



100 Jahre Bäckerei Conditorei Stocker

1904 bis 2004 – Ein Familienbetrieb mit Tradition





CONDITOREI

STOCKER

BÄCKEREI

SEEN
Brot
Kuchen
Kaffee
Tea

STOCKER

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Die Bäckerei Conditorei Stocker heute	
Weinbergstrasse 93	6
Kreuzplatz	8
Stadelhoferpassage	10
ShopVille-RailCity	12
Unsere Backstuben	14
100 Jahre Bäckerei Conditorei Stocker im Rückblick	
Die Anfänge in Zürich	
Von Büron nach Zürich: Umzug in die Grossstadt	17
Stocker etabliert eine Bäckerei an der Weinbergstrasse 93	18
Mit der «ZÜBA» gegen die Konkurrenz der Grossbäckereien	19
Vom Brot zu Feingebäck, Torten und Glace	
Die Bäckerei wird auch eine Conditorei	21
Ein elektrischer Backofen wird angeschafft	21
Der Betrieb im Jahr 1921: Backstube, Laden, Meisterleute und Angestellte	24
Alles unter einem Dach	25
Schwierige Zeiten während der Weltwirtschaftskrise und im Zweiten Weltkrieg	
Starke Umsatzeinbussen während Krise	26
Stocker investiert antizyklisch	26
Die «Landi» 1939 in Zürich und der Zweite Weltkrieg	27
Bäcker, Konditoren, Verkäuferinnen und Ausläufer	
Viele geschickte Hände am Werk	28
Arbeitsalltag in der Backstube: Ein Bäcker erzählt	29
Die Bäckerei Conditorei Stocker auf Expansionskurs	
Edwin Stocker übernimmt in dritter Generation den Betrieb	31
Erste Filiale am Berninaplatz (1957), Ladenausbau und neuer Backofen im Hauptgeschäft (1958/60)	31
1968 wird die Filiale am Kreuzplatz eröffnet	32
Stetige Modernisierung des Betriebs	33
Schnitzer-Brot und Birchermüesli	34
In Wil bei Eglisau entsteht 1991 eine neue Produktionsanlage	34
Gesundes Mehl für gesundes Brot «IP-SUISSE»	35
Zwei neue Filialen an publikumsreichen Lagen	37
Literaturverzeichnis	38
Dank	39





Urs Stocker
(Unternehmer in vierter Generation)

Vorwort

1904 eröffnete die Bäckerei Conditorei Stocker an der Weinbergstrasse in Zürich ihren Betrieb. Das 100-jährige Jubiläum bietet eine gute Gelegenheit, Rückblick zu halten. Obwohl sich in diesen 100 Jahren einiges verändert hat, haben wir in unserem Betrieb bewährte Grundwerte immer gepflegt und weiter entwickelt:

- Nach wie vor wollen wir unseren Kunden mit frischen Produkten täglich Freude bereiten*
- Nach wie vor tragen wir unserer Ökologie und Umwelt nachhaltig Sorge*
- Nach wie vor wollen wir mit unseren Produkten alle fünf Sinne ansprechen und unser Firmenleitbild umsetzen*

All das nennen wir Kontinuität über Generationen. Dabei galt es immer, an einem Strick zu ziehen, Visionen einzubringen und auch umzusetzen.

Mit dem Historiker Mark Wüst ist es gelungen, die herausfordernde Zeit des 20. Jahrhunderts zu durchleuchten und ein Stück Zürcher Geschichte im Kontext eines Handwerksbetriebes zu erforschen. Entstanden ist ein aufschlussreicher, interessanter und umfassender Bericht mit interessanten Informationen und vielen Bildern.

An dieser Stelle danke ich all unseren Kundinnen und Kunden für ihre langjährige Treue. Und ein grosses Dankeschön gebührt auch allen unseren Mitarbeitenden für ihren tollen Einsatz.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Durchstöbern unserer Firmengeschichte.

Weinbergstrasse 93



Das Stammhaus der Bäckerei Conditorei Stocker an der gut erreichbaren Weinbergstrasse 93 mit eigenen Kundenparkplätzen ist gut ins Quartier eingebettet und erfreut sich langjähriger Kundschaft. Seit 1904 die Quartierbäckerei mit eigener Backstube, die heute – nach zahlreichen Modernisierungen – immer noch täglich in Betrieb ist.





Unsere grosse Sandwich-Auswahl: das ideale Verpflegungsangebot für den kleinen Hunger oder zum Mittagstisch. Und dazu einen feinen Salat.

Unsere stadtbekanntesten Amaretti der besonderen Art: zart schmelzende Creme auf knusprigem Amaretti mit einer edelbitteren Schokoladehaube.



Süsse Mitbringsel für jede Gelegenheit: Da bleibt kein Mund trocken!

Kreuzplatz



Die Filiale am Kreuzplatz besteht seit 1968 und wurde im Laufe der Zeit zwei Mal modernisiert und vergrößert. Mit einem Parkhaus und der grossen VBZ-Haltestelle optimal erschlossen, bieten sich hier vielfältige Einkaufsmöglichkeiten: Direkt neben unserem Laden befinden sich viele Spezialgeschäfte, drei Grossverteiler sowie Post und Bank.





Die feinen Canapés:
eine Delikatesse, die sich
grosser Beliebtheit erfreut.



Eine Spezialität am Kreuzplatz:
Hier können Sie unsere Köstlichkeiten direkt vor Ort
mit einer Tasse heissen Kaffee oder Tee geniessen.



Knusprig und bekömmlich: unser grosses Brot-
Sortiment mit vielen IP-SUISSE-Spezialitäten.



Stadelhoferpassage



Dank der sorgfältigen Arbeit des stadtbekanntesten Architekten Ernst Gisel ist eine zeitgemässe Einkaufsstrasse mit vielen Ladengeschäften zwischen historischer Bausubstanz (z. B. Puppenmuseum) und modernen Bauten entstanden. Und das mit direktem Geleiseanschluss im sehenswerten Bahnhof Stadelhofen des berühmten Architekten Santiago Calatrava.





Bewährte Tortenrezepte in Stocker-Tradition auch für ganz spezielle Anlässe – genau nach Ihren Wünschen!



Bei schönem Wetter führen wir einen Marktstand im Freien – ideal, um sich für ein kleines Stadt-Picknick auszurüsten.



Ein echter Klassiker: Aus besten Zutaten wird die berühmte Stocker-Glace in vielen saisonalen Sorten nach wie vor hausgemacht.

ShopVille-RailCity



Unsere jüngste Filiale liegt mitten im Hauptbahnhof. Der ideale Ort für unser umfassendes Angebot. Ob für den täglichen Bedarf, ob als Kleinigkeit zwischendurch oder als komplette Mittagsverpflegung; seien es Mitbringsel für den Besuch oder ein ganz spezieller Partykuchen für das Fest – bei uns finden Sie alles, was Herz und Magen begehrt.





Mit traditioneller Sorgfalt und ausgewählten Zutaten backen wir unsere grosse Auswahl an Süssigkeiten.



Die saftig fruchtigen Stocker-Kuchen: nicht nur am Sonntag ein willkommener Schmaus und genau das Richtige für Früchte-Fans.



Der echte Stocker-Russenzopf: ein Paradebeispiel für schmackhafte und ehrliche Backkunst.



Unsere Backstuben



In unserer modernen Backstube im Zürcher Unterland, umgeben von intakter Natur, und an der Weinbergstrasse, mitten in der Stadt Zürich, fertigen wir nach bewährten Rezepten unser grosses Sortiment an Broten in vielen Spezialitäten, feine Torten und Kuchen, Sandwichs und Snacks, Gebäck, Confiterie und vieles mehr. So wird auch

die berühmte Stocker-Glace aus sorgfältig ausgesuchten Rohstoffen in eigener Produktion hergestellt.

Wir verarbeiten eindruckliche Mengen an hochwertigen und frischen Zutaten, um unsere Kunden in der sprichwörtlichen Stocker-Qualität bedienen zu können. So verbrauchen wir heute im Jahr rund 38 000 kg Früchte, 20 000 kg Gemüse, 412 000 frische Eier, 16 000 l Milch, 14 000 l Rahm, 3 600 kg Butter, 450 000 kg IP-SUISSE-Mehl und 6 000 kg verschiedene Nüsse – um nur einige Beispiele zu nennen.



Unsere Absicht ist es, unseren Kunden mit frischen Produkten täglich Freude zu bereiten.



Alle unsere Produkte sollen alle 5 Sinne ansprechen – das ist unserer tägliches Ziel!





Emil Stocker-Leupi (1858-1928), Müller und Bäckermeister in Büron im Kanton Luzern, mit Ehefrau Maria (1860-1941) und seinen drei Kindern wenige Jahre vor dem Umzug nach Zürich im Winter 1901/02.

