GLATZ

gang delicious!*

DIE ZEITACHSE

Inhaltsverzeichnis

1700 Die Vorfahren
Vom Entstehen einer Geschichte

1777 Die Bewilligungspflicht
Vom Bäcker- und Feuerrecht

1864 Die I. Generation
Gottlieb Glatz

1886 Der Beginn
Von der Geburtsstunde der Geschäftsidee

1890 Die II. Generation
David Glatz

1894 Die Kaffeehalle
Von den ersten Erfolgen der Gründer

1900 Die Länggasse
Von der Entdeckung und Blütezeit

1914 Die III. Generation
Friedrich Wilhelm Glatz

1954 Die IV. Generation
Fritz Glatz

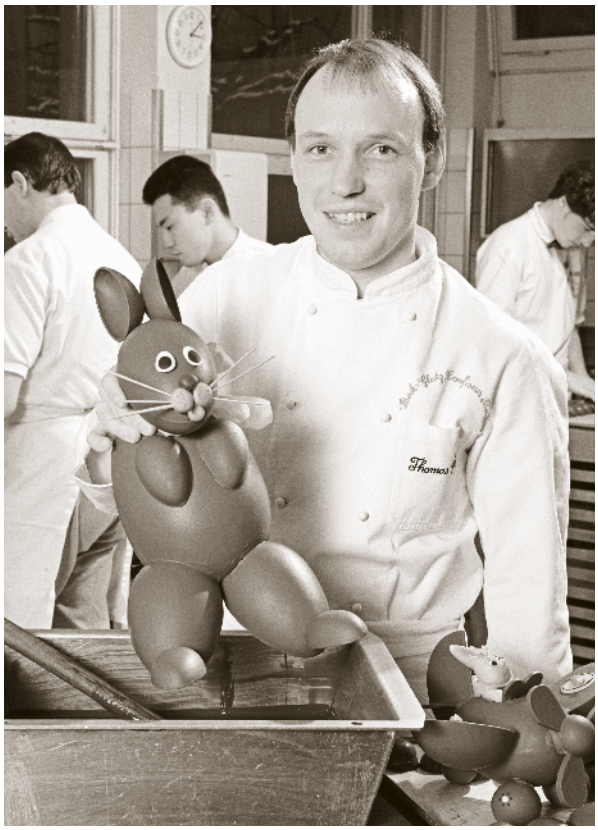
1965 Die Schoko-Marke
Vom einstigen 60-Rappen-Wert

1989 Das Mandelbärli
Von einem Berner Botschafter

1991 Die V. Generation
Thomas Ulrich Glatz

150 JAHRE GLATZ

Ein guter Grund, zu feiern



Confiseur Thomas Glatz, 1991

Als das Unternehmen vor 150 Jahren gegründet wurde, konnte niemand ahnen, was die Welt rund fünf Generationen später bewegen wird. Dank der Weitergabe von Traditionen, Werten und Fachwissen jedoch, dürfen wir sie – auch heute noch – bedeutend mitbewegen. Diese Chance nehmen wir auch wahr und freuen uns täglich darüber.

Erfahren Sie auf den kommenden Seiten ein wenig mehr über die Unternehmerpersönlichkeiten, die die Firma Glatz im Laufe der vergangenen 150 Jahre geprägt und zu einem inzwischen stadtbekannten Unternehmen gemacht haben. Ihrem umsichtigen Handeln, der langfristigen Denkweise und nicht zuletzt ihrem Pioniergeist verdanken wir unser heutiges Bestehen.
Lachen und staunen Sie über die Berichte, Zeitdokumente und Anekdoten.
Und viel Freude auf dieser kleinen Zeitreise.

