

# Drei Brüder für ein Backhaus

**PORTRÄT – Christian, Michael und Oliver Gasser:** drei Brüder, ein Betrieb. Der erste zieht im Hintergrund die Fäden, der zweite ist Bäckermeister, der dritte Konditor. Die Brüder Gasser verraten, wie aus dem elterlichen Unternehmen einer der größten Arbeitgeber in Lüssen wurde – und wieso beim Familienessen irgendwann immer übers Geschäft gesprochen wird.



Monatelang sei er den Brüdern damit in den Ohren gelegen, erzählen sie. Hartnäckigkeit scheint in der Familie zu liegen.

## Oliver, der Kreativkopf

Mit seinen 25 Jahren ist Oliver der jüngste der Brüder Gasser. So ruhig er im Büro des Bruders wirkt, so quirlig ist er an seinem Arbeitsplatz. Nach Neuem sucht er nicht nur in Frankreich, wo er laut Bruder Christian mindestens zweimal im Jahr unbedingt hinwill, sondern auch in den sozialen Netzwerken. Begeistert führt er vor, was sein neuer Wasserstrahlschneider kann. Geschickt tippt er auf dem Touchscreen des Geräts die gewünschte Form ein, legt ein dünnes Blatt Schokolade auf die Arbeitsfläche und beobachtet, wie der Wasserstrahl eine Kuh ausschneidet. Verschiedene Konditoren reisten seit dem Ankauf eigens nach Lüssen, um sich den „Chef Cut“ zeigen zu lassen, darunter Roberto Rinaldini und Vertreter der Costa-Kreuzfahrtschiffe.

Ein Glück, dass Oliver Gasser seinen Berufswunsch aus Kindertagen verworfen hat. Aus dem Traum vom Leben als Skirennfahrer wurde nichts, Medaillen gewann er trotzdem. Bei der Landesmeisterschaft der Berufe 2012 holte er Gold in seiner Kategorie, kämpfte ein Jahr später bei der Weltmeisterschaft um einen Podestplatz. Damit anzugeben, wäre nicht seine Art, man muss ihn schon direkt darauf ansprechen, um zu hören: „Ja, das war schon ein Erlebnis.“

Nach Büro und Konditorei führt der Weg direkt weiter in das Herz des Unternehmens: die Backstube. Seit Kurzem wird hier in zwei Schichten gearbeitet, erklärt Michael Gasser. Viele Mitarbeiter würden lieber tagsüber arbeiten. Um sie zu halten, musste eine Lösung her.

## Michael, der Pragmatiker

Anstatt sich über die schwierige Mitarbeiterfindung im Bäckereigeschäft zu beschweren, sucht Michael Gasser lieber nach Lösungen. Der 31-Jährige ist Pragmatiker durch und durch. Wie zum Beweis zeigt er auf eine vollautomatische Mischmaschine ganz hinten in der Backstube. Bedient wird sie von Peter, Lehrling im zweiten Jahr. „Früher hätte ich dafür mindestens einen Gesellen, wenn nicht einen Meister dafür einteilen müssen“, erklärt Michael. Die Rezepturen mussten aufwendig berechnet werden. Nun genügt es, die richtigen Tasten zu drücken. Damit die Mitarbeiter für wichtige Aufgaben Zeit haben, hebt ein Roboterarm die Bleche mit dem frischen Brot auf den vorgesehenen Rollwagen. Michael Gasser war 2004 der erste der Brüder, der in den Betrieb einstieg. Er sei in seinen Beruf hineingewachsen. „Schon mit fünf Jahren habe ich Knödelbrot geschnitten und bin im Lieferwagen mitgefahren“, erinnert er sich.

Bevor der Rundgang endet, stellen sich die Brüder für ein Foto auf. Michael Gasser hat sich nur eine kurze Pause nach der Nacharbeit gegönnt und ist im Sportdress zurück in den Betrieb gekommen. „So kannst du aber nicht aufs Foto“, sagt Oliver. Die Brüder lachen. Um sie herum wuseln die Bäcker. Es riecht immer noch nach frischem Brot an diesem Septembermorgen.

Sabina Drescher

© sabina@swz.it

**Lüssen** – Der Geruch von frischem Brot liegt in der Luft, eine dünne Mehlschicht bedeckt den rotbraunen Boden. Draußen hat es an diesem wolkenlosen Septembermorgen noch keine 15 Grad, doch in der Backstube ist es angenehm warm. Zwischen all den Mitarbeitern, die geschäftig ihrer Arbeit nachgehen, sind drei Männer in ein Gespräch vertieft, die in Lüssen jeder kennt. Es sind die Brüder Gasser: Christian, Michael und Oliver. Die Produktionsstätte ist nicht zu verfehlen. Direkt am Ortseingang von Lüssen steht rechts von Brixen kommand das Ortsschild, links, auf der anderen Seite der Straße, sieht man schon von Weitem den Schriftzug „Gasser“ an einem modernen weißen Gebäude mit Flachdach prangen. Durch die Eingangstür im Erdgeschoss betritt man die Büroräume. Sie sind das Reich von Christian Gasser.