100 Jahre Bäckerei Conditorei Stocker im Rückblick



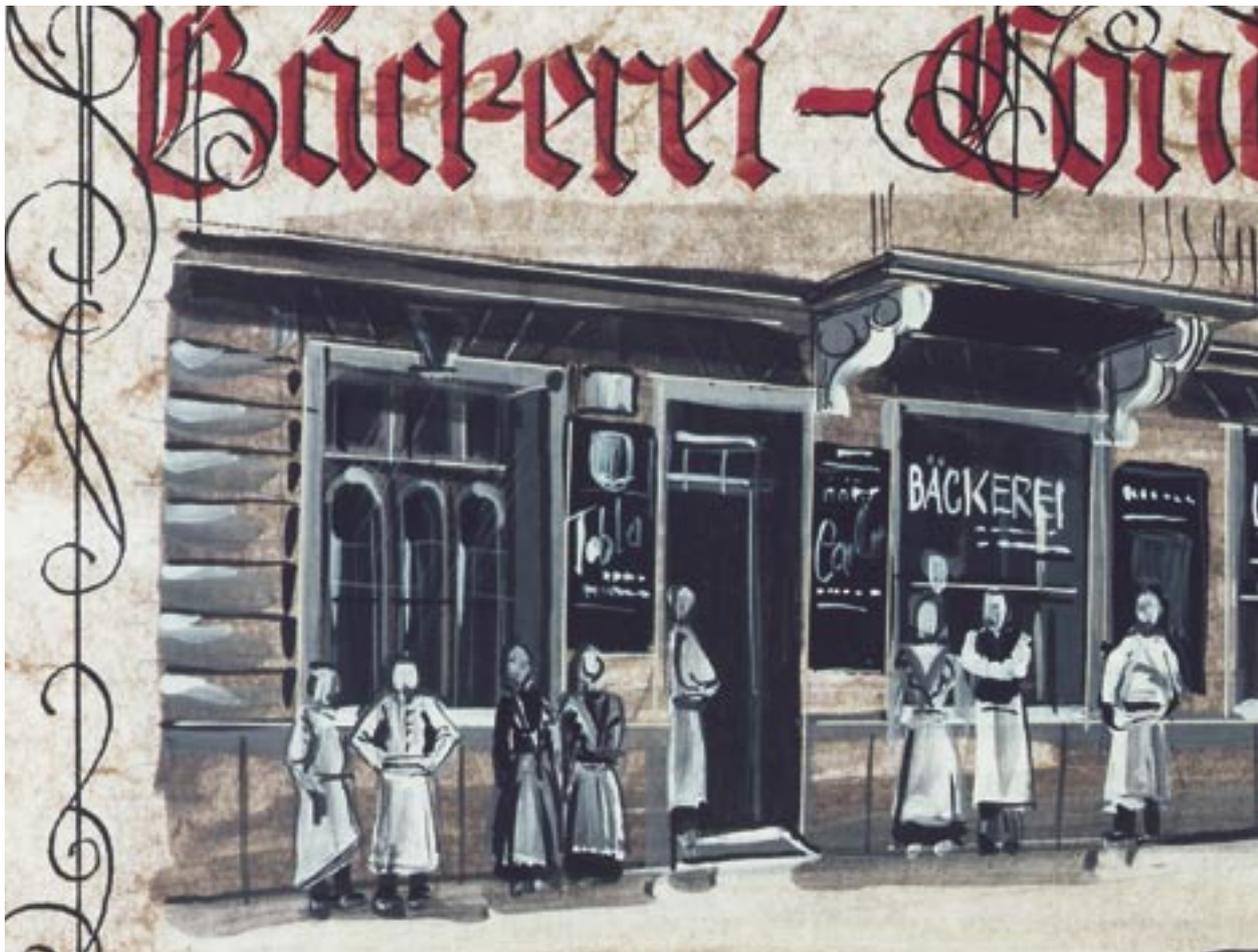
Weinbergstrasse um 1904.
Bis auf das Haus mit Giebeldach charakterisieren
alle diese Gebäude noch heute den Strassenzug.
(Baugeschichtliches Archiv der Stadt Zürich)

Die Anfänge in Zürich

Von Büron nach Zürich: Umzug in die Grossstadt

Gegen Ende des Jahres 1901 beluden Emil und Maria Stocker mit ihrem Hab und Gut ein Pferde-fuhrwerk, packten die Koffer und bestiegen mit ihren drei Kindern in Sursee die Eisenbahn, um nach Zürich umzuziehen. Die Familie stammte aus dem 900-Seelen-Dorf Büron im Kanton Luzern, wo das Ehepaar bis zur Jahrhundertwende eine Mühle mit angegliederter Bäckerei betrieben hatte. Man fragt sich, warum Emil Stocker, der immerhin schon 43 Jahre alt war, mit seiner Familie seinen Heimatort verliess. Überliefert ist, dass Stocker für sein kleines Mühleunternehmen keine Perspektiven mehr sah. Grossmühlen, die günstiges Getreide zum Teil aus dem Ausland bezogen und daher billigeres Mehl produzierten, verdrängten auch im Kanton Luzern zunehmend die Kleinbetriebe. So waren es denn die Aussichten auf bessere Verdienstmöglichkeiten in der Grossstadt, die Stocker bewogen, die Müllerei aufzugeben und eine neue Existenz als Bäcker in Zürich aufzubauen.

Autor:
Mark Wüst, Zürich



Illustrierte Aussenansicht des Ladens an der Weinbergstrasse mit zahlreichen Werbeschildern aus Email, um 1925.

In den Jahrzehnten um die Jahrhundertwende herrschte in der Schweiz ein ausgeprägtes Städtewachstum. Aus ländlichen Gebieten zogen Abertausende von Menschen in die aufstrebenden Städte, wo die Industrie neue Arbeitsplätze schuf. Zürich stand hier an vorderster Front. Mit der Eingemeindung von 1893 wurde Zürich zur grössten Stadt der Schweiz. Die Bevölkerung nahm explosionsartig zu. Allein zwischen 1900 und 1910 wuchs sie um 26% von 151 000 auf 191 000 EinwohnerInnen. Obwohl zu Beginn des Jahrhunderts in Zürich schon rund 350 Bäckereien und Konditoreien bestanden, sollte auch Stocker seine Kundschaft finden.

Stocker etabliert eine Bäckerei an der Weinbergstrasse 93

Für gut zwei Jahre betrieb Emil Stocker an der Freyastrasse 10 in Wiedikon eine Bäckerei. Dann wagte er einen Schritt, der zur Grundlage des heute 100-jährigen Unternehmens werden sollte. Er kaufte in Unterstrass an der Weinbergstrasse ein Haus mit Bäckerei im Wert von 94 000 Franken. Das vierstöckige Gebäude Nummer 93 war zehn Jahre zu-

vor zusammen mit den rechts und links anschliessenden Häusern errichtet worden. Die im Untergeschoss eingebaute Backstube wurde bis 1904 vom Holzofenbäcker Jakob Frick betrieben, der an der Zürichbergstrasse 69 ein Verkaufslokal führte. Das Erdgeschoss belegten ein Delikatessengeschäft und eine Seidenhandlung. Mit der Wirtschaft in Haus Nummer 91 und der Metzgerei in Nummer 95 bildeten die drei Häuser ein kleines Geschäftszentrum im aufstrebenden Quartier Unterstrass.

Bevor Stocker seinen Betrieb aufnehmen konnte, kündigte er den beiden Ladenmietern und nahm einige Umbauten vor. Eines der Ladenlokale versah er mit einem neuen Eingang, verbreiterte das Schaufenster und richtete hier auf 18 m² seinen Bäckerladen ein. Das zweite Ladenlokal wandelte er in ein Zimmer um. Hinter dem Laden bezog das Ehepaar mit den drei minderjährigen Buben Wohnzimmer, Küche und zwei Schlafkammern.

Über die Ausstattung der Backstube und des Verkaufslokals in dieser frühen Zeit ist wenig bekannt. Im Untergeschoss befanden sich der schon 1894 eingebaute Holzbackofen, der beim Kauf des Hauses einen Wert von 1800 Franken hatte. Es dürfte sich dabei um einen einfachen, gemauerten Ofen mit einer einzigen Backkammer gehandelt haben. Diese Öfen werden direkt auf der Herdfläche mit Holz befeuert. Ist die notwendige Temperatur erreicht, wird Glut und Asche entfernt, die Herdplatte gereinigt und das Brot mit einer langen Holzschaufel eingeschossen. Bäckereien waren zu jener Zeit im Gegensatz zu den meisten anderen Gewerben noch wenig technisiert. Kleine und mittlere Betriebe verfügten über einfache Öfen dieser Art. Mancherorts hatte man die Teigwanne durch eine handbetriebene Teigmaschine ergänzt. Ein Aufzug sorgte bei Stocker zudem für den Transport des Brotes ins Ladenlokal.