Thomas Glatz

DIE VORFAHREN

Vom Entstehen einer Geschichte

In einer zeitorientierten Gesellschaft wie der heutigen ist es manchmal hilfreich, zurückzuschauen, um geschichtliche Ereignisse verstehen zu können. Die Vorfahren der Familie Glatz stammen ursprünglich aus Bayern, wo sie um 1700 im kleinen Ort Grönenbach (Bezirksamt Memmingen) lebten. Unter welchen Umständen sie nach Basel kamen, ist weitgehend ungeklärt. Vermutlich wird es Armut gewesen sein. Im Protokoll des Kleinen Rates von Zürich aus den Jahren 1696 – 1705 findet sich beinahe in jedem Jahr ein Eintrag über den «erbarmungswürdigen» Zustand und die Not reformierter allgäuischer Gemeinden. Bürgerbriefe und Behördeneinträge wiesen auf, dass die Glatz-Vorfahren keine Bäcker waren. Unter ihnen gab es Strumpfweber, Handschuhmacher, Handelsmänner, Schreiner und Wirte. Sie alle heirateten, zeugten Nachkommen und wurden so zu einem Teil der Glatz Familien-Chronik. Die Geschichte unserer Bäckerei beginnt jedoch erst viel später, 1864 nämlich, als Gottlieb Glatz sich im Bern nieder liess.



Familienwappen der alten Schweizer Bürgerfamilie Glatz aus Basel

LEISTUNGSVERSPRECHEN

Von der Philosophie eines Mannes

Als Gottlieb Glatz, 26-jährig und gelernter Brotbäcker, vor 150 Jahren in der Stadt Bern das Familienunternehmen ins Leben rief, begründete er ein Leistungsversprechen; dieses hat sich inzwischen über fünf Generationen zu einem führenden KMU mit handwerklicher Prägung entwickelt.

Über Jahrzehnte hinweg wuchs die Bäckerei zu einem hochleistungsfähigen Privatunternehmen heran, das sich zu den heute fortschrittlichsten Pionieren der Branche schweizweit zählen darf. Mit allergrösster Sorgfalt und unter Verwendung bester Rohstoffe hergestellt, sind die Produkte heute das Ergebnis von jahrzehntelang überliefertem Wissen, akkurat weitergegebener Erfahrung und Professionalität in höchstem Masse.

Auch wenn die Qualität der erhältlichen Produkte am Markt veränderlich ist – Kompromisse diesbezüglich gibt es in der Firma Glatz bis heute nicht: Nur aus den besten Rohstoffen können auch vortreffliche Produkte entstehen.

