht der 44-Jährige. Eine gute Nachricht hat er für alle, die Probleme mit Gluten haben: «Sie können unser Brot problemlos essen, weil sich das Gluten durch die lange Reifezeit des Teigs abbaut.»

Für Roman Schär hat sein Betrieb die perfekte Grösse. Ein kleines Wachstum sei zwar noch möglich, viel mehr möchte er aber nicht anstreben: «Das würde zu Lasten der Qualität gehen», ist er überzeugt. Deshalb schliesst er auch eine Filiale «kategorisch» aus, denn dann wäre man recht schnell in der industriellen Fertigung – und da können Teige eben nicht lange ruhen.

