



WER HATS ERFUNDEN?

Der Ursprung der Berliner liegt im Jahr 1756. Damals wurde ein Zuckerbäcker aus Berlin in den Siebenjährigen Krieg einberufen. Er entpuppte sich als wehruntauglich und diente als Feldbäcker. Er formte aus Hefeteig faustgrosse Ballen – fast wie Kanonenkugeln. Weil auf dem Feld kein Backofen zur Verfügung stand, buk er die Teigballen im heissen Fett aus.

Gut vorbereitet: Laura Bettoni, Manuela Kälin und Flavio Vitali (v. l.) backen auch in der Brühlgut Stiftung frische Berliner

Berliner für den guten Zweck

Das Bäckerei-Team der Winterthurer Brühlgut Stiftung hat an den Eröffnungstagen im Grüze Markt den süssesten Job. Es bäckt und verkauft frische Berliner – und profitiert doppelt: vom Verkaufserlös sowie von einer 5000-Franken-Spende von Coop.

TEXT ROLAND LIEBERHERR FOTO ALINE GERBER

Ein verführerischer Duft weht durch die Backstube. Davon lassen sich Laura Bettoni (24) und Manuela Kälin (31) aber längst nicht mehr ablenken. Flink und konzentriert füllen sie einen Berliner nach dem anderen. «Dreimal den Hebel drücken, dann hat es genug Konfitüre drin», erklärt Manuela Kälin. Die beiden arbeiten bereits seit acht Jahren in der Bäckerei der Brühlgut Stiftung.

Die Institution begleitet Menschen mit Beeinträchtigungen und bietet ihnen in Winterthur Wohnraum, 40 Ausbildungs- und über 300 Arbeitsplätze – 15 davon in der hauseigenen Bäckerei. Ob Brote, Guetzli, Wähen, Patisserie oder Torten: Das Sortiment ist riesig. Und frisch produziert wird längst nicht nur für die Stiftungskantine. «Wir beliefern

auch Cafés, Restaurants und Kulturlokale oder gehen an Märkte», erzählt Manuela Kälin. Mit herzhaftem Lachen ergänzt Laura Bettoni: «Und wir machen die besten Nussgipfel der Stadt.»

Über 10 000 frische Berliner

Auf die Eröffnungstage im Grüze Markt freut sie sich besonders: «Mit Kunden ins Gespräch zu kommen und etwas zu verkaufen, macht mir Spass.» Und das Brühlgut-Team wird vor Ort alle Hände voll zu tun haben, wie Laura Bettoni stolz betont: «Kaum vorstellbar. Wir backen und füllen dann an den drei Tagen über 10 000 Berliner.»

Die Federführung am Berliner-Stand hat Flavio Vitali. Ein bekanntes Gesicht im Grüze Markt: Bis April arbeitete er

dort im Coop-Megastore in der Hausbäckerei, nun ist er Gruppenleiter und Lehrlingsausbilder in der Brühlgut-Bäckerei. «Eine erfüllende Aufgabe», schwärmt der 37-Jährige. «Die Mitarbeitenden lernen von mir das Handwerk – und ich von ihnen Menschlichkeit.»

Der Verkaufserlös der frisch gemachten Berliner während der Eröffnung des Grüze Markts geht vollumfänglich an die Brühlgut Stiftung. Als Dank für den grossen Einsatz erhöht Coop den Betrag um 5000 Franken. Flavio Vitali ist dankbar über die grosszügige Unterstützung: «In der Bäckerei sind oft Investitionen nötig – da können wir das Geld sinnvoll einsetzen.» ●

 www.bruehlgut.ch