



# Drei Brüder, drei Marken

Nicht nur in Sachen **Markenstrategie** können sich die Kollegen viel von den **Gasser BROthers** aus **Südtirol** abschauen.

Foto: Gasser 2022

**W**enn es deutschen Bäckern mit der Bürokratie zuviel wird, träumen sie sich gerne einmal weit weg. Zum Beispiel ins wunderschöne Südtirol. Dort, in einem malerischen Bergdorf, kann man sicher noch einfach Bäcker sein, ungestört von allen Amtsschimmeln dieser Welt. Unter uns: Vergessen Sie das mit dem Auswandern, den Bürokraten können sie zumindest in Europa nicht mehr entfliehen. Wenn

Sie mir nicht glauben, lassen Sie sich von Siegfried Gasser seine Existenzgründungsgeschichte erzählen. Der Bäckermeister entschloss sich im Jahr 1990, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen. In seinem 950 Meter hoch gelegenen Heimatort mit rund 1.500 Einwohnern gab es seit 20 Jahren keinen eigenen Bäcker mehr. Mit Backwaren versorgt wurden die Lüsener mehr schlecht als recht aus Bäckereien im Tal. Da sollte eine fleißige



Die Gesichter hinter den Gasser-BROTHERS: Oliver, Michael und Christian Gasser. Die drei Brüder halten gleiche Anteile am Unternehmen, Entscheidungen werden im Konsens getroffen.

Bäckerfamilie doch ihr Auskommen finden dachte sich Gasser und machte sich an den Kauf von Backstube, Öfen und Maschinen. Fast hätte er dabei die Rechnung ohne den Wirt, sprich den Amtsschimmel gemacht. In Italien galt damals noch die Regel, dass für eine Bäckereieröffnung von Amts wegen festgesetzt genug Kundschaft vorhanden sein musste. Selbst die Ofenfläche war reglementiert. Die für Lüssen vorgesehene Ofenfläche hielt

anscheinend irgendwo bereits ein anderer Bäcker und so wäre die Geschichte der Bäckerei Gasser fast zu Ende gewesen, bevor sie begonnen hatte. Zum Glück für die Freunde hochwertiger Backwaren ist Siegfried Gasser eine Kämpfernaut, ließ sich nicht unterkriegen und der Betrieb, den heute seine Söhne Christian, Michael und Oliver führen, gibt in der Region immerhin 85 Menschen Arbeit. Vor allem kann er aber den Berufskollegen



Foto: Gasser 2022



Foto: Gasser 2022

in weitem Umkreis als Beispiel dienen, wie professionell Marketing in einem kleinen Handwerksbetrieb heute sein kann.

### Immer etwas schneller als die anderen.

Geführt wird die Bäckerei heute gleichberechtigt von den drei Brüdern Christian, Michael und Oliver. Glücklicherweise haben alle drei ihre Schwerpunkte: Christian kümmert sich um die Filialen und die Expansion, Michael ist der Bäcker im Bunde und Oliver der Konditor. Da Seniorchef Siegfried und Seniorchefin Bernadette die Junioren weiterhin im Betrieb unterstützen, wird die Bäckerei schon im Führungskreis von der Kraft der fünf Herzen getragen. Zieht man den Familienkreis etwas größer, arbeiten sogar zehn Mitglieder für die Bäckerei. Das reicht, um den Startnachteil des Betriebes zu kompensieren – schließlich sitzt Gasser weit oben auf dem Berg und muss buchstäblich einen sehr kurvigen Weg zu den Kunden finden, die im Tal – speziell in Brixen – zu finden sind. Oder anders gesagt: Die Bäckerei Gasser musste immer etwas schneller als die Wettbewerber sein, wenn sie Erfolg haben wollte. Die Bedeutung des Thema Snacks erkannte man zum Beispiel vor anderen Bäckereien und behauptet



