



Zürcher Oberländer
8620 Wetzikon ZH
044/ 933 33 33
www.zo-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 27'922
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 11
Fläche: 88'123 mm²



Komplexe Schokostreuselproduktion: Koni Wälchli (links) mit Sohn und Nachfolger Marcel im Reich der Dragiertrommeln. Bild: Nicolas Zovni

Die letzten Streusel der Schweiz

HITNAU. Die Süswaren von Alipro sind bis nach Dubai begehrt. Dort beliefert die Firma Luxusrestaurants. In der Schweiz ist Alipro der letzte Produzent von Schokostreuseln.

MICHAEL VON LEDEBUR

Manchmal sind es die kleinsten Dinge, die die grösste Arbeit bereiten. Schokostreusel sind so ein Fall: Kaum einen Millimeter sind sie breit, und doch ist ihre Herstellung derart aufwendig,

dass hierzulande ein Produzent nach dem anderen die Segel gestrichen hat. In der Schweiz werden heute Schokostreusel nur noch an einem Ort hergestellt: in Hittnau. «Wir waren zu langsam mit aufhören», sagt Marcel Wälchli, seit Anfang Jahr Geschäftsführer der Firma Alipro. Der Ausstieg wurde zwar erwogen, aber die Mitbewerber vollzogen den Schritt rascher. Alipro konnte deren Volumen übernehmen. Deshalb lohnt sich die Produktion wieder. Die Hittnauer Firma

beliefert unter anderem einen Grossverteiler mit dem Backzubehör.

Geschüttelt und gerührt

Wer Schokostreusel herstellt, steht vor zwei Herausforderungen: Einerseits verkleben die Streusel leicht und werden zu einer klebrigen Masse. Andererseits gilt es, die gewünschte Streusellänge zu erreichen. Beide Probleme werden in Hittnau in einem Dutzend Dragiertrommeln gelöst. Darin werden die Streusel nach der Herstellung wäh-

Zürcher Oberländer



Zürcher Oberländer
8620 Wetzikon ZH
044/ 933 33 33
www.zo-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 27'922
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 11
Fläche: 88'123 mm²

rend drei bis sechs Stunden durchgeschüttelt. Eine süsse sirupartige Flüssigkeit wird beigeführt; sie verleiht den Streuseln die nötige glänzende Schutzschicht, die das Verkleben verhindert. Durch die Trommeldrehung brechen die Streusel zudem in einheitliche Längen. Als letzter Arbeitsschritt wird ausgesiebt – zu lange Ausreisser landen im Ausschusskessel.

Schokostreusel produziert Alipro vor allem für den Schweizer Markt. Mit anderen Produkten hat sich die Firma weltweit einen Namen gemacht. Zu einem wahren Exportschlager hat sich die «Massa Bianca» entwickelt: eine zuckersüsse weisse Masse zur Dekoration von Hochzeitstorten, wie man sie aus Hollywoodfilmen kennt. Entsprechend geht ein guter Teil der Exporte in die USA. «Es ist der erste Artikel, den wir Containerweise verschiffen», sagt Marcel Wälchli.

Entstanden ist das Produkt eher zufällig. Ein in die Schweiz ausgewandertes Backproduktevertreter bestellte die Tortenmasse in Hittnau. Dort ging man gewissenhaft, aber ohne grosse Ambitionen an den ungewohnten Auftrag heran. «Wir müssen bei der Rezeptur etwas falsch gemacht haben», sagt Marcells Vater Koni Wälchli nur halb im Scherz. «Jedenfalls ist unsere Masse offenbar die beste.»

Am Stand in Dubai

Zwischen 15 und 16 Millionen Franken setzt Alipro jedes Jahr um; 20 Prozent der Verkäufe gehen ins Ausland. Die süssen Produkte werden rund um den Globus geliefert – die wichtigsten Märkte sind Deutschland, die USA und die Golfstaaten. Dort ist die Firma

ein Zulieferer der Luxus-Gastronomie. «Die Schweiz hat in Sachen Konfiserie weltweit einen sehr guten Namen», sagt Marcel Wälchli, «davon profitieren wir.» Das Potential im Exportbereich sei noch lange nicht ausgeschöpft. Entsprechend werden die Märkte bearbeitet: Kommenden Februar wird Marcel Wälchli an der grössten Gastronomie-Messe in der arabischen Welt, der «Gulf» in Dubai, mit einem Stand präsent sein.