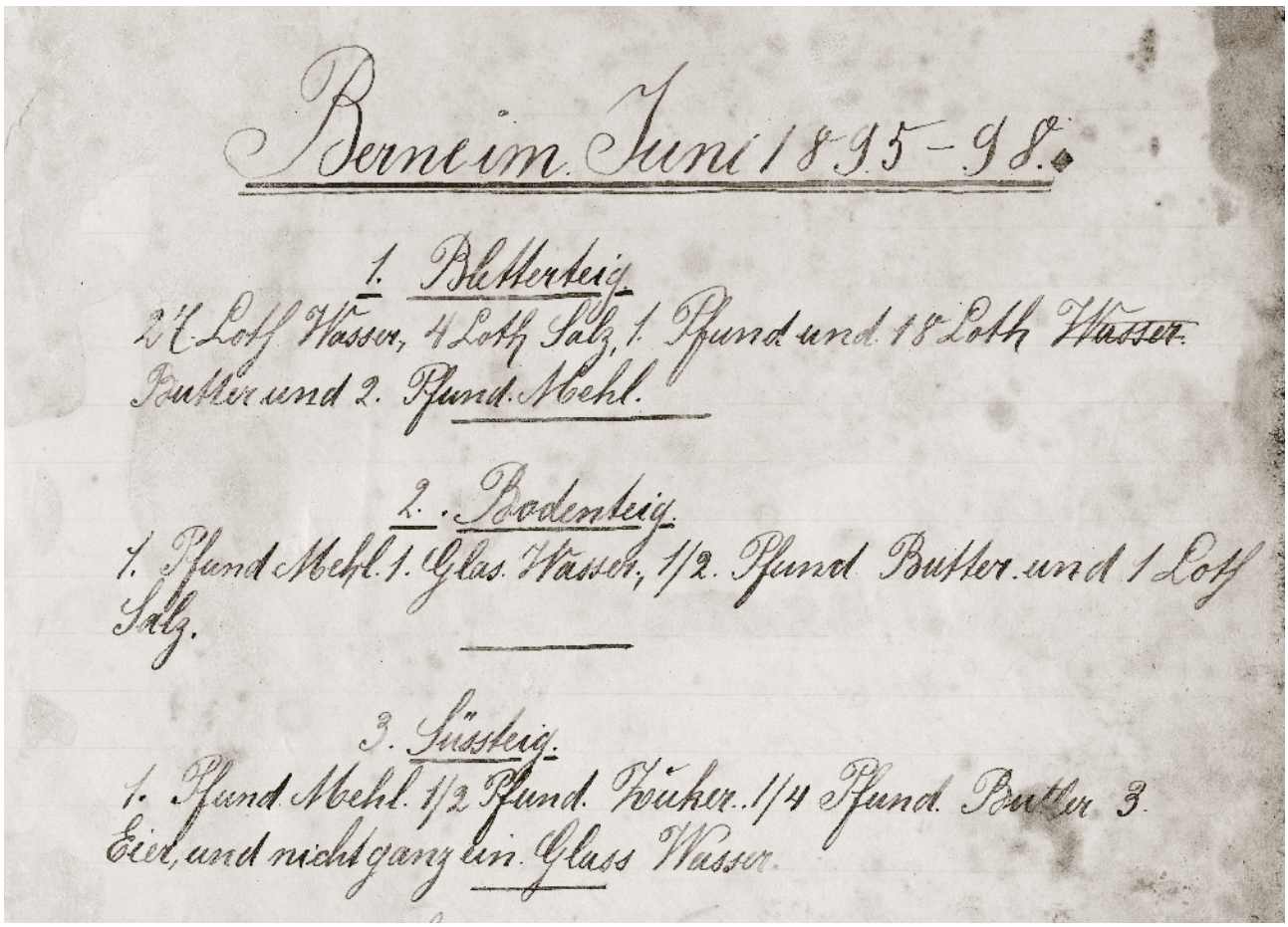
DIE I. GENERATION

Gottlieb Glatz, *06.01.1838 | † 14.02.1920



Nach seiner abgeschlossenen Schulzeit in Basel und diversen Jahren auf der Wanderschaft – die ihn erst nach Bern, dann zurück nach Basel, Deutschland und schliesslich erneut nach Bern führte – übernahm Gottlieb Glatz mit seiner Frau Anna am 16. Mai 1864 die Bäckerei von Friedrich Lehmann an der Tiefenaustrasse 91 in Bern. Knapp 30 Jahre später, um 1890, übernahmen er und sein Sohn David die Bäckerei an der Mittelstrasse Nr. 8.

1895, fünf Jahre später, erhielten sie – inzwischen führten sie die Bäckerei als Kollektivgesellschaft – die Bewilligung, an Markttagen am Waisenhausplatz Brot und an Weihnachten und Neujahr Züpfe zu verkaufen. Vater und Sohn beschlossen, auch Kleingebäck auf dem Markt feilzubieten. Um die Ware anzupreisen, benutzten sie einen alten Kinderwagen, auf den sie Bäcker-Weidekörbe stellten. In jener Zeit kostete das Kilogramm Weissbrot 35 Rappen. Die heutige Verkaufsstelle am Waisenhausplatz würde Gottlieb Glatz bestimmt mit Stolz erfüllen.



Bern im Juni 1895–98.

