

Jakob's Basler Leckerly

# Erfolgreich aus dem Dornröschenschlaf erweckt

Über 260 Jahre existiert die Manufaktur Jakob's Basler Leckerly. Seit etwas mehr als einem Jahr ist sie in neuen Händen. Das Basler Ehepaar Charlotte und Andreas Kuster hat sich damit einen Lebenstraum erfüllt – und es hat Grosses vor.

Beide sind sie absolute Quereinsteiger. Charlotte Kuster arbeitete als Übersetzerin in Französisch, Englisch und Italienisch, so für Coca-Cola und Betty Bossy, und Andreas Kuster war in leitender Funktion bei internationalen Firmen tätig, unter anderem acht Jahre in New York. Schon als junger Mann hatte er den Traum, einmal selbstständiger Unternehmer zu werden.

## Zweijährige Suche

Vor fünf Jahren ist das Ehepaar Kuster wieder zurück in seine Heimat nach Basel gezogen. Nun war die Zeit reif, um nach einem Unternehmen Ausschau zu halten. Immer mehr wurde klar, dass es

«Mach es, so wirst du es nie bereuen.»

sich um eine Branche mit Produkten handeln musste, die Emotionen wecken. Die Firma musste aber auch profitabel sein und auf dem Markt Entwicklungspotenzial haben.

Zwei Jahre lang wurde intensiv gesucht. Ein Unternehmen, das Andreas Kuster damals im Auge hatte, war Jakob's Basler Leckerly.



Charlotte und Andreas Kuster im frisch renovierten Verkaufsladen des Traditionshauses Jakob's Basler Leckerly.

Deren Besitzerin beabsichtigte den Betrieb zu verkaufen, denn sie hatte keine interne Familienlösung. «Es war fünf vor zwölf», erinnert sich Charlotte Kuster. «Mach es, so wirst du es nie bereuen», hatte sie ihren Ehemann ermuntert. Am 1. Januar 2017 wurden die beiden glückliche

Besitzer dieses kleinen Basler Traditions Hauses.

## Härter als erwartet

Das vergangene Jahr war deutlich härter, als es sich das Ehepaar ausgemalt hatte. Andreas Kuster war sich Zeit- und Leistungsdruck ge-

wohnt, leitete er doch grosse Teams von Weltkonzernen. Doch der Einstieg in dieses Business war noch ein paar Nummern grösser. Charlotte Kuster erinnert sich, dass in der Anfangsphase ein französischer Biscuitfabrikant ihr, der damals schwangeren neuen Geschäftsinha-



Der Laden, wie er vor dem Umbau ausgesehen hat.

## Das Basler Leckerly

Das Basler Leckerli bzw. Leckerly kam etwa zeitgleich wie der Berner und Nürnberger Lebkuchen im 17. Jahrhundert in Mode. Wurde es zu Beginn vorwiegend von Hausfrauen hergestellt, übertrugen die Zünfte die Verantwortung offiziell den Zuckerbäckern. Zu dieser Zeit wurde die Leckerly Manufaktur, die erste in der Basler Innenstadt, gegründet. Heute ist die Karl Jakob Nachf. von J. J. Steiger sel. Erben AG oder kurz Jakob's Basler Leckerly die einzige noch existierende Lächerli-Manufaktur. Sie erlebte vier Besitzerfamilien, heute ist mit Charlotte und Andreas Kuster seit einem Jahr die fünfte am Ruder.

com/cv



Der Bäcker schwingt für die Produktion der Basler Leckerly den Glasierpinsel.



Die fertigen Basler Leckerly werden sorgfältig von Hand verpackt.

berin sagte: «Sie kriegen gleich zwei Babys...»

### «Leckerly-König»

Es gab viel zu tun. Das ehemals als «Leckerly-König» benannte Haus ist in den vergangenen Jahren praktisch in Vergessenheit geraten. Es wurde keine Werbung gemacht. Zudem wurden in der Manufaktur integriert Antiquitäten verkauft, um den Umsatz etwas aufzubessern.

«Wir müssen Jakob's Basler Leckerly aus dem Dornröschenschlaf wecken», lautete das Ziel der beiden jungen Geschäftsleute. Das Potenzial der Produkte lag und liegt ganz klar im Premium-Segment, werden doch die Grossverteiler und Tankstellenshops durch die «Industriekonkurrenz» – so Andreas Kuster – beliefert.

Im letzten Jahr ist viel passiert: Es wurde eine neue Website erstellt mit Aufnahmen des bekannten Food-Fotografen Marco Aste. Hier können unter anderem die Produkte online bestellt werden. Ein anderer Kommunikationskanal, der erfolgreich eingesetzt wird, ist Facebook. Erst kürzlich kriegte der an der Manufaktur angegliederte Verkaufsladen eine Verjüngungskur. Die Mö-

bel wurden nicht ersetzt, nur mit weisser Farbe übermalt, ebenso die Wände. Das Resultat ist ein erfrischender und einladender Retrostil. Nach und nach wird auch die Ver-

» Neben dem Verkauf im Laden und online wird vor allem das Premium-Segment beliefert.

packung dem neuen Look and Feel angepasst (siehe Foto oben). «Wir holen die Menschen emotional ab», betont Andreas Kuster. Mit dem einheitlichen Corporate Design werde dies unterstützt.