Foto: Gasser 2022

Gasser ist mutig genug, auch – für Südtirol – ungewöhnliche Standortideen umzusetzen. Eines der jüngsten Cafés findet man in einem Baumarkt in Bruneck. Die Filiale zeigt gleichzeitig die Grenzen, die einer Expansion in Südtirol gesetzt sind: Luftlinie liegt das Café weniger als 20 Kilometer von der Backstube entfernt, das Gasser-Lieferfahrzeug ist allerdings 50 Kilometer unterwegs.

hier bis heute mit sehr ideenreichen Kompositionen einen Vorsprung. Neben die Gasser Bäckerei trat die Marke Gasser Snackcafé, mit der Christian Gasser seit seinem Einstieg im Jahr 2004 die Expansion forcierte. Die Brixener lernten so, dass es in einer Bäckerei leckere Zwischenmahlzeiten geben kann. Falls Sie einmal in Brixen sind, lohnt es, sich durch die Snackkollektion zu probieren. Jedes Produkt hat seinen eigenen, unverwechselbaren Charakter. Zur Kaffeekompetenz führt da ein gerader Weg – sollte man zumindest meinen. In Italien ist nämlich der Kaffeeauschank zum Schutz der traditionellen Kaffeebars mit dem Erlangen einer Gastrolizenz verbunden. Und die Prüfungshürden hier sind absichtlich sehr hoch gelegt. Dass Unternehmer erfinderisch sein müssen, ist in der Familie Gasser seit der Bäckerei-gründung stand der Erkenntnis. SB-Kaffeemaschinen waren nicht reglementiert und so schoben die Gassers bald in ihre ersten Filialen Kaffeeautomaten wie man sie von Bahnhöfen kennt. In den kleineren Filialen treffen wir die Automaten heute noch an, für die größeren Cafés hat man inzwischen schönere und ebenso rechtskonforme Lösungen gefunden. Der Gast zahlt dann bei der Verkäuferin und zapft sich seinen Kaffee am Vollautomaten selber.



Foto: BJ / Dirk Wacławek 2023

Impressionen aus den Gasser-Filialen in Brixen. Alle Produkte werden von der fast 1.000 Meter hoch gelegenen Backstube im Bergdorf Lüssen ins Tal geliefert.

### Tradition und Moderne.

Handwerksbäcker machen manchmal den Fehler, den Nichteinsatz von Technik als Wert an sich zu sehen. Der Kunde zahlt



Foto: BJ / Dirk Wacławek 2023



Foto: BJ / Dirk Wacławek 2023



Ein kleiner Bäcker aus den Bergen muss agiler als der Wettbewerb sein, wenn er im Tal erfolgreich sein will. Was die strategische Markenbildung und -pflege angeht, hält Gasser locker mit viel größeren Betrieben mit. Dabei deckt man die Tradition – zum Beispiel mit dem Schüttelbrot – ebenso ab wie die junge Kundschaft, für die Artikel wie der Power Riegel kreiert werden.

aber für Handarbeit heute nur noch, wenn sie ihm einen qualitativen Vorteil bringt. Bei Gasser hat man das frühzeitig erkannt und so trifft man in der Backstube in Lüssen heute traditionelle Herstellungsmethoden – zum Beispiel beim Schüttelbrot – neben hochmoderner Technik. Es ist unter anderem eine futu-

ristische Wasserstrahlschneidemaschine im Einsatz, die nicht nur die Torten besser schneiden kann als jeder Mensch, sondern auch problemlos die Individualisierung von Dekoren ermöglicht. Gasser hat sich damit einen weiteren, lukrativen Zusatzmarkt erschlossen, bei dem ihm weder vom Handwerk noch von der Industrie Konkurrenz droht. Wo wir am Anfang von Amtsschimmel gesprochen haben: An der Gasser-Produktion hätte auch ein penibler deutscher Lebensmittelkontrolleur seine Freude. Nur wenige Bäcker mit neun Filialen haben eine Hygieneschleuse installiert. Und über 900 Metern ist Gasser vielleicht sogar der Einzige. Die eigene Hühnerhaltung gehört ebenfalls nicht zum Standard in der Bäckerei. 750 glückliche Hühner in Freilandhaltung decken den Eierbedarf des Betriebes, außerdem kann man die Eier in den Filialen kaufen. Und Bäcker Michael Gasser kann mit einem einzigartigen Rohstoff für sein Brot auftrumpfen: Auf 1.600 Metern Höhe baut ein Vertragslandwirt für den Betrieb Roggen an. Ertrag: 450 Kilogramm Mehl. Bei dem daraus hergestellten Brot gilt dann buchstäblich „weg ist weg“. Wer zu spät kommt, hat erst im folgenden Jahr seine nächste Chance.

