

Die Inhaber der Bäckerei-Confiserie Zumbach – die Geschwister Adrian und Stephanie Zumbach – mit der beliebten Haus-spezialität – dem Gubelhöpfli.



Das Gubelhöpfli dunkel oder hell ist ein feines Präsent für einen Besuch.



REGION

BACKSTUBE

Das Gubelhöpfli mit dem «b»

Jeder, der schon mal davon kosten konnte, weiss um den himmlisch süssen Geschmack der Zuger Gubelhöpfli aus der Traditions-Bäckerei Zumbach in Unterägeri. Auch in ausgewählten, regionalen Coop-Supermärkten ist die Grand-Cru- und die Valencia-Mandeln-Variante erhältlich.

Text **Mirjam Wetzstein** Foto **Nicolas Zonvi**

In der Backstube der Zumbach Bäckerei-Confiserie AG in Unterägeri ZG herrscht emsige Betriebsamkeit. Mitinhaber Adrian Zumbach (44) befüllt mithilfe des Spritzsackes die Gubelhöpfli-Formen mit der schokoladig-cremigen Teigmischung für das «Zuger Gubelhöpfli Grand Cru». Nein, kein Schreibfehler, sondern eine liebevolle Anlehnung an die Hügellandschaft «Gubel» zwischen Ägeri und Menzingen.

«Unsere Mutter, die einst den Verkauf verantwortete, war vor 16 Jahren Ideengeberin für das Gubelhöpfli. Mein Vater – der Bäcker – kreierte es schliesslich mithilfe meines Bruders Adrian, der damals bereits im Familienunternehmen tätig war», erzählt Mitinhaberin Stephanie Zumbach (42) und fügt an: «Bei der Namensfindung haben wir uns an Freunde und Bekannte gewandt.» Seither hat sich das Gubelhöpfli – sowohl die ursprüngliche Schoggi-Variante, das «Zuger Gubelhöpfli Grand Cru», als

auch das helle «Zuger Gubelhöpfli Mandel» – zur Hausspezialität der Zumbach-Bäckerei-Confiserie entwickelt.

Von Bürden und Chancen

Die Zumbach-Bäckerei mit seinen rund 100 Mitarbeitenden kann auf eine lange Geschichte zurückblicken, die vor 174 Jahren ihren Anfang nahm. Inzwischen in sechster Generation führen die beiden Geschwister das Familienunternehmen. Dies war allerdings lange nicht klar. Adrian Zumbach absolvierte zuerst eine kaufmännische Ausbildung und in einem zweiten Schritt eine Bäcker-Ausbildung mit Weiterbildung zum Chef-Bäcker-Konditor wie sein Vater. 2012 war er es, der mit der Idee auf seine Schwester zukam, ob sie gemeinsam die Traditions-Bäckerei weiterführen möchten.

Auf die Frage, ob dieses über Generationen geführte Familienunternehmen

auch ein wenig einschüchternd sei, überlegt Stephanie Zumbach einen Moment: «Ich denke, man muss diesem Umstand mit einer gewissen Gelassenheit begegnen und nicht zu viel darüber nachdenken. Der Familienbetrieb war für uns denn auch nie eine Bürde, sondern eine Chance, etwas weiterzuentwickeln, auf das wir stolz sind.» Stephanie Zumbach absolvierte einst eine kaufmännische Ausbildung und studierte im Anschluss an der Fachhochschule Betriebsökonomie.

Für Stephanie Zumbach und ihre Familie ist das «Zuger Gubelhöpfli Grand Cru» der Favorit und selbstverständlich kommt dieses auch auf den heimischen Esstisch: «Wir schneiden das Gubelhöpfli in sieben Teile und wusch, sind alle weg», erzählt die Mutter von Zwillingen lachend und empfiehlt: «Ganz kurz erwärmt ist das Gubelhöpfli innen warm – ein himmlischer Genuss.» ■