### Über 20 % Wachstum

Der Aufwand lohnt sich. «Wir sind erfolgreich unterwegs», freut sich Andreas Kuster. Das Wachstum beträgt weit über 20%. Neben dem Verkauf im Laden und online beliefert Jakob's Basler Leckerly vor allem das Premium-Segment, nämlich Spezialitätenläden, Bäckereien und Confisereien sowie neu den Globus. Zudem ist man an verschiedenen Messen im Raum Basel präsent, so unter anderem an der

Baselworld, der internationalen Uhren- und Schmuckmesse.

### Familie und Mitarbeitende

Dieser Erfolg wäre ohne die grosse Unterstützung der Familie nicht möglich gewesen. Der Vater von Charlotte Kuster leistet beispielsweise Einsatz, wenn es Reparaturen zu erledigen gibt. Derjenige von Andreas Kuster, ein sich zur Ruhe gesetzter Anwalt und Notar – macht die Auslieferungen. «Wir ziehen alle am gleichen Strick, das ist Gold wert und ist mitunter unser Erfolgsgeheimnis!», betonen die Geschäftsleute.

Froh sind sie auch über das Engagement, die Selbstständigkeit und Kompetenz der Mitarbeitenden, zwei Bäcker und fünf Personen in der Abpackerei und im Verkauf. Charlotte Kuster kümmert sich zu Hause um die einjährige Tochter, macht Übersetzungen und unterstützt ihren Ehemann tatkräftig beim Aufbau der Manufaktur vor allem im Marketing und in der Kundenakquisition und unternimmt Kundenbesuche. «Wir ergänzen uns sehr gut», betont sie im Gespräch mit «panissimo».

Claudia Vernocchi

## Mutationen März

### Eintritte Deutschschweiz

**Zürich:** Josy Lustenberger, 8700 Küsnacht ZH, o.G.

### Austritte Deutschschweiz

**Aargau:** Pius Jegge, 4054 Basel, o.G.; Rolf Leu, 5643 Stans, o.G. **Appenzell AR:** Albert Künzler, 9100 Herisau, o.G. **Basel:** Franz Bütler-Lüscher, 5037 Muhen, o.G.; Rolf Gautschi-Rast, 4434 Hölstein, o.G.; Kühner Gyger AG, Bäckerei-Konditorei, 4142 Münchenstein (Betrieb seit März 2017 liquidiert). **Bern/Solothurn:** Art Dessert Agazzi SA, Pascal Agazzi, 2520 La Neuveville (per 31. 12. 2017); Heinz und Heidi Bichsel, 3315 Bätterkinden, o.G.; † Peter Holzer, 2558 Aegerten, o.G.; † Hans Alder, 2520 La Neuveville, o.G.; † Fritz Ryser, Kirchberg BE, o.G.; † Jeanine Schüpbach, Wohn- und Pflegeheim Utzigen, 3068 Utzigen, o.G. **Bern:** Hans Zahnd, 3052 Zollikofen, o.G. **Glarus:** Gallati Feinbäckerei AG, 8752 Näfels. **Graubünden:** Hans Joos, Bäckerei-Konditorei, 7204 Untervaz. **Ob-/Nidwalden:** Confiserie Frei Stans GmbH, 6370 Stans (Konkurrenzeröffnung 20. 12. 2017). **Schwyz/Zug:** Albert Meier, Bäckerei-Konditorei, 6300 Zug (übernommen von Adrian Britschgy, Schlüssel Menzingen, wird als Filiale weitergeführt). **Thurgau:** Jürg Durisch, 8807 Freienbach, o.G. **Zürich:** † Hans Lustenberger, 8700 Küsnacht ZH, o.G.; Pascal Dobler, Bäckerei-Konditorei Café, 8805 Richterswil (Ausschluss); Michel Bode Goffreda, Bäckerei-Konditorei Meuli, 8102 Oberengstingen (wird von Limmbeck AG als Filiale übernommen).

### Zusammenfassung ganze Schweiz

Total Eintritte: 3 (davon 2 o.G.), Total Austritte: 23 (davon 14 o.G.)  
o.G. = ohne Geschäft

Romandie/Tessin

Seite 49

### Nützliche Links

Tipps des SBC, seiner Institutionen und Partner finden Sie auf:

- [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)
- [www.brotkultur.ch](http://www.brotkultur.ch)
- [www.fbk-messe.ch](http://www.fbk-messe.ch)
- [www.forme-deine-zukunft.ch](http://www.forme-deine-zukunft.ch)
- [www.panvica.ch](http://www.panvica.ch)
- [www.proback.ch](http://www.proback.ch)
- [www.richemont.online](http://www.richemont.online)
- [www.sbc-treuhand.ch](http://www.sbc-treuhand.ch)
- [www.swissbaker-jobs.ch](http://www.swissbaker-jobs.ch)