Oliver Gasser gewann mit einem Partner den Wettbewerb „Das große Backen“ bei SAT 1. Die sich daraus ergebenden Marketingchancen hat der Betrieb natürlich voll genutzt. Die Konditorei ist der Wachstumsmotor der vergangenen Jahre.





Foto: BJ / Dirk Waclawek 2023

Vor dem Eintritt in die Gasser-Backstube gilt es die vielleicht am höchsten gelegene Hygieneschleuse der Welt zu passieren. Die Produktion wird kontinuierlich modernisiert und während das traditionelle Schüttelbrot auf die althergebrachte Art hergestellt wird, findet man in der Konditorei eine hochmoderne Wasserstrahl-schneidemaschine. Grundsatz: Handarbeit dort, wo es die Qualität fördert. Technik da, wo sie die Arbeit erleichtert.

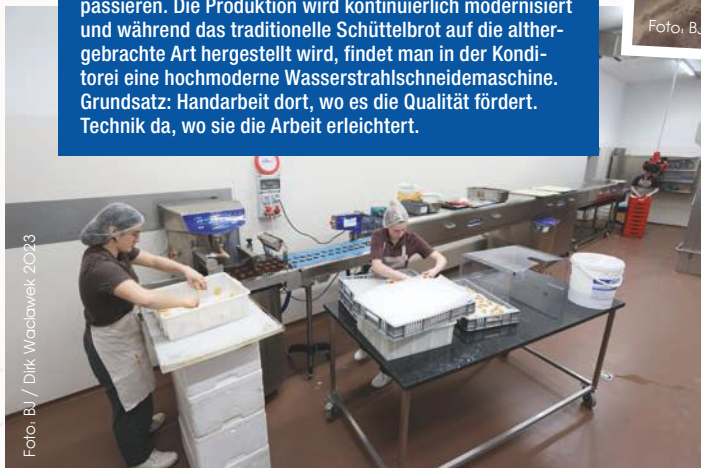


Foto: BJ / Dirk Waclawek 2023

**Das große Backen.** Es entbehrt schon nicht einer gewissen Ironie, dass der Vorstoß des Betriebes in die gehobene Patisserie eng mit einem Wettbewerb verbunden ist, der auf den Namen „Das große Backen“ hört. Die SAT 1-Sendung ist auch in Südtirol populär und Oliver Gasser kämpfte sich mit wechselnden Partnern durch die Vorentscheide. Die Familie und die Südtiroler fieberten mit ihm, als er schließlich 2021 im Finale in Berlin den ersten Platz nach Südtirol holte. Auf dem Wettbewerbsprogramm hatten neben den Klassikern Torten-Miniaturen, Schokoladen- und Zuckerschautstücke gestanden. Marketingaffin wie die Familie Gasser ist, erkannte sie die Chance, in der Konditorei ein weiteres Standbein des Betriebes aufzubauen. Hochwertige Konditorei-Produkte hatte man schon vorher geliefert, nicht jeder Kunde hatte allerdings dem Bäcker aus den Bergen die entsprechenden Kompetenzen zugebilligt. Mit der Marke Oliver Gasser Patisserie war das jetzt anders. Die Brüder stampften in kurzer Zeit ein zu hundert Prozent stimmiges Markenbild aus dem Boden, dem man in seiner Professionalität nicht ansieht, dass die Umsetzung der Ideen in den Händen eines 18-jährigen Schülerpraktikanten lag. Jedenfalls dürften sich wenige Investitionen in der Marketing-Geschichte des Bäckerhandwerks so amortisiert haben. In den Läden geht es naturgemäß nur Schritt für Schritt voran, aber auch hier spielt die Oliver Gasser Patisserie eine wachsende Rolle. Der Betrieb nimmt im Bereich der Konditorei immer stärker Fahrt auf, zusammen mit den Snacks – da die zentral in der Konditoreiabteilung hergestellt werden, sind die Bereiche nicht getrennt – werden hier fast 50 Prozent der Umsätze erwirtschaftet, Tendenz steigend. Investitionen in Technik haben Gasser außerdem die Chance gegeben, eine Nische zu besetzen, die das Kleinhandwerk wie die Industrie nicht bedienen können.



