

Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 119'537
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 18
Fläche: 51'468 mm²

Aber bitte mit Streusel

Im Zürcher Oberland produziert **Alipro** als einziger Betrieb in der Schweiz das süsse Halbfabrikat

Ümit Yoker

Halbfabrikate für Bäckereien und Konditoreien sind das Metier von **Alipro**. Neben Fruchtgelees, Nussfüllungen und Dekormasse für Torten stellt das Hittnauer Familienunternehmen auch Schokoladenstreusel her – als letzte Firma hierzulande. Manchmal gehen der Monopolstellung eines Unternehmens weder staatliche Eingriffe noch langwierige Übernahmekämpfe voraus. «Wir waren einfach langsamer mit dem Rückzug als die anderen Betriebe», sagt Marcel Wälchli und lächelt. Und so, erzählt der Mitinhaber und Geschäftsführer des Halbfabrikatherstellers **Alipro** weiter, habe das Hittnauer Familienunternehmen vor einigen Jahren plötzlich als einziges Schokoladenstreusel produziert. «Damit kamen wir auf ein Volumen, mit dem sich die Herstellung wieder lohnte.»

Treue Geschmacksnerven

Bevor die Streusel auf Schwarzwäldertorten oder Rumkugeln ihre Bestimmung finden, müssen sie erst als Schokoladenmasse durch eine Lochmatrize gepresst, als Streusel in der gewünschten Länge sortiert und mit Sirup ummantelt werden. 240 Tonnen des Produkts verlassen den Betrieb im Zürcher Oberland jedes Jahr, sie machen etwa einen Sechstel des Gesamtumsatzes aus. Mehr als die Hälfte der insgesamt knapp 16 Millionen Franken pro Jahr erwirtschaftet **Alipro** aber mit dem Ver-

kauf von Halbfabrikaten auf der Basis von Früchten und Nüssen; das sind je 1000 Tonnen Backmarmeladen, Fruchtgelees und Toppings einerseits sowie Füllungen für Nuss- und Mandelgipfel oder Marzipan andererseits.

Die Geschmacksvorlieben der Kundschaft beziehungsweise das Sortiment hätten sich in den vergangenen Jahrzehnten erstaunlich wenig verändert, erzählt Verkaufsleiter Markus Lüssi. «Die Renner sind immer noch Himbeer, Erdbeer und Aprikose.» Andere Anforderungen, zum Beispiel an die Rückverfolgbarkeit oder die natürliche Herstellung und Qualität der Produkte, seien hingegen deutlich strenger geworden und hätten zum Teil auch neue Verpackungsfunktionen, notwendig gemacht. Das Unternehmen mit rund 40 Angestellten verarbeitet hauptsächlich Produkte aus dem Ausland: So kommen etwa die Erdbeeren aus Polen oder die Haselnüsse aus der Türkei. «Die hiesige Industrieware würde für unsere Produktion nicht ausreichen», sagt Wälchli. Einzig beim Zucker handelt es sich ausschliesslich um Schweizer Ware.

Schokoladenstreusel à la carte

Zur Kundschaft von **Alipro** gehören neben Gewerbebetrieben wie der Dorfbäckerei auch der Detailhandel und grosse Industriebetriebe. Das Familienunternehmen in dritter Generation führt ein sehr breites Sortiment und setzt zur Abgrenzung von anderen in der Branche vor allem auf Flexibilität: Ein beträchtlicher Teil der Produkte

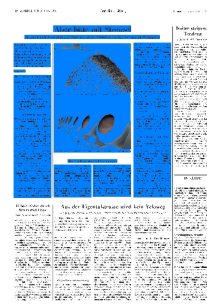
wird nach kundenspezifischen Rezepten hergestellt, so auch die Schokoladenstreusel, die sich je nach Abnehmer in Geschmack, Länge und Fettgehalt unterscheiden.

Insbesondere im Ausland lassen sich damit auch die eher hohen Kosten rechtfertigen. «Bei den Halbfabrikaten ist die Marge extrem dünn», sagt Wälchli. Etwa ein Fünftel des Umsatzes wird mit dem Export generiert. Der Betrieb beliefert über Partner vor Ort hauptsächlich die gehobene Gastronomie in Hotels oder auf Kreuzfahrtschiffen.

Torten dekorieren in Riad

Neben Märkten wie Deutschland oder den USA bearbeitet **Alipro** seit einiger Zeit auch Saudiarabien, zu dem das Unternehmen über eine Lebensmittelmesse Zugang gefunden hat. Beliebt ist dort insbesondere die Dekormasse zum Einschlagen von Torten und Modellieren von Figuren, das neueste Standbein der Firma. Deren Rezeptur, erzählt Verkaufsleiter Lüssi, habe jedoch in Bezug auf Festigkeit und Temperaturtoleranz erst einmal den dortigen Wetterverhältnissen angepasst werden müssen.

Auch hierzulande steige die Nachfrage nach der Massa Bianca und ihren farbigen Varianten. Dies ist laut Wälchli nicht zuletzt der zunehmenden Anzahl ambitionierter Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker zu verdanken. Neben Nussgipfeln und Linzer Törtli scheint es in der Schweizer Welt der Back- und Konditoreiwaren also durchaus noch Spielraum für Neues zu haben.



Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 119'537
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 18
Fläche: 51'468 mm²



Alipro stellt in Hittnau verschiedene Sorten von Schokoladenstreuels her.

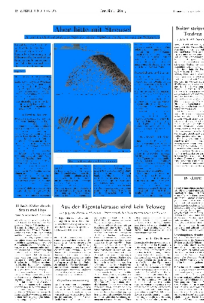


Die Streusel werden 3 bis 6 Stunden lang in Trommeln ummantelt.

BILDER: KARIN HOFER / NZZ

Datum: 04.04.2013

Neue Zürcher Zeitung



Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 119'537
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 18
Fläche: 51'468 mm²

Von Fettersatz zu Dekormasse

Die Firma **Alipro** wurde 1942 von Adolf Wälchli in Zürich gegründet und ist heute einer von schweizweit rund einem Dutzend Produzenten von Bäcker- und Konditoreihalfabrikaten. Zu Beginn konzentrierte sich der Betrieb auf die Herstellung von Fettersatzprodukten auf Milchbasis. Mit dem Ende des Zweiten Weltkrieges nahm die Nachfrage nach solchen Produkten jedoch rasch ab, und das inzwischen nach Hittnau umgezogene Unternehmen widmete sich fortan der Herstellung von Halfabrikaten wie Backmarmeladen, Fruchtlees oder Nussfüllungen. Heute machen diese Produkte rund die Hälfte des Umsatzes von knapp 16 Millionen Franken aus. Hinzu kommen Schokoladenstreusel und Dekormasse für Torten, zudem vertritt **Alipro** den niederländischen Halfabrikatehersteller Zeelandia und stellt für diesen in Lizenz Produkte wie Brotbackmischungen oder Trennmittel her. Seit 2007 leitet Marcel Wälchli in dritter Generation den Betrieb in Familienbesitz.