1. Blätterteig

2 Loth Wasser, 4 Loth Salz, 1. Pfund und 18 Loth Wasser. Butter und 2. Pfund Mehl.

2. Bodenteig

1. Pfund Mehl. 1. Glas. Wasser, 1/2. Pfund Butter und 1 Loth Salz.

3. Süssteig

1. Pfund Mehl. 1/2 Pfund. Zucker. 1/4 Pfund. Butter 3. Eier, und nicht ganz ein Glass Wasser.

Original-Rezepte von 1895–1898 von Gottlieb Glatz

DIE LÄNGGASSE

Von der Entdeckung und Blütezeit



Die Bäckerei Glatz (links im Bild) an der Mittelstrasse Nr. 8 um 1900

Zu Beginn der Neunzigerjahre des vorletzten Jahrhunderts existierten zwischen der Murtenstrasse und der Neubrückstrasse insgesamt 14 Bäckereien. Das Länggassquartier befand sich damals im Entwicklungsstadium und wurde von der Stadt gerade erst richtig entdeckt. Wohn- und Geschäftshäuser wurden gebaut, Industrien ausgebaut und vorangetrieben.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts siedelten sich entlang der Bremgartenstrasse die Maschinenfabrik Bern (später von Roll) und das Baugeschäft Schneider (später Zimmerei Muesmatt) an. Um 1865 kam die Seidenfabrik zwischen Mittel- und Neufeldstrasse dazu, 1868 die Schokoladenfabrik Tobler und 1877 die Druckerei Stämpfli. Eine noch heute sichtbare Folge dieser Fabrikansiedlungen, sind die von privaten Konsortien und gemeinnützigen Gesellschaften erstellten Arbeitersiedlungen.

Diese Industrien lockten immer mehr Familien in die Länggasse und so wuchs die Zahl der Einwohnenden stetig. Mit der Bevölkerungszunahme stieg auch die Nachfrage nach verschiedensten Gütern. Die Arbeiterschaft der Seidenfabrik und der Schokoladenfabrik Tobler wünschte eine neue Bäckerei in der Nähe.