Mit der Eröffnung seines Geschäfts schaffte Emil Stocker auch ein Telefon an. In der Frühzeit der Telefonie waren die Sprechapparate noch mit Batterien versehen, die zweimal pro Jahr ausgewechselt werden mussten. Stocker war offenbar vom Nutzen des noch jungen Kommunikationsmittels überzeugt, hatten doch zu diesem Zeitpunkt erst rund ein Drittel aller Bäckereien und Konditoreien in der Stadt einen Telefonanschluss. Stockers Kunden konnten fortan ihre Bestellungen telefonisch aufgeben und mussten dazu nicht persönlich vorbeikommen. Zwei Jahre später liess Stocker sein Haus ans städtische Stromnetz anschliessen. Das elektrische Licht hielt Einzug. Strom war noch eine junge Energie. Erst mit der Eröffnung des Lettenkraftwerks im Jahr 1893 leuchteten in Zürich die ersten elektrischen Strassenlampen. Der Nutzen der Elektrizität wurde den ZürcherInnen mit der Elektrifizierung der Strassenbahnen um 1900 deutlich vor Augen geführt. Das «Rössliträm» verschwand.¹ Ab 1909 verkehrte eine «Elektrische» auch auf der Weinbergstrasse.

Mit der «ZÜBA» gegen die Konkurrenz der Grossbäckereien

Emil Stocker engagierte sich für die Interessen seines Berufsstandes. 1906 trat er dem Bäckermeisterverein der Stadt Zürich bei. Er gehörte zu den ersten Mitgliedern der 1907 gegründeten Einkaufsgenossenschaft der Stadtzürcher Bäcker, sass in deren Verwaltungsrat und fungierte später auch als deren Vizepräsident.

Die Gründung der Einkaufsgenossenschaft war eine Reaktion auf das Vordringen von Grossbäcke-



Tortenaufsätze von Emil Xaver Stocker



Titelblatt des Ausstellungs- und Festkatalogs von 1913



Schaustück von Emil Xaver Stocker für die Bäckerei- und Konditoreiausstellung von 1913 in Zürich.

Die Spezial-Mandeltorte von Emil Xavier Stocker wird noch heute nach dem Originalrezept zubereitet.



Auszeichnung mit der Goldmedaille 1913



reien, die von den selbstständigen Bäckermeistern als Konkurrenz empfunden wurden. Bis zur Jahrhundertwende machten die Bäcker ein gutes Geschäft mit der Belieferung der zahlreichen städtischen Filialen der Lebensmittelvereine. Damit war Schluss, als diese dazu übergingen, in eigenen, maschinell eingerichteten Grossbäckereien Brot herzustellen. Ihr Brot war günstiger als jenes der Bäckermeister. Der 2-Kilo-Laib Ruchbrot aus der Bäckerei des Lebensmittelvereins kostete beispielsweise 1909 78 Rappen, jener der Bäckermeister rund 10 Rappen mehr. Mit der Einkaufsgenossenschaft versuchten die Bäcker ihre Produktionskosten zu senken, um konkurrenzfähig zu bleiben. Das Ziel der Genossenschaft war der gemeinsamen Einkauf von Rohstoffen zu günstigen Bedingungen, die mit den Zulieferern ausgehandelt wurden. Die Bedeutung der ZÜBA für das Zürcher Bäckergewerbe nahm nach Anlaufschwierigkeiten markant zu. In den Anfangsjahren gehörten mit Emil Stocker nur gerade 15 bis 20 Mitglieder der Genossenschaft an, nach dem Ersten Weltkrieg waren es über 100, im Jahr 1950 gar 700.²

Vom Brot zu Feingebäck, Torten und Glace

Die Bäckerei wird auch eine Konditorei

Ab der Jahrhundertwende veränderte und erweiterte sich die Produktpalette vieler Bäckereien. Der steigenden Nachfrage bei der Kundschaft nach Feinbackwaren kamen die Bäcker mit der Ausweitung ihres Sortiments nach. Verkauften im Jahr 1905 von den insgesamt 352 Stadtzürcher Betrieben rund 56% nur Brotwaren, waren es 1929 nur noch 17%. Die so genannte «Bäckerei mit Konditorei» war nun die vorherrschende Betriebsart.³

Diesem Trend folgte auch das Unternehmen von Emil Stocker, vor allem seit 1910 dessen zweitältester Sohn im Betrieb mitarbeitete. Emil Xaver, geboren 1889, machte in Luzern eine Lehre als Konditor. In den Jahren 1909 bis 1914 bildete er sich als Geselle jeweils für mehrere Monate in verschiedenen Betrieben weiter. Er weilte zweimal in Lausanne, dann in Paris und in London. Vom Dezember 1912 bis zum März 1913 liess er sich an der renommierten Konditoreifachschule in Dresden in die neusten Entwicklungen des Konditorenhandwerks einführen.

Der Einfluss des Sohns machte sich an der 1913 in Zürich stattfindenden «Schweizerischen Ausstellung für Bäckerei, Konditorei und verwandte Gewerbe» bemerkbar. Unter den Bäckerbetrieben, die hier ihre Produkte einem breiten Publikum präsentierten, fand sich auch die Firma Emil Stocker, und zwar mit «Bäckerei- und Konditoreiwaren», wie der Ausstellungsführer festhält. Das Unternehmen nahm am Wettbewerb mit einem Werk des Juniors teil. Emil Xaver erwies sich als ein versierter Künstler in Sachen Konditoreierzeugnisse.

Emil Xaver Stocker als Römer beim Historien-Festspiel anlässlich der Ausstellung von 1913.



Seine mit Blumen, Vögeln, bildhaften Darstellungen und halbnackten Frauenfiguren geschmückte turmartige Kreation aus verschiedenen Zuckerarten, umgeben von Torten, Cakes, Patisserie und einem Marzipanlamm überzeugte die Juroren. Stocker trug eine Goldmedaille mit nach Hause, die in den folgenden Jahren den Briefkopf des Unternehmens schmückte.

Ein elektrischer Backofen wird angeschafft

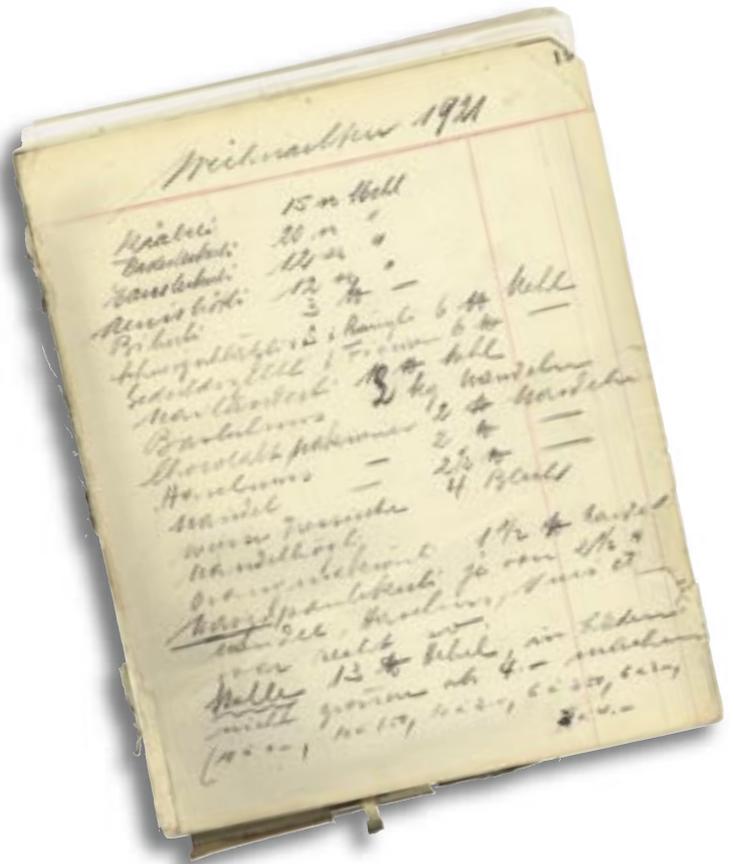
Im Jahr 1918 beschlossen Vater und Sohn Stocker, eine grosse Investition zu tätigen. Das Herzstück einer jeden Bäckerei, der Backofen sollte erneuert

Emil Xaver Stocker (links) mit seinen Angestellten vor dem neuen Elektrobackofen, um 1920.



An Festtagen wie Neujahr, Ostern, St. Nikolaus und Weihnachten wurden neben dem normalen Sortiment zahlreiche Spezialitäten produziert. Im Firmenarchiv ist ein Heft erhalten geblieben, das für alle Festtage seit 1913 Art und Menge der Spezialitäten aufführt.

Auf der abgebildeten Seite sind für Weihnachten 1921 aufgelistet: 16 Sorten «Guetli», vom «Kräbeli» bis zum «Marzipanlekerli» sowie Stollen, Gugelhopf, Hefekränze und Ankenweggen.



werden. Der alte, einfache Holzbackofen verfügte über eine zu geringe Kapazität. Stockers erwarteten einen elektrischen Ofen. Obwohl die Stromkosten zu jener Zeit sehr hoch waren, bot ein Elektroofen zahlreiche Vorteile: kein Platzbedarf für Brennholz oder Kohle, keine Rauchbelästigung, bessere Hygiene, einfache und schnelle Bedienung. Der neue Backofen hatte drei übereinander liegende Backkammern, deren Temperatur einzeln reguliert werden konnte. Die Anschaffung war teuer. 15000 Franken betrug der Ankauf und Einbau des gemauerten Ofens, immerhin ein Sechstel des Werts der Liegenschaft an der Weinbergstrasse.