## Christian, der Denker und Lenker

Der 42-Jährige hatte eigentlich nicht geplant, im Familienbetrieb einzusteigen. In der Mittelschule wollte er Verkäufer werden bei Sport Taschen in Brixen. „Und nur da“, sagt er mit Nachdruck. „Das hab ich dann auch gemacht.“ Er lacht, und die hellen Augen hinter seiner rot umrahmten Brille lachen mit. Man merkt, dass Christian Gasser einer ist, der gerne anpackt. Einer, der sich gerne Ziele setzt. Einer, der nicht nachgibt. Er war es, der die Eröffnung neuer Filialen antrieb. „In der Stadt draußen“, erinnert er sich, „war es zuerst schwierig. Aber wir haben uns durchgebissen.“ Christian Gasser erzählt gern vom Betrieb, aber noch lieber von der Familie. Auch die Eltern Siegfried und Bernadette helfen noch mit, Christians und Oliver's Frauen Karin und Sofia ebenfalls. „Unsere Stärke ist zu hundert Prozent die Familie“, sagt Christian Gasser. Das bestätigt auch der Bürgermeister von Lüssen, Josef Maria Fischnaller. Für eine kleine Gemeinde wie Lüssen sei ein

## DAS UNTERNEHMEN

# GASSER BROTHERS

1990 mietete Siegfried Gasser im Dorfczentrum von Lüssen ein Magazin an. Dort, mitten im Dorf, gründete er die Backstube Gasser – von jeher ein Familienbetrieb. In den Anfängen halfen Vater und Bruder mit, ebenso wie seine Frau Bernadette, die sich um den Verkauf kümmerte. Der große Umschwung kam 2004. Siegfrieds Sohn Michael begann, im Betrieb als Bäckerlehrling zu arbeiten. Im selben Jahr wurde eine neue Produktionsstätte gebaut, da die alte nicht mehr genug Platz bot. Während des Umbaus half auch der älteste Sohn und gelernte Kaufmann, Christian, aus – und blieb bis heute.

Ein Jahr später eröffnete die erste Filiale in Brixen. Mittlerweile gibt es acht Filialen, in denen die Kunden Brot und Gebäck finden, aber auch Snacks. Als Letzter stieg der jüngste Sohn, Oliver, in den Betrieb ein. Der junge Konditor gewann 2012 die Landesmeisterschaft der Berufe und nahm 2013 an der Weltmeis-

terschaft der Berufe in Leipzig teil. Die kleine Konditorei, die beinahe nebenher im Familienbetrieb lief, wuchs seither stetig und beschäftigt nun beinahe gleich viele Mitarbeiter wie die Backstube.

Seit einem Jahr heißt das Unternehmen „GASSER BROTHERS“. Unter diesem Namen laufen die Bäckerei Gasser, die Snackcafés und die Oliver Gasser Patisserie mit insgesamt 75 Mitarbeitern. Die Produktionsfläche wuchs von 180 Quadratmeter auf 1.000 Quadratmeter. Täglich verarbeiten die Bäcker tausend Kilo Mehl und stellen mehr als 60 verschiedene Produkte her. Die Patisserie ist bekannt für den traditionellen Apfelstrudel, für den ausschließlich Südtiroler Produkte verwendet werden, und für die innovativen Kreationen von Oliver Gasser.

Neben ihren Filialen beliefern die Gasser-Brüder auch ausgewählte Kleinhändler und mehrere Hotels von Lüssen über Villnöss, Brixen und Bruneck bis hin zum Brenner.



Betrieb wie jener der Familie Gasser ein Glücksfall. „Bei den Gassers arbeiten die Senioren mit, die Kinder, es ist ein echter Familienbetrieb. Die Bäckerei ist wie ein Botschafter von Lüssen, weil sie auch in vielen anderen Gemeinden präsent ist“, sagt Fischnaller. Familie und Betrieb sind untrennbar verbunden. Jeden Mittwochmorgen treffen sich die Brüder Gasser, um über Betriebsinternas zu sprechen. Noch wichtiger sei aber der wöchentliche Termin am Montagabend: „Da treffen wir uns alle bei der Mama zum Abendessen“, verrät Christian Gasser. Geschäftliches bei Familienfeiern außen vor zu lassen, gelingt meistens nicht. „Wir sind alle mit so viel Herzblut dabei, dass früher oder später immer einer damit anfängt“, sagt Oliver Gasser.

Dass die drei Brüder so gut zusammenarbeiten, liegt auch daran, dass jeder seinen eigenen Bereich im Unternehmen hat. Der Geschäftsmann, der Bäcker und der Konditor. Ein einziges Mal wollte Christian Gasser sich auch mal als Bäcker versuchen, damals mit 14. „Ich kann bis heute keinen Teig machen“, schmunzelt er. Wie gut der Zusammenhalt in der Familie ist, zeigt die Reaktion der Brüder, die gleich zur Seite springen. „Wir kennen uns in deinem Bereich auch nicht aus“, sind sie sich einig. „Wir arbeiten lieber da, wo wir unsere Ruhe haben.“ Die Ruhe finden sie im oberen Stock, wo die Produktion untergebracht ist. Unten im Büro ist Christian der Wortführer. Michael und Oliver sind die ruhigeren. Erschöpft von der nächtlichen Arbeit unterdrücken sie das Gähnen. Kaum am oberen Ende der Treppe angekommen, scheint die Müdigkeit wie weggeblasen. Oliver zeigt nicht ohne Stolz seine neueste Errungenschaft: den einzigen Wasserstrahlschneider Italiens. Im vergangenen Jahr reiste er dafür eigens nach Frankreich, suchte die Brüder in Paris von einer Patisserie in die nächste, um schließlich in Lyon die Maschine zu begutachten.