DER BEGINN

Von der Geburtsstunde der Geschäftsidee

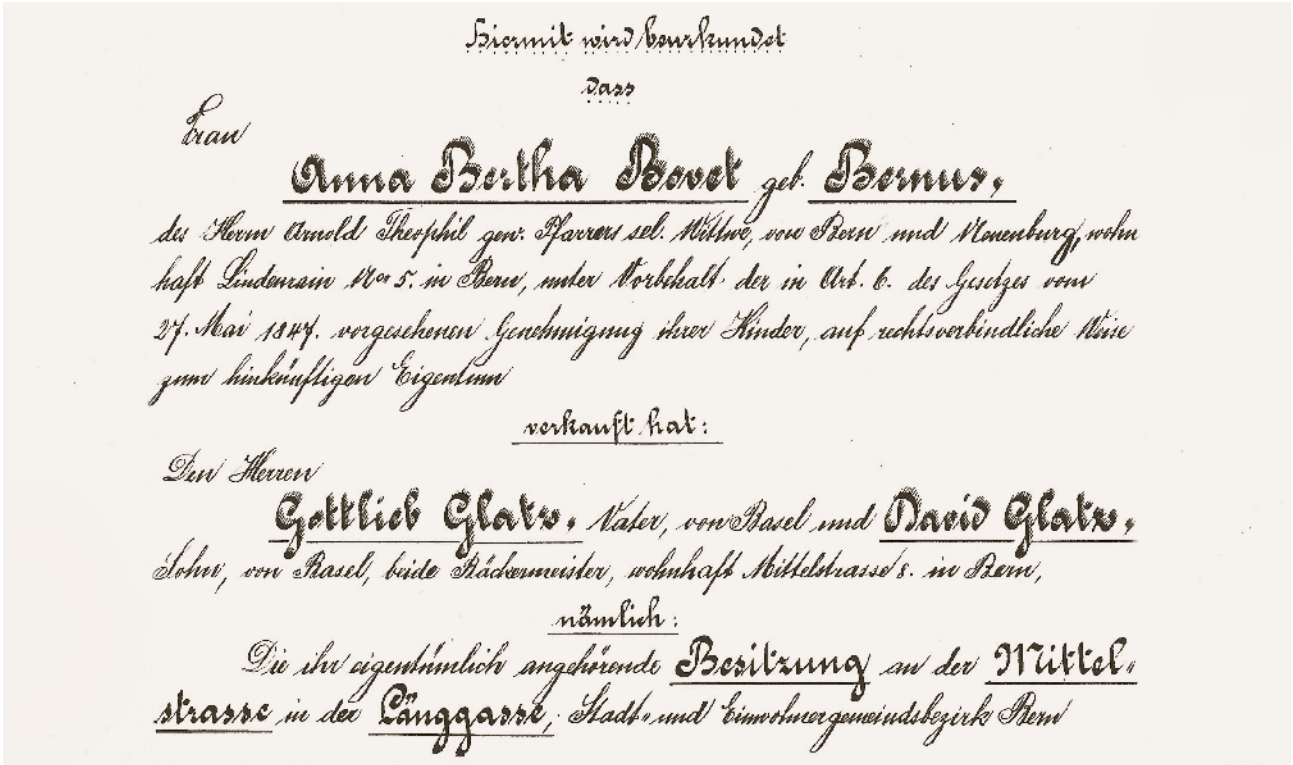


Die Bäckerei an der Mittelstrasse Nr. 8 stand damals mitten auf der heutigen Strasse (Bild um 1890)

Am 20. Mai 1886 erwarb Pfarrer Bovet die Liegenschaft Mittelstrasse Nr. 8 käuflich und liess darin eine Speiseanstalt einrichten. Bäckermeister Gottlieb Glatz liess nicht nach mit seinem Wunsch gegenüber Pfarrer Bovet, er möge ihm doch an dem Standort eine Bäckerei einrichten.

Endlich willigte Pfarrer Bovet ein und erlaubte einen Verkaufsladen im Hause Mittelstrasse Nr. 8. Am 9. September 1890 eröffneten Gottlieb und David Glatz die neue Bäckerei, die vom ersten Augenblick an sowohl von den Bewohnern der Länggasse als auch von Auswärtigen aus Ostermundigen und Zollikofen gerne besucht wurde.

Als Pfarrer Bovet 1903 verstarb, verkaufte die Wittwe Anna Bertha Bovet die Liegenschaft Mittelstrasse Nr. 8 an die Bäckermeister Gottlieb und David Glatz.



Hiermit wird beurkundet

dass

Frau

Anna Bertha Bovet geb. **Berner,**

des Herrn Arnold Theophil gew. Pfarrers sel. Wittwe, von Bern und Münsingen, wohnhaft Lindenrain No. 5. in Bern, unter Vorbehalt der in Art. 6. des Gesetzes vom 27. Mai 1847. vorgesehenen Genehmigung ihrer Kinder, auf rechtsverbindliche Weise zum hinkünftigen Eigenthum

verkauft hat:

Den Herren

Gottlieb Glatz, Vater, von Basel und **David Glatz,**

Sohn, von Basel, beide Bäckermeister, wohnhaft Mittelstrasse 8. in Bern,

nämlich:

Die ihr eigenthümlich angehörende **Besitzung** an der **Mittel-strasse** in der **Länggasse,** Stadt- und Einwohnergemeindsbezirk Bern

Auszug aus dem Kaufvertrag zur Liegenschaft Mittelstrasse Nr. 8

DIE KAFFEEHALLE

Von den ersten Erfolgen der Gründer

Durch Empfehlung von Pfarrer Bovet erhielten Gottlieb und David Glatz am 29. Dezember 1894 das Wirtschaftspatent zum Führen einer Kaffeehalle. Kaffeehallen waren zur damaligen Zeit in Bern noch selten und bald schon waren die Bäckerei Glatz und ihre zahlreichen Köstlichkeiten stadtbekannt.

Die Liebe und Passion zu ihrem Handwerk verschaffte den Gründern Glatz rasch grossen Erfolg und schon bald wurde die 1894 neu eröffnete und alkoholfreie Kaffeehalle Glatz zur Institution in der Länggasse. Hier trafen sich werktags Jung und Alt nach der Arbeit und sonntags die Familien zu Kaffee, Tee und Kuchen.

Um der vielfältigen Nachfrage gerecht zu werden, gab es bei Glatz an der Mittelstrasse nebst Brot und Pâtisserie auch Honiglebkuchen, Bonbons und Gaba-Tabletten zu kaufen.