Stocker setzte mit dem Kauf eines Elektrobackofens auf eine noch neuartige Technik. Obwohl an der «Ausstellung für Bäckereimaschinen» in Basel im Jahr 1909 der elektrische Ofen «als der Ofen der Zukunft und das Ideal einer Bäckerei» gepriesen wurde, fand dieser nur langsam Verbreitung. Um 1911 soll es in der Schweiz nur gerade drei, 1924 erst ungefähr 300 Bäckereien mit elektrischen Backöfen gegeben haben. Die Beheizung der meisten Öfen geschah immer noch mit Kohle.⁵ Vielleicht be-

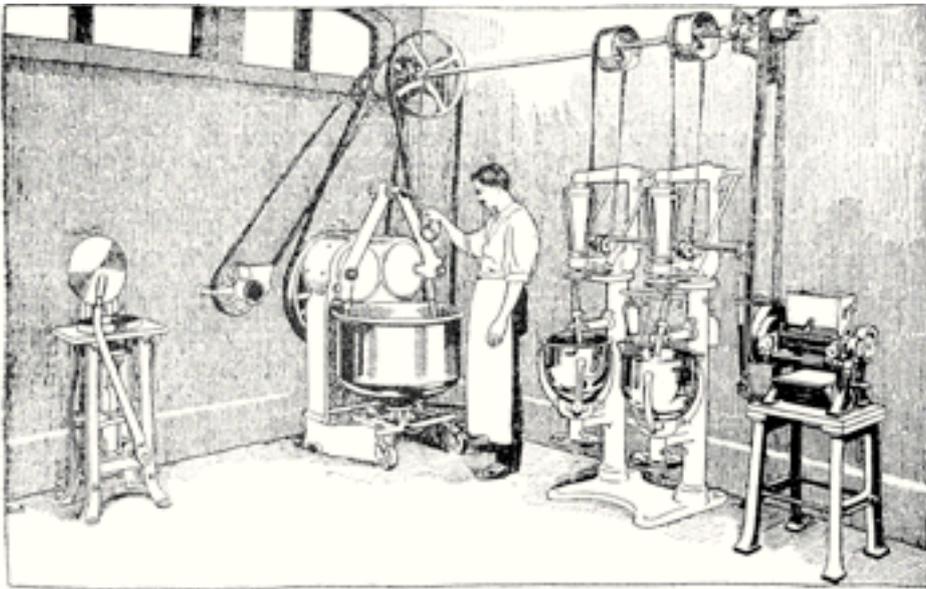
wogen auch die Erfahrungen des Ersten Weltkriegs Emil Stocker zum Kauf eines Elektroofens. Denn der Zusammenbruch der Kohleversorgung durch das Versiegen der ausländischen Importe hatte der im Inland produzierten Elektrizität ganz allgemein zu einer breiten Akzeptanz und zu einem gewaltigen Aufschwung verholfen.

Abschlussklasse der Konditorei-Fachschule in Dresden im Jahr 1913. Emil Xavier Stocker in der hinteren Reihe, Sechster von links.





Das Ehepaar Emil Xaver (1889-1973)
und Emma Stocker-Steiger (1895-1971)
in Arbeitskleidung, um 1920.



Teigteil-, Knet-, Rühr- und Mandelreibmaschine, betrieben durch eine elektrische Transmissionsanlage (aus: Katalog und Fest-Führer 1913).

Der Betrieb im Jahr 1921: Backstube, Laden, Meisterleute und Angestellte

Emil Xaver Stocker heiratete 1918 Emma Steiger aus seiner Heimatgemeinde Büron und gründete einen eigenen Haushalt. Das Ehepaar bezog die Wohnung im ersten Stock an der Weinbergstrasse und erhielt bald Nachwuchs: 1919 Edwin, 1920 Max und 1923 Werner.

1921 beteiligte sich Emil Xaver als Gesellschafter am väterlichen Unternehmen, das fortan als «E. Stocker & Sohn» firmierte.

Bei der Gründung der Kollektivgesellschaft wurde ein umfassendes Inventar erstellt, das interessante Einblicke in die Ausstattung des Betriebs liefert. Da ist einmal der stattliche Maschinenpark zu erwähnen: Neben dem neuen Elektroofen fand sich in der Backstube ein erst kürzlich angeschafftes Kühlgerät der Firma «Autofrigor». Damit nahm die erfolgreiche Herstellung von Konditoreiglace ihren Anfang. Heute bietet Stocker selbst gemachtes Eis in zehn Aromen an. Im Weiteren wird eine Teigmaschine, eine Teigteilmaschine zum Portionieren der Kleinbrote und eine Rührmaschine erwähnt. Im Konditoreibereich war Stocker mit Mandelschäl- und -reibmaschine, Zentrifuge, Glacemaschine, Zuckermühle und Mahlmaschine gut ausgerüstet. Ein elektrischer Motor trieb die Geräte über eine Transmissionsanlage an.

Eine Vorstellung vom Aussehen des Ladens, der ungefähr eine Fläche von 35 m² umfasste, vermittelt das im Inventar aufgeführte Mobiliar: Es standen dort zwei grosse «Verkaufskorpuse» mit Marmorplatten und eingelassenen Vitrinen. In einem «Schokoladenkasten» - wohl hinter Glasscheiben - wurden die selbst produzierten Pralinen und die zugekauften Schokoladetafeln den Kunden angebo-

ten. Zehn «Zeltlgläser» enthielten Bonbons aller Art. Patisserie wurde im so genannten «Plattenkasten» feilgeboten. Auf den Verkaufskorpussen standen die Registrierkasse Marke «National» und zwei Waagen. Zwei Gas- und ein Elektroleuchter erhellen den Raum und eine Pendeluhr gab die Zeit an. Fünf «Taberettli» und vier kleine «Marmortischli»

Die Original-Aufzugssteuerung der Schlieren Aufzüge AG ist heute noch täglich in Betrieb.





1930

1945

Umsatzentwicklung der Bäckerei Conditorei Stocker zwischen 1917 und 1948. Die Notlage vieler Menschen während der Weltwirtschaftskrise in den 30er-Jahren wirkte sich auch auf den Konsum von Brot und Konditoreiwaren aus.

boten der Kundschaft die Möglichkeit, sich beim Warten auszuruhen und Gekauftes gleich am Ort zu geniessen. Nicht alle Produkte wurden im Laden direkt offeriert, sondern lagerten in angrenzenden Räumen. So befand sich beispielsweise ein «Wähengestell» in der hinteren Stube. Kühlgeräte gab es im Verkaufslokal zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Die selbst gemachte Glace wurde im «Autofrigor» im Untergeschoss aufbewahrt, dort nach Bestellung abgepackt und in den Laden hoch gebracht. Das Ehepaar Stocker betrieb 1921 seine Bäckerei mit acht Angestellten: Zwei Bäcker, zwei Konditoren, ein Ausläufer, eine Ladentochter, eine Köchin und eine «Volontärin», die sowohl im Laden als auch im Haushalt mitarbeitete. Ein Kindermädchen unterstützte zudem die Ehefrau Emma bei der Erziehung der zwei, später drei Kinder. Stocker gehörte damit zu den mittelgrossen Betrieben (sechs bis zehn Angestellte). Diese machten knapp 11 % aller Bäckereien und Konditoreien in der Schweiz aus, während 89 % aller Betriebe weniger als sechs Angestellte beschäftigten.⁶

Alles unter einem Dach

Der typische Gewerbe- und Handwerksbetrieb in früheren Zeiten zeichnete sich dadurch aus, dass die Meisterfamilie und die Angestellten gemeinsam unter einem Dach arbeiteten und wohnten und dass Werkstatt und Verkaufslokal im gleichen Haus vereint waren. Die Ehefrau und die älteren Kinder des Inhabers halfen im Betrieb mit. Für Gesellen und Mägde bestand ein eigentlicher Logis- und Kostzwang. Der Meister war Vorsteher der gesamten Hausgemeinschaft. Durch die Industrialisierung verschwand diese Arbeits- und Lebensform schon im 19. Jahrhundert in den meisten Gewerben weitgehend. Im Bäckereigewerbe, das bis in die jüngere Zeit noch stark durch Klein- und Mittelbetriebe geprägt war, behauptete sich diese traditionelle Art der Produktionsgemeinschaft jedoch noch bis weit ins 20. Jahrhundert.

Dies traf auch auf die Bäckerei Stocker zu. Bis etwa 1950 wohnten die Angestellten fast ausnahmslos im Haus. Zimmer für Bäcker und Konditoren befanden sich im Stockwerk unterhalb der Backstube, die Verkäuferinnen und die Köchin wohnten im

Dachgeschoss. Gegessen wurde gemeinsam mit der Meistersfamilie in der Stube neben dem Laden. Dann verschwand diese Wohnform nach und nach, bis anfangs der 80er-Jahre der letzte Angestellte auszog. Auch die örtliche Einheit von Produktion und Verkauf löste sich ab 1957 durch die Einrichtung von Ladenfilialen und durch die Verlagerung der Teigproduktion nach Wil im Jahr 1989 auf. Die Weinbergstrasse 93 ist heute aber immer noch das Herz des Betriebes mit Backstube und Laden, wo der Grossteil der Waren gebacken und fast sämtliche Patisserie und Torten hergestellt werden. Ein Familienbetrieb ist das Unternehmen bis heute geblieben. Und nach wie vor arbeitet die Ehefrau des Inhabers neben ihrer Tätigkeit im Haushalt auch im Geschäft mit, leitet den Laden und ist verantwortlich für die Spedition.

