

## Österreichische Brötchen für Schweizer Wirte

*Die österreichische Grossbäckerei Resch & Frisch ist in der Heimat sehr erfolgreich.*

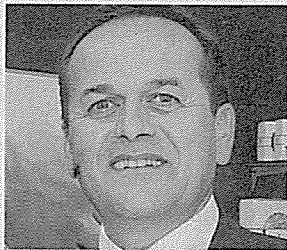
*Nun will sie auch mehr Schweizer Wirte mit Frischbackbrötchen beliefern.*

Jeder Wirt soll seinen Gästen warme Brötchen bringen, findet Josef Resch. In Österreich beliefert seine Resch & Frisch die Gaststuben nicht nur mit vorgebackenen und tiefgekühlten Backwaren, sondern gleich auch mit den Öfen.

Die gehen weg wie warme Semmeln. «50 Wirte wollte ich beliefern», sagt Resch. Seit 1988 sind daraus 16000 geworden. Damals war Resch & Frisch noch eine Bäckerei mit einigen Filialen in Oberösterreich, nun ist es eine Grossbäckerei mit knapp 1100 Mitarbeitern und Niederlassungen in Österreich und Deutschland. Nicht nur Wirte werden unterdessen beliefert, auch rund 14000 Privathaushalte haben in Österreich die Öfen von Resch & Frisch zu Hause.

### Schon 70 Kunden in der Schweiz

Von der Niederlassung im Vorarlberg aus beliefert Resch & Frisch seit einem Jahr auch Schweizer Kunden, hauptsächlich in der Ostschweiz. Unter den bislang 70 sind so unterschiedliche Gaststätten wie grosse Ho-



Josef Resch

Bild: pd

tels oder die Mensa einer Kantonsschule. Die Aktivitäten in der Schweiz will Josef Resch nun ausbauen. Auch von der Niederlassung in Weil am Rhein aus will er Schweizer Gastronomen beliefern. Ist eine gewisse Anzahl Kunden erreicht, werde man eine Schweizer Niederlassung in Betracht ziehen, sagt Resch. Ziel sei, in zwei Jahren so weit zu sein. «Um eine Niederlassung zu gründen müssten wir in der Schweiz fünfmal so gross sein wie jetzt.»

### Gipfeli und Bürli aus Wels

So will er sich natürlich auch den lokalen Gepflogenheiten, vor allem den Brotspezialitäten, anpassen. So werden in der Grossbäckerei im oberösterreichischen Wels auch Bürli und Gipfeli gebacken. Dort backen Resch & Frisch auch schon Brotspezialitäten für Deutschland oder Italien. Das sei gar nicht so schwierig, sagt Resch. «In Italien muss man Panini haben – aber was ist das? Im Prinzip ist es eine Semmel in einer etwas anderen Form.» (ken)