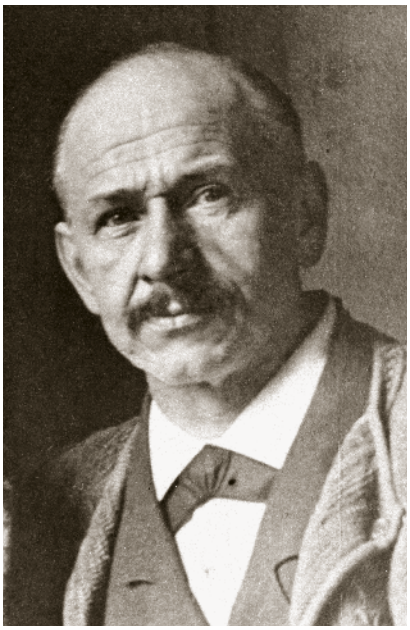
Frieda Karolina Glatz-Bachofner (Frau von Friedrich Glatz), rechts im Bild, vor der Kaffeehalle Glatz um 1920



Gottlieb Glatz (2. v. rechts) mit Frau Anna und Kindern um 1890

DIE II. GENERATION

David Glatz, *29.05.1866 | † 14.02.1920



Der junge David Glatz, eher zurückhaltend von Natur aus, war ein hilfsbereiter und aufrichtiger Mensch. Ehrlich zu sich selbst, redete und handelte er stets gemäss seiner Überzeugung. Neben seinem erlernten Beruf als Bäcker und dem täglichen Geschäft lagen ihm auch seine Mitmenschen am Herzen. Der Bäckermeisterverein, dem er während Jahren angehörte, schätzte ihn über die Massen. Sein Wort galt viel und er war allgemein geachtet und beliebt. Wie sein Papa schon, war auch David im Blauen Kreuz ein geachtetes Mitglied und ein stets gern gesehener Mann. Auch war er aktiv im Kirchengemeinderat der Paulus Kirchgemeinde und war ebenso Mitbegründer der Evangelischen Volkspartei der Stadt Bern.

David Glatz, verheiratet mit Rosina, war ein Mann der Arbeit, ging jedoch nicht ausschiesslich in der Arbeit auf. Seinem Vater stand er in der Arbeit sehr nahe, jedoch leider auch im Tod. David Glatz verstarb an der heute noch bekannten Grippe-Epidemie, der «Spanischen Grippe» von 1920, tragischerweise am selben Tag wie sein geschätzter Vater – am 14. Februar 1920.