Schwierige Zeiten während der Weltwirtschaftskrise und im Zweiten Weltkrieg Starke Umsatzeinbussen während Krise

Der Börsen-Crash von New York im Jahr 1929 läutete weltweit eine beispielslose wirtschaftliche Talfahrt ein. Die Wirtschaftskrise der 30er-Jahre führte auch in der Schweiz zu hoher Arbeitslosigkeit und zu sinkenden Löhnen, die viele Familien in Armut stürzten. Die Menschen mussten ihre Gürtel enger schnallen. Den empfindlichen Kaufkraftverlust der Konsumenten spürten auch die Hersteller und Händler von Lebensmitteln wie etwa die Bäckereien. Deutlich ist diese Entwicklung an den Umsätzen der Bäckerei Stocker abzulesen (vgl. Tabelle). Von knapp 140000 Franken im Jahr 1928 sackte der Umsatz Jahr um Jahr ab und erreichte 1936 den Tiefststand mit 75000 Franken.

Stocker investiert antizyklisch

Trotz der schlechten wirtschaftlichen Aussichten entschied sich Emil Xaver, in sein Geschäft zu investieren. Vermutlich hatte er während der prosperierenden 20er-Jahre ein finanzielles Polster erwirtschaftet, das er nun für die Erneuerung seines Ladens einsetzte. Von Mitte Mai bis Mitte September 1935 baute er das Verkaufslokal total um und gab ihm ein zeitgemässes Erscheinungsbild. Die beiden Fotografien der Aussenansicht des Ladens von 1928 und 1938 zeigen den Wandel (siehe unten). Die alte Ladenfront im typischen Stil der Jahrhundertwende mit ihren Holzfenstern, den zahlreichen Email-Reklameschildern und dem eher «dunklen» Gepräge wurde völlig umgestaltet. Sie wich einem Erscheinungsbild, das die neuen Vorstellungen von Architektur und Design widerspiegelte: klare,



Haus mit umgebauter Ladenfront an der Weinbergstrasse, um 1938.

gerade Formen, Helligkeit, Funktionalität und die Verwendung von Metall und Glas. Die vielen Reklameschilder und Aufschriften verschwanden. Stattdessen wurde das Augenmerk der PassantInnen auf die Auslagen hinter dem breiten Schaufenster und auf das Firmenschild gelenkt, das mit grossen Lettern die ganze Hausbreite überspannte.

Stocker ersetzte zudem den handbetriebenen Warenlift durch einen elektrischen und installierte eine Läuteinrichtung sowie eine Sprachrohrleitung zwischen Laden und Backstube. Die Kosten des



Schaustück von Edwin Stocker für die Landesausstellung 1939.

Umbaus beliefen sich auf knapp 20000 Franken. Ein Jahr später liess er die gesamte Heizanlage der Liegenschaft erneuern. Die alten Zimmeröfen wichen einer Zentralheizung mit Kohlefeuerung. Gleichzeitig machte sich Stocker Gedanken über einen neuen Backofen. Der alte 1918 angeschaffte Ofen arbeitete zwar einwandfrei, aber nicht unbedingt wirtschaftlich. Er benötigte sehr viel Strom - ein typisches Problem der frühen Elektroöfen - und war für den damaligen Brotkonsum zu gross. Auf die Offerte der Ofenbauerfirma Oskar Locher in Zürich antwortete Emil im Februar 1936 mit folgenden Worten: «Habe Ihre Offerte mit grossem Interesse gelesen und die Pläne eingehend studiert und bin zum Schlusse gekommen, dass diese Anlage für mich heute Vorteile bieten würde. Leider sehe ich mich genötigt Ihnen mitteilen zu müssen, dass ich nach reiflicher Prüfung heute nicht auf den Neubau eines Ofens eintreten kann. Meine Finanzen werden durch die Erstellung der Centralheizung und Badezimmerumbauten in meinem Hause so in Anspruch genommen, dass ich eine Atempause einschalten muss.» Es blieb also beim alten Ofen, der erst im Jahr 1960 ersetzt wurde.

Die «Landi» 1939 in Zürich und der Zweite Weltkrieg

Die Umsätze zogen mit dem Abflauen der Wirtschaftskrise ab 1936 wieder an. Geschäft und Wohnhaus waren modernisiert, sodass Stocker in den folgenden beiden Jahrzehnten auf grössere Investitionen weitgehend verzichtete. 1939 liessen sich Emil Xaver und Emma Stocker in Zürich einbürgern. In einem diesbezüglichen Gutachten der Behörden steht zu lesen: «Stocker soll dem Vernehmen nach ein gut frequentiertes Geschäft haben ... Wie die Erkundigungen ergeben haben, dürfte es sich bei dem Gesuchsteller und seinen Angehörigen um durchaus rechtschaffene und auch arbeitsame Leute handeln ... Sein im Parterre liegendes Geschäft ist modern eingerichtet und hinterlässt einen guten Eindruck.»⁷ Im gleichen Jahr fand in Zürich die Schweizerische Landesausstellung statt, die angesichts des drohenden Weltkrieges ganz im Zeichen der geistigen Landesverteidigung stand. Im Auftrag des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes organisierte ein achtköpfiges Komitee aus Mitgliedern der Zürcher Sektion - darunter auch Emil Xaver Stocker - die Präsentation des Schweizer Bä-



Rationierungsmarken für Brot und andere Waren während des Zweiten Weltkrieges.



Dritte Generation:
Werner, Max und Edwin Stocker
um 1945.

ckergewerbes und die Belieferung der 23 Gaststätten an der «Landi» mit Brot. «Unser täglich Brot» lautete das Motto des Bäckerei-Pavillons. In einer Musterbäckerei konnte das Publikum den gesamten Herstellungsprozess von Käse- und Früchtekuchen verfolgen. Insgesamt wurden 680 000 «Käsküchli» und 68 000 Wähen produziert und verkauft. Eine Ausstellung präsentierte den BesucherInnen die verschiedenen Erzeugnisse des Bäcker- und Konditoreigewerbes. Emil Stockers 20-jähriger Sohn Edwin verfertigte für diese Leistungsschau eine aufwändige Kreation aus Schokolade, Marzipan und Zuckerguss mit dem dekorativen Wappen der Familie Stocker.

Noch während der Landesausstellung brach der Zweite Weltkrieg aus. Im Gegensatz zum Ersten Weltkrieg konnte während des ganzen Krieges die Versorgung der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln und die Belieferung der Bäckereien mit den nötigen Rohstoffen gewährleistet werden. Dies war nur möglich dank rigoroser Rationierung und staatlicher Regulierung, was dem Betrieb von Emil Stocker wie allen anderen Bäckereien Umstellungen und manchen Mehraufwand bescherte, jedoch unerlässlich war.

Bäcker, Konditoren, Verkäuferinnen und Ausläufer

Viele geschickte Hände am Werk

Bäcker und Konditoren stellen in der Backstube Brot und Konditoreiwaren her, das Verkaufspersonal bedient im Laden die Kundschaft und Ausläufer oder Spediteure beliefern Gross- und Einzelkunden. Dabei muss alles Hand in Hand und speditiv vor sich gehen, denn man handelt mit Frischprodukten, die

zum Grossteil schnell verderblich sind. Die Produkte werden täglich hergestellt und müssen zum Teil schon morgens um sechs Uhr, wenn der Laden öffnet, für die Kundschaft bereitstehen. Geschieht in der Backstube ein Fehler, gerät das ganze Geschäft ins Stocken. Die Arbeit in der Backstube ist einerseits kreativ und anspruchsvoll, andererseits aber auch streng und mitunter hektisch.

Vor allem in früheren Zeiten war die Bäckerarbeit kein «Zuckerschlecken». Sehr lange Arbeitszeiten und das Problem der Nacharbeit bewegten noch bis weit ins 20. Jahrhundert die Gemüter im Bäckereigewerbe. Den althergebrachten Kost- und Logiszwang empfanden viele Angestellte zunehmend als Einschränkung, da er zunehmend dem allgemeinen Lebensstil widersprach. Ab 1922 wurden zwischen den Bäckermeistern und den Angestelltenverbänden Gesamtarbeitsverträge ausgehandelt. Gleichzeitig legte man verbindliche Vorgaben für Ferienanspruch und Saläre fest (300 bis 560 Franken je nach Dienstalder und Funktion). Mit dem gesamtschweizerischen Vertrag von 1945 hob man den Kost- und Logiszwang vollständig auf und senkte die wöchentliche Arbeitszeit auf 56 Stunden. Mit diesen Abmachungen, die später weitere Ausbauschritte erfuhren, verbesserte sich die Lage der Arbeiter entscheidend. In der Jubiläumsschrift des Bäcker- und Konditoren-Verbandes VHTL von 1947 steht denn auch zu lesen, dass der neue Vertrag «ein erfreuliches und zeitgemässes Dokument freier gegenseitiger Verständigung» darstelle.⁸



Norbert Wüst im «Bäckergwändli» auf dem Dach an der Weinbergstrasse 93, um 1950.
Ein Vierteljahrhundert arbeitete Wüst bei Stocker als Bäcker, viele Jahre in der Position eines Chefbäckers.