Im heimischen Markt und in Deutschland beliefert Alipro in erster Linie Grossbäckereien mit Halbfertigprodukten: Füllungen für Nussgipfel oder Birnenweggen, Backmischungen für Berliner. Marktführer ist die Firma nicht nur bei den Schokostreuseln, sondern auch bei der Backmarmelade: Confitüre, die bei Backprodukten eingesetzt wird. Für einen bekannten Schweizer Schokoladenhersteller produziert Alipro Kuvertüren; Mövenpick bezieht Glacé-Topping-Saucen von Alipro.

In der Schweiz hat das Unternehmen einige Mitbewerber: etwa die Schokoladenmanufakturen Carma in Dübendorf, im Besitz des Schokoladeriesen Barry Callebaut, oder Felchlin in Schwyz. Am Markt schenke man sich nichts, aber es sei ein fairer Wettkampf sagt Koni Wälchli. Auch, weil sich die Produzenten jeweils auf einzelne Produkte spezialisiert hätten. «Die Zeiten, als wir uns gegenseitig das Zahnweh gegönnt haben, sind vorbei», sagt der Süswarenfabrikant.

3000 Tonnen jährlich

In Hittnau arbeiten 45 Personen; jährlich verlassen 3000 Tonnen Produkte

die Fabrik. Verarbeitet werden meist ganze Früchte: Haselnüsse aus der Türkei, Erdbeeren aus Polen, Aprikosen aus Serbien. Der Zucker stammt aus der Schweiz. Gegründet wurde Alipro – der Name entstammt dem französischen Begriff für Nahrungsmittelherstellung, «Production alimentaire» – kurz nach Ende des Zweiten Weltkriegs von Koni Wälchlis Vater Adolf. In Hittnau ist sie seit 1964 zu Hause: Damals kaufte Alipro die Firma Ernst Eglis Erben auf, übernahm deren Produktionsgebäude und zog aus der Stadt Zürich aufs Land hinaus.

Bald Wegzug aus Hittnau?

Mit Marcel Wälchli hat die dritte Generation das Ruder im Familienbetrieb übernommen (siehe Kasten). Ob die Firmengeschichte in Hittnau weitergeschrieben wird, ist aber fraglich. Die Produktion im über hundertjährigen Gebäude gestaltet sich schwierig. Und die Logistik musste wegen Lärmemissionen ins Hittnauer Industriegebiet ausgelagert werden, wo Alipro ein 2000 Quadratmeter grosses Lagergebäude unterhält.

Eine Beratungsfirma hat errechnet, dass der Firma dadurch jährlich derart hohe Kosten entstehen, dass sich ein Bau auf der grünen Wiese lohnen würde. «Wir halten die Augen nach einem neuen Standort offen», sagt Marcel Wälchli. Am liebsten würde man in Hittnau bleiben. Der Region will man die Treue halten, weil die Arbeitskräfte hier zu Hause sind. Doch Bauland ist im Zürcher Oberland rar geworden.



Zürcher Oberländer
8620 Wetzikon ZH
044/ 933 33 33
www.zo-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 27'922
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 11
Fläche: 88'123 mm²

«Ein Korsett angelegt»

Während über vier Jahrzehnten wurde die Alipro von den Zwillingbrüdern Koni und Rolf Wälchli (67) geführt. Vor vier Jahren verkaufte Letzterer seinen Anteil. Auf diesen Januar hin hat nun Marcel Wälchli (33) die Geschäftsführung übernommen. Der gelernte Gärtner arbeitet seit zehn Jahren in der Firma. Es war eine lange geplante stufenweise Übergabe. Eine komplett andere Situation, als Koni Wälchli sie seinerzeit erlebte: Ein Jahr nach seinem Eintritt in die Firma erlitt sein Vater einen Herzinfarkt und verstarb – die beiden Brüder mussten die Geschäftsführung unvermittelt übernehmen.

Die heutige Firma hat nicht nur einen Generationenwechsel, sondern eine Reorganisation hinter sich. Ein unabhängiger Verwaltungsrat mit zwei externen Verwaltungsräten wurde eingerichtet, der unter anderem ein monatliches Finanz-Reporting verlangt. «Wir haben uns ein Stück weit ein Korsett angelegt», sagt Koni Wälchli, der als Mitglied der Geschäftsleitung in der Firma verbleibt. Professionelle Organisation sei aber die Voraussetzung für Erfolg. Wälchli: «Wir sind zwar ein Familienunternehmen, aber wir haben unsere Hausaufgaben besser gemacht als manch grosse Firma.» (mv)