DIE III. GENERATION

Friedrich Wilhelm Glatz, *26.08.1895 | † 10.02.1954

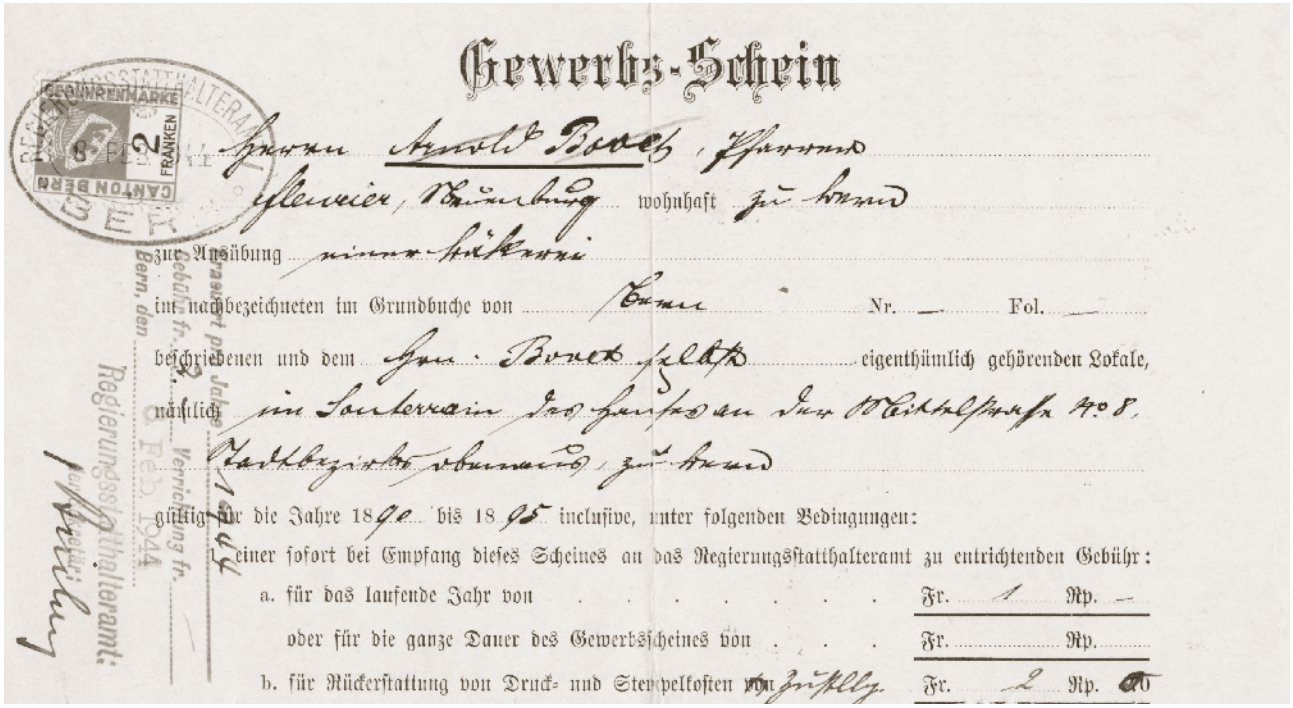


Friedrich Wilhelm Glatz erlernte den Bäckerberuf und verblieb nach seiner Lehre einige Zeit als Bäcker in Basel. Nach Beendigung der Rekrutenschule wurde er – da sein Vater krank war – in das väterliche Geschäft zurückgerufen. Wenngleich jung, verstand er es, aus dem Familienbetrieb einen ausgesprochenen Bäckereibetrieb zu machen und bot nun neu auch Süssteig-Gebäck (10er-Stückli) im Sortiment an.
1916 rückte er in die Bäcker-Kompagnie der Unteroffiziersschule Thun ein und wurde später zum Korporal befördert. Er blieb seiner Kompagnie auch während des 2. Weltkrieges treu.

1935 wurde er zum Präsidenten der Gesellschaft für die Kaffeehallen Bärenhöfli gewählt. Er nahm da seine Tätigkeit mit nur fünf Mitarbeitenden auf, die Anzahl Lohnbezüger steigerte sich jedoch während des 2. Weltkrieges auf 125. Friedrich Wilhelm Glatz führte im Bärenhöfli auch eine Soldatenstube ein. Ein Kaffee kostete damals 20 Rappen, ein ganzes Menu mit Suppe, Fleisch / Beilagen, Salat und Tee hingegen 70 Rappen.

DER GEWERBESCHEIN

Das Original von 1890



Gewerbs-Schein

Gewerbeschein von 1890, heute noch im Besitz der Familie Glatz

DIE BEWILLIGUNGSPFLICHT

Vom Bäcker- und Feuerrecht

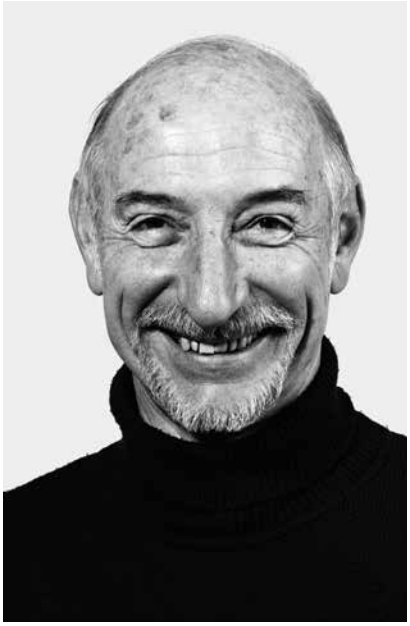
Backstuben waren schon vor Jahrhunderten bewilligungspflichtig. Die 1777 vom Berner Rat erlassenen Vorschriften, die bis in unsere Gegenwart dieselben blieben, lauteten im Originaltext: *«Die Anzahl der Beckerfeuer Rechten, aus diesen und anderen vorwaltenden Betrachtungen nicht vermehrt werden, auch in Zukunft kein ander Feuer Recht als ein würklich existierendes Beckerfeuerrecht, zur Anlegung einer Backstube dienen können. In welcher Absicht eine exacte Controlle über jenige Häuser durch unsere Teutsche Sekelschreibereiliches Recht besitzen, damit keine Verlegung derselben Platz habe. Alles aber nur so lang es uns gefällt, und wir etwas anderes zu verordnen nicht gutfinden werden.»*