Arbeitsalltag in der Backstube: Ein Bäcker erzählt

Wie sah der Arbeitstag eines Bäckers in den 50er-Jahren aus? Der heute 81-jährige Norbert Wüst, ein Neffe des damaligen Betriebsinhabers, arbeitete während 25 Jahren von 1947 bis 1972 bei Stocker als Bäcker. Lassen wir ihn berichten:

1947 trat ich meine neue Stelle in Zürich an. Ich bezog ein Zimmer im Dachgeschoss mit Blick auf den Zürichberg, neben den Zimmern der «Ladentöchter», wie man dazumal die Verkäuferinnen nannte. Ein Bäcker stand und steht heute noch sehr früh auf. Um etwa Viertel vor drei schrillte der Wecker. Ohne zu frühstücken begann ich um drei mit der Arbeit. Wir waren drei Bäcker und ebenso viele Konditoren in der Backstube. Die Arbeit begann mit der Herstellung von Gross- und Kleinbroten. Nach Rezept wogen wir die Zutaten wie Mehl, Wasser, Salz und Hefe ab. Die Knetmaschine bereitete daraus einen plastischen Teig. Im Gegensatz zum Handkneten, wie ich es manchmal noch als Bäcker im Militärdienst erlebt habe, war die Maschine eine

grosse Erleichterung. Den fertigen Teig liess man ungefähr eine halbe Stunde gären. Dann wurde er gewogen, portioniert und von Hand in die gewünschte Form gebracht. Unter einem Tuch, damit keine Kruste entstand, garte er nochmals gut eine Stunde.

Im Gegensatz zu heute war das Brotsortiment viel kleiner. Wir produzierten in den 50er-Jahren gewöhnliche Kilobrote und «Pfänderli» sowie in der Mitte geteilte Zweikilo-Laibe, deren Furche wir mit dem Ellenbogen eindrückten. Ich glaube, daneben gab es nur noch den so genannten «Bengel», eine Art Stangenbrot, und das St. Gallerbrot. Als Kleinbrote stellten wir Semmeli, Weggli und Gipfeli her. Waren die Brotteige aufgegangen, folgte der Backprozess. Wir hatten damals noch den alten Elektrofen mit drei Backkammern. Jedes Brot mussten wir einzeln mit der hölzernen Backschaufel, dem so genannten «Schüssel», in den Ofen einschies sen und nach gut einer Stunde Backzeit wieder



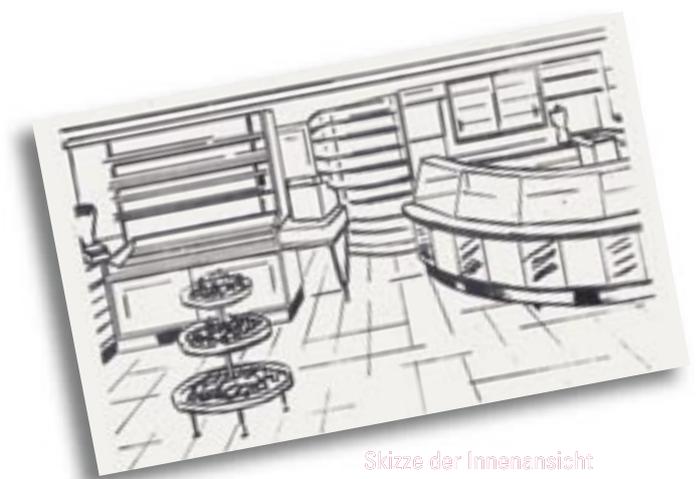
Der neue «Leutenegger+Frei»-Backofen,
in Betrieb von 1960 bis 1981
(v.l.n.r. Urs, Edith, Edwin und Beatrice Stocker)

herausnehmen. Die Kleinbrote wurden auf Blechen in den Ofen geschoben und benötigten weniger Backzeit. Zwischen den einzelnen Backphasen blieb gelegentlich Zeit, sich auf dem «Ofebänkli» auszuruhen. War der «Tagesbackzettel» aufgearbeitet, gingen wir frühstücken.

Danach verfertigten wir Feingebäck wie Berliner, Spitzbuben, Schnecken und verschiedene Sorten Cakes. Obwohl man täglich backte und viel Erfahrung hatte, war immer wieder so etwas wie Spannung spürbar, wenn man die Ofenklappe öffnete, das Backgut herausnahm und auf seinen Geschmack und sein Aussehen prüfte. Eine Garantie, dass alles immer perfekt wird, gab und gibt es nicht. Viele Faktoren, die man nicht bis aufs Letzte kontrollieren kann, bestimmen die Qualität des Brotes.

Etwa um 12 Uhr mittags war in der Regel Arbeitschluss. Danach ging ich duschen. Im Sommer hatte ich mir auf dem Dach eine einfache Dusche installiert mit Sicht auf die ganze Stadt. Das Mittagessen nahm die ganze Belegschaft gemeinsam mit dem Meister und seiner Familie in der Stube neben dem Laden ein. Danach legte ich mich zu Bett und schlief bis gegen sechs Uhr, wenn ich nichts in der Stadt zu erledigen hatte. Als Chefbäcker arbeitete ich nach den Nachtessen noch rund eine Stunde. Ich «hebelte», das heisst, ich bereitete einen Vortieg für den nächsten Tag und erstellte aufgrund der Bestellungen den Backplan. Gegen 22 Uhr ging ich meistens schlafen.

So sah der normale Arbeitstag aus. Vor Festtagen wurde natürlich länger gearbeitet. An Weihnachten zum Beispiel begannen wir am 23sten abends und arbeiteten bis zum Mittag des 24sten durch. Dann war jeweils Hochbetrieb in der Backstube und im Laden.



Skizze der Innenansicht
des 1958 neu gestalteten Ladens
an der Weinbergstrasse.



Werbeprospekte für das Oster- und Weihnachtsgeschäft in den 50er-Jahren.

Die Bäckerei Conditorei Stocker auf Expansionskurs

Edwin Stocker übernimmt in dritter Generation den Betrieb.

Edwin, der älteste Sohn von Emil und Emma Stocker, trat in die Fussstapfen seines Vaters. Seine Lehrzeit absolvierte er zwischen 1934 und 1937 bei Konditor Näf in Zürich-Stadelhofen. Danach war er an verschiedenen Orten in der Nordwestschweiz in Stellung. Während des Zweiten Weltkriegs arbeitete Edwin im väterlichen Betrieb, unterbrochen von längeren Aktivdienstzeiten. Im Jahr 1945 heiratete er Hedwig Bieri aus Werthenstein/LU. Dem Ehepaar wurden vier Kinder geboren: Edwin (1946), Beatrice (1947), Edith (1949) und Urs (1951).

1946 wurde Edwin Mitinhaber der Bäckerei-Conditorei Stocker. Die Umsätze des Unternehmens stagnierten Ende der 40er- und in den 50er-Jahren. Die Konkurrenz im Quartier war gross. Neben mehreren Bäckereien verkauften in nächster Nähe an der Ecke Weinberg- und Ottikerstrasse Filialen des Konsumvereins, des Zürcher Lebensmittelvereins und der Migros Brot und Gebäck. Die Grossverteiler waren mit ihren maschinell eingerichteten Bäckereien in der Lage, ihre Backwaren günstiger zu produzieren und zu verkaufen. Gleichzeitig sank

die Zahl der potenziellen KundInnen im Quartier, da die Wohnbevölkerung abnahm. Zentrumsnahe Wohnungen wurden zunehmend in Büroraum umgewandelt.

Erste Filiale am Berninaplatz (1957), Ladenausbau und neuer Backofen im Hauptgeschäft (1958/60)

Edwin schätzte die Zukunftsaussichten für sein Geschäft an der Weinbergstrasse nicht sehr positiv ein. Während sein Vater Emil stets auf das Bestehende vertraute und grösseren Veränderungen nicht viel abgewinnen konnte, suchte Edwin die Herausforderung. Kaum war er Alleininhaber der Bäckerei, trat er die Flucht nach vorne an und expandierte. 1957 übernahm er am Berninaplatz in einem dicht bevölkerten und wachsenden Quartier eine Filiale. Für die Belieferung des Ladens wurde der erste Firmenwagen, ein Fiat-Kombi, angeschafft. Kurz danach modernisierte Edwin sein Geschäft an der Weinbergstrasse. Am 8. November 1958 eröffnete er nach nur 8-tägiger Umbauzeit das neu gestaltete Ladenlokal. Einzug hielt dabei ein geschwungener Kühlkorpus, der den gestiegenen Ansprüchen der Kundschaft an die Frische der Konditoreiprodukte Rechnung trug.