Foto: BJ / Dirk Waclawek 2023



Foto: BJ / Dirk Waclawek 2023

**Arbeiten, wo andere Urlaub machen.** Wenn man mit Christian Gasser über Zahlen spricht,

fällt insbesondere auf, dass der Betrieb mit ordentlichen Personaleinsatzquoten punkten kann. Das ist zum einen der guten Organisation und sinnvollen Technisierung der Backstube geschuldet, gleichzeitig hat man aber von Anfang an Belastungen von den Verkäuferinnen weitgehend ferngehalten: Die Snacks werden zentral hergestellt, gebacken wird nur an wenigen Standorten und über das Phänomen der Kaffeeautomaten haben wir ja schon gesprochen. Kurz: Die Verkaufsteams bei Gasser können sich auf ihre Kernaufgabe, die Betreuung des Kunden konzentrieren. Ob sich die Strategie bei weiterer Expansion durchhalten lässt, wird man sehen. 20 Kilometer Luftlinie werden speziell für Gasser schnell zu 50 Kilometern Fahrstrecke für die Lieferfahrzeuge. Deshalb ist es wichtig, die vorhandenen Filialen optimal zu nutzen. Aber nicht nur die Ware muss über eine kurvige Bergstraße transportiert werden. Die Anreise der Mitarbeiter ist ebenfalls nicht immer einfach. Es wäre überraschend, wenn die Gassers nicht auch aus dieser Not eine Tugend gemacht hätten: Werkswohnungen für die Lehrlinge und externe Mitarbeiter gehören schon lange zum guten Ton. Der Kontakt zu den Teams ist eng und herzlich. Und wo ein Wille ist, ist fast immer auch ein Weg: In der 33-jährigen Geschichte der Bäckerei hat man nur einmal mit der Belieferung der Kunden aussetzen müssen. Die Fahrzeuge hatten den Weg ins Tal noch geschafft, kamen aber wegen der Schneewehen nicht mehr zurück.

Dirk Waclawek

## IN KÜRZE

**GASSER BROTHERS & Co KG/  
SAS d. Gasser Christian  
Preisn 1  
I-39040 Lüssen  
Telefon: +39 (0) 472 414 080  
<https://www.baeckerei-gasser.it>**



Foto: Dirk Waclawek 2023

Geschäftsführung: Oliver Gasser,  
Michael Gasser, Christian Gasser  
Gegründet: 1990  
Anzahl der Filialen: 9

Mitarbeiter: 85  
davon Auszubildende: 4

Preise ausgesuchter Produkte (Euro)  
Kleines Schüttelbrot (1 kg): 14,10  
Dinkelbuchweizenbrot (1 kg): 9,90  
Weggen (Weizenbrot, 1kg): 6,80  
Bio Vollkornsonne (1 kg): 11,50  
Ciabatta Stange (1 kg): 7,20

Kaisersemmel (1 kg): 7,20  
Ciabattine (1 kg): 7,20  
Grissini (200 g): 3,80  
Schoko Muffin: 2,20  
Panettone: X,XX  
Schwarzwälder Kirsch: 3,95 Euro  
Belegtes Gebäck (Bsp. 1): X,XX  
Belegtes Gebäck (Bsp. 2): X,XX

Markenprodukte:  
z. B. Power Riegel, Rubino Schokolade, Eisacktaler Kastanientorte, Oliver Gasser Gelato,