Auch in der Backstube änderte sich Entscheidendes, denn die Nachfrage hatte mit der Filiale am Berninaplatz markant angezogen. 1960 liess Edwin den 42-jährigen, steinernen Backofen abbrechen und durch einen modernen Ofen aus Stahl mit vier Backherden ersetzen. Das aufwändige Einschliessen der einzelnen Brote mit dem «Schüssel» übernahm nun ein Einschliessapparat. Diese kostspielige Investition war Edwin nicht leicht gefallen, wie er später immer wieder erzählte. In den Sommerferien in Splügen habe er sich nach langem Überlegen bei einer frühmorgendlichen Wanderung an die Suvrettaseen für den Kauf des Ofens entschieden.

Der Chefbäcker Norbert Wüst entwickelte in dieser Zeit einen Gipfel, der nicht mehr mit pflanzlicher Margarine wie bis anhin, sondern mit Butter hergestellt wurde. Der neue Buttergipfel traf den Geschmack der Zeit. Es gelang der Bäckerei Stocker bald Dutzende von Cafés und Restaurants in der Stadt mit ihren Gipfeln zu beliefern.



Im Lauf der Zeit wurde der Laden am Kreuzplatz zweimal umgebaut und vergrössert.
(Bild von 2004)

1968 wird die Filiale am Kreuzplatz eröffnet

Die Filiale am Berninaplatz lief in den ersten Jahren viel versprechend. Die Lage war gut, denn der Platz bildete mit seinen zahlreichen Läden das geschäftliche Zentrum des Quartiers. Als 1966 die Migros mit dem «Bauhof» in Örlikon ein grosses Einkaufszentrum eröffneten, spürten die Läden am Berninaplatz die Konkurrenz bald deutlich. Nicht nur bei Stocker gingen die Umsätze zurück. Einige Läden verschwanden. Edwin Stocker schloss seine Filiale im Jahr 1968. Er hatte unterdessen allerdings Ausschau nach einem anderem Standort gehalten und diesen am stark frequentierten Kreuzplatz gefunden. Noch im gleichen Jahr fand die Eröffnung

der neuen Filiale im markanten Gebäude an der Ecke zwischen Forch- und Zollikerstrasse statt. Hier kannte er die Verhältnisse. Schon seit zwei Jahren hatte er den Inhaber des Ladens mit seinen Waren beliefert und war daher über den Geschäftsgang informiert. Trotz des nahe gelegenen Migros-Centers an der Forchstrasse hatte der Laden stets gut gearbeitet. Die Verkaufszahlen der folgenden Jahre gaben Edwin Recht. Mit der Akquisition der Filiale am Kreuzplatz und der Forcierung der Engros-Lieferungen begann der Umsatz des Familienunternehmens kontinuierlich zu steigen.



Edwin und Hedwig Stocker. Die dritte Generation.

Stetige Modernisierung des Betriebs

Seit den 60er-Jahren sind Produktion und Handel im Lebensmittelgewerbe einem starken Strukturwandel unterworfen, der auf eine Konzentration auf immer weniger Betriebe hinausläuft. Die Ursachen sind komplex: Das ständig wachsende Gewicht der Lebensmittelketten wie Migros und Coop, der Bau von immer grösseren Shopping-Centers, die sich «auf der grünen Wiese» in der Nähe von Autobahnanschlüssen niederlassen, das veränderte Konsumverhalten der Kundschaft, die möglichst in einem einzigen Geschäft all ihre Einkäufe tätigen möchte. Aber auch die markante Teuerung der Mietpreise für Ladenlokale an gut frequentierten Standorten erschweren die rentable Führung einer selbstständigen Bäckerei-Konditorei. Vielen kleinen und mittleren Bäckereien im Zentrum wie in den Quartieren der Stadt ist ob der grossen Konkurrenz mittlerweile die Luft ausgegangen.

Die Bäckerei Conditorei Stocker kann sich jedoch bis heute als eigenständiges Familienunternehmen gut behaupten. Edwin Stocker und vor allem sein initiativer Sohn Urs, der nach der Konditormeisterprüfung 1976 Leitungsaufgaben im Betrieb übernimmt, verfolgen eine kontinuierliche Modernisierung des Unternehmens. Vater und Sohn arbeiten bestens zusammen und ergänzen sich gegenseitig. Die Fabrikation an der Weinbergstrasse wird laufend ausgebaut. Es entsteht eine zweite Backstube, die später ins Nachbarhaus erweitert wird. Ein neuer Personen- und Warenlift erschliesst ab 1973 sämtliche Lager- und Produktionsräume. Damit einhergehen die Installation neuer Backöfen mit

Umluftechnik und der Ausbau der Kühlanlagen, um nur die wichtigsten Neuerungen zu erwähnen. Das 1975 eingeführte Computersystem bringt grosse Erleichterung für die Abrechnung, insbesondere für die Tagesdispositionen und das Speditionswesen.

Auch die beiden Läden erhalten ein neues Gesicht. Die Filiale am Kreuzplatz wird 1978 einem Totalumbau unterzogen. Zwei Jahre später wird der Laden an der Weinbergstrasse teilweise renoviert und 1987 vergrössert.

Urs Stocker an der Meisterprüfung 1976.



Schnitzer-Brot und Birchermüesli

1984 führt Urs Stocker mit dem «Schnitzer-Brot» eine neue Produktlinie ein.

Das dazu benötigte Getreide wird direkt im Betrieb gemahlen. Da die Keimlinge mitgemahlen werden, enthält das Mehl zusätzliche wertvolle Nährstoffe. Zahlreiche Spezialbrote werden aus diesem Mehl hergestellt. Stocker ist heute eine der wenigen Bäckereien im Kanton, die solches Brot produzieren. Das Schnitzer-Brot stösst vor allem bei gesundheitsbewussten KundInnen auf grosse Resonanz. Für das gleiche Kundensegment führt Stocker ab Mitte der 80er-Jahre frisch zubereitete «Birchermüesli» im Sortiment.

1984 wird das 80-jährige Firmenjubiläum gefeiert. Das Unternehmen beschäftigt gegen 50 Angestellte und verarbeitet jährlich 120 000 kg Weissmehl, 20 000 kg Butter, 900 Kannen Frischmilch (à 40 Liter) und täglich 300 Eier. Rund 80 Cafés, Restaurants und Hotels werden von Stocker mit Brötchen beliefert.

Der blühende Kirschbaum vor der Produktionsstätte in Wil steht für saisongerechte Angebote in den Stocker-Läden.



Das «Schnitzer-Brot» eine BIO-SUISSE-Spezialität der Bäckerei Stocker.



In Wil bei Eglisau entsteht 1991 eine neue Produktionsanlage

Urs Stocker übernimmt 1987 mit seiner Frau Agi das Unternehmen von seinen Eltern. Hedwig übergibt die Leitung der Läden und der Spedition ihrer Schwiegertochter und zieht sich nach jahrzehntelanger Mitarbeit aus dem Geschäft zurück. Vater Edwin führt noch bis zu seinem Tod im Jahr 1999 gemeinsam mit seiner Sekretärin Frau Reichen die Administration und die Betreuung der Engros-Kunden weiter.

Die Produktionskapazität der Backstube an der Weinbergstrasse stösst ab Mitte der 80er-Jahre zusehends an ihre Grenzen. Die Nachfrage ist derart gross, dass bald während sieben Tagen in der Woche produziert wird.

Eine substantielle Vergrösserung der Backstube



Seit 1991 wird ein Teil der Produkte in der neuen und modernen Backstube in Wil produziert.



ist aus räumlichen und baupolizeilichen Gründen nicht möglich. Urs Stocker entschliesst sich, einen Teil der Fabrikation auszulagern. Die Standortabklärungen zeigen schnell, dass ein Neubau in der Stadt oder in unmittelbarer Stadtnähe nicht möglich ist. Die Landpreise sind Ende der 80er-Jahre enorm hoch. Urs erwirbt schliesslich ein Gelände in Wil im Rafzerfeld. Im Jahr 1990 beginnt er mit dem Bau und im Oktober 1991 kann die neue Anlage der Produktion übergeben werden.

In Wil wird fortan der Teig für Brot und Feinbackwaren hergestellt. Urs Stocker will rationeller als bisher, jedoch nicht industriell produzieren. Die Produktion in Wil geht grösstenteils in Handarbeit und ohne Zusatz von chemischen Stoffen vor sich. Die gefrorenen Teiglinge werden nach Zürich transportiert, an der Weinbergstrasse gebacken und ofenfrisch in die Läden und an die Grosskunden verteilt.

Gesundes Mehl für gesundes Brot «IP-SUISSE»

Gesundheitsgefährdende Rückstände von chemischen Zusatzstoffen in der landwirtschaftlichen Produktion und in der Lebensmittelverarbeitung finden sich nicht selten in Nahrungsmitteln und landen damit auf dem Tisch der KonsumentInnen. Seit den 80er-Jahren verstärkt sich der Trend hin zu einer ökologischen und gesundheitsorientierten Lebensmittelherstellung. Die KonsumentInnen wünschen zunehmend gesunde Nahrungsmittel. Die Bäckerei Stocker verschliesst sich diesem Trend nicht. Vielmehr ist es auch Urs und Agi Stockers persönliches Anliegen, diese Entwicklung zu fördern. 1994 entschliessen sie sich, fortan



In vierter Generation: Urs und Agi Stocker-Huwiler vor ihrem Geschäft an der Weinbergstrasse

Die 3. und 5. Generation: Grossmutter Hedwig Stocker mit ihren Enkeln Mathias und Raphael am Jubiläumsfest der Firma.



Mehl mit dem IP-SUISSE-Qualitätszeichen für ihre Backwaren zu verwenden. IP-SUISSE-Bauern, die Brotgetreide produzieren, verpflichten sich, strenge Vorgaben zum Boden- und Pflanzenschutz und zur Düngung zu befolgen, und lassen sich diesbezüglich von neutraler Stelle regelmässig kontrollieren. Fast alle Backwaren der Bäckerei Conditorei Stocker werden heute mit diesen Mehlen (Weizen, Roggen, Dinkel) hergestellt, die teurer als konventionelle Mehle eingekauft werden müssen. Urs Stocker plant zudem für die Zukunft eine teilweise Umstellung auf BIO-Mehl, das noch strengeren ökologischen Normen genügen muss. Für die verschiedenen Schnitzer-Spezialbrote wird BIO-Mehl schon heute verwendet.

IP-SUISSE steht für Produkte nach IP-Standard aus regionalem Anbau, die frisch in der Anbauregion auf den Tisch kommen.



Offenverkauf in der Stadelhoferpassage beim Bahnhof Stadelhofen.



Zwei neue Filialen an publikumsreichen Lagen

Die Jahre 1991 und 1992 sind Schlüsseljahre in der Firmengeschichte. Die neue Produktionsanlage in Wil geht in Betrieb und ermöglicht nun auch eine Ausweitung der Verkaufstätigkeit. Urs Stocker erweitert sein Filialnetz. Im Oktober 1991 übernimmt er ein Ladenlokal an der Stadelhofer-Passage, wo täglich Tausende von ZugpendlerInnen vorbeiströmen. Im Mai 1992 folgt die Filiale im neuen Shop-Ville Museumsstrasse im Hauptbahnhof. Die beiden attraktiv gelegenen Läden generieren heute einen Grossteil des Firmenumsatzes, der im Jahr 2003 über zehn Millionen Franken beträgt.

Mit vier Verkaufsgeschäften ist die Bäckerei Conditorei Stocker im Zentrum der Stadt Zürich prominent vertreten und erreicht mit ihren Qualitätsprodukten eine grosse Kundschaft. Täglich kaufen rund 10 000 Kunden und Kundinnen bei Stocker ein.

Auch sonntags geöffnet:
Filiale im Hauptbahnhof, ShopVille-RailCity



Literaturverzeichnis:

- 50-jähriges Jubiläum des Bäcker- und Konditoren-Verbandes VHTL, Zürich 1947
- Bopp, Matthias, Die Versorgungslage der Bevölkerung in der Agglomeration Zürich unter besonderer Berücksichtigung des Lebensmittel-Detailhandels, Diss. Zürich 1991
- Geschichte des Kantons Zürich, 19. und 20. Jahrhundert, Zürich 1994
- Katalog und Fest-Führer der schweizerischen Ausstellung für Bäckerei, Conditorei und verwandte Gewerbe, 30. Mai - 16. Juni 1913 auf dem alten Tonhalleplatz Zürich (Stadtarchiv Zürich: V.L.42 Ausstellungen SCH 1)
- Licht - Kraft - Strom. 100 Jahre Zürcher Elektrizitätswerk Letten 1892-1992, Zürich 1992
- Münstermann, Hans, Bäckerei- und Technikgeschichte, ein Widerspruch? Frankfurt am Main, 1988
- Schweizerischer Bäcker-Konditorenmeister-Verband. Chronik 1885-1985, Luzern 1985
- Sereff, Dimo, Das Zürcher Bäckereigewerbe. Eine sozialökonomische Studie, Diss. Basel 1911
- Stocker, Max, Chronik der ZÜBA 1907-1957, Zürich 1957
- Viel, Jakob, Das Bäckergewerbe in der Schweiz, ca. 1939 (Manuskript im Firmenarchiv Stocker)

Die Quellen stammen, wenn nicht anders angegeben, aus dem Firmenarchiv Stocker in Zürich.

¹ Licht - Kraft -Strom, 16–20

² Stocker, ZÜBA, 7–14, 44–47

³ 50-jähriges Jubiläum, 23

⁴ Katalog und Fest-Führer 1913

⁵ Sereff, Bäckereigewerbe, 25-27; 50-jähriges Jubiläum, 21; 1939 waren es ungefähr 500 (Viel, Jakob, Das Bäckereigewerbe in der Schweiz).

⁶ Viel, Bäckergewerbe, 4.

⁷ Stadtarchiv Zürich, Einbürgerungsakten Emil Stocker 1939.

⁸ Schweiz. Bäcker-Konditorenmeisterverband, 45; 50-jähriges Jubiläum, 75-87. Bis Ende der 50er-Jahre sank die wöchentliche Arbeitszeit auf 51 Stunden (1959).

Dank



Allen unseren Mitarbeitenden danken wir für ihren grossen Einsatz:
Wir beschäftigen heute 120 Vollzeit- und Teilzeit-Mitarbeitenden der jüngsten Zeit, die sich tagtäglich dafür einsetzen, dass wir Ihnen in unseren vier Filialen frisches Brot, feine Backwaren und süsse Köstlichkeiten anbieten können.

Besonders hervorheben möchten wir alle jene, die mehr als 10 Jahre in unserem Betrieb gearbeitet haben und damit unsere kontinuierliche Weiterentwicklung ganz besonders unterstützt haben oder immer noch unterstützen.

Stocker Emil I	1904 bis 1928	24 Dienstjahre		
Stocker Marie	1904 bis 1932	28 Dienstjahre		
Stocker Emil II	1910 bis 1971	61 Dienstjahre		
Stocker Emma	1916 bis 1969	53 Dienstjahre		
Stocker Edwin	1940 bis 1999	59 Dienstjahre		
Stocker Hedwig	1945 bis 1988	43 Dienstjahre		
Stocker Urs	seit 1971	33 Dienstjahre		
Stocker Agi	seit 1980	24 Dienstjahre		
Cavallo Umberto	1960 bis 2003	43 Dienstjahre	Abdul Sater Imad	seit 1990 13 Dienstjahre
Pasquariello Luigino	1962 bis 2004	42 Dienstjahre	(*ein Jahr Unterbruch 1992 bis 1993)	
Füchslin Irma	seit 1968	36 Dienstjahre	Streit Teresa	seit 1992 12 Dienstjahre
Barbeitos Francesco	seit 1975	29 Dienstjahre	Rindlisbacher Priska	seit 1992 12 Dienstjahre
Menzi Fritz	seit 1976	28 Dienstjahre	Vettivelu Kumar	seit 1992 12 Dienstjahre
Trümpy Erika	1978 bis 2002	24 Dienstjahre	Pathamanathan Krish	seit 1993 11 Dienstjahre
Erni Irma	seit 1981	23 Dienstjahre	Stadelmann Antoinette	seit 1993 11 Dienstjahre
Centenara Olga	seit 1970*	23 Dienstjahre	Karatutlu Necla	seit 1993 11 Dienstjahre
(*11 Jahre Unterbruch 1981 - 1992)			Lüchinger Katharina	seit 1993 11 Dienstjahre
Münch Klaus	seit 1985	19 Dienstjahre	Müller Franziska	seit 1994 10 Dienstjahre
Reichen Mona	seit 1986	18 Dienstjahre	Vetsch Ingeborg	seit 1994 10 Dienstjahre
Etzweiler Berti	seit 1989	15 Dienstjahre	Ricciardi Giuseppina	1994 bis 2004 10 Dienstjahre
Huwyl Margrit	seit 1989	15 Dienstjahre	Rüttener Lilian	seit 1994 10 Dienstjahre
Furrer Eduard	seit 1991	13 Dienstjahre		
Varithamby Nagendran	seit 1991	13 Dienstjahre		
Gurzeler Claudia	seit 1991	13 Dienstjahre		



Bäckerei Conditorei Stocker

Weinbergstrasse 93
Telefon: 044 362 02 02
Mo – Fr: 6 – 18.30, Sa: 6 – 16

Kreuzplatz
Telefon: 044 383 49 96
Mo – Fr: 6 – 18.30, Sa: 6 – 16

Stadelhoferpassage
Telefon: 044 261 26 63
Mo – Fr: 6 – 18.30, Sa: 6 – 16

ShopVille-RailCity
Telefon: 044 212 49 39
Mo – Fr: 6 – 21, Sa: 6.20 – 21
So: 7.30 – 20