Aus Teutsch Spruchbuch Unteres Canzlei,
Gewölb 1775/1777, UUU, Pag.525, Staatsarchiv Bern.

Um 1860 waren die Bäckereien über die gesamte Stadt verteilt, danach verlagerten sich die Betriebe mehr und mehr in die Aussenquartiere. Zur Zeit des 2. Weltkrieges entfielen nur noch rund 4 Bäckereien auf 1000 Einwohnende. Obwohl die Brot-Nachfrage kaum konjunkturellen Schwankungen unterlag, war die Existenz der Stadtbäcker ernsthaft gefährdet. Sowohl die prekäre finanzielle Lage der Kunden, die oft anschreiben liessen und zum Monatsende nicht zahlen konnten, als auch Landbäcker, die ihre Brote auf dem Stadt-Wochenmarkt verkauften, gefährdeten das Geschäft. Da der Berner Gemeinderat auf die Klage der Stadtbäcker lediglich auf die herrschende Handelsfreiheit hinwies, gründeten die Berner Stadtbäcker 1879 den Bäckermeisterverein.

DIE IV. GENERATION

Fritz Glatz, *08.02.1927 | † 28.09.2008



1954 bricht die Zeit von Fritz Glatz an. Nebst gelerntem Konditormeister (Conditorei Kurt Bissegger, Lenzburg) war er, nach zusätzlich einjähriger Lehrzeit, auch Bäcker. Als Fachlehrer hoch geschätzt, war er schweizweit ein prominenter Vertreter der Bäckerschaft und ein kompetenter, engagierter Mitgründer der ersten BEA-Schaubäckerei.

Die Firma Glatz hatte aus der Sicht von Fritz Glatz inzwischen eine Grösse erreicht, die – gegen die Empfehlung der Bank – einen weiträumigen Ausbau verlangte. Fritz Glatz war überzeugt von seinen Plänen und mit Hilfe von Freunden konnte er sein Bauvorhaben verwirklichen. Das bestehende Haus wurde abgerissen und am gleichen Standort durch einen Neubau ersetzt. Um der Nachfrage gerecht zu werden, eröffnete er am 15. August 1955 am Kornhausplatz die erste Filiale. Der Backbetrieb wurde während der Bauzeit dahin verlegt.

Am 21. Juli 1961 eröffnete eine zweite Filiale in der Zeughausgasse ihre Türen, am 1. Mai 1964 folgte an der Neufeldstrasse die dritte. Die Zahl der Mitarbeitenden stieg in der Folge von 5 auf 21.
Fritz Glatz und seine Frau Verena schlossen die damalige Filiale Kornhaus und die Filiale an der Neufeldstrasse zugunsten des Geschäfts an der Zeughausgasse. Als erste Bäckerei der Schweiz eröffneten sie 1975 beherzt eine Filiale im Einkaufszentrum Shoppyland Schönbühl.



Marie Bachofner, Tante von Fritz Glatz, am Waisenhausplatz, 1956

DER PATRON

Vom Berner Stadtoriginal Fritz Glatz



Fritz Glatz, Pâtissier im Hotel Arosa Kulm, 1949



Werbung vor der Filiale Zeughausgasse 41 – mit Hund, statt Bärli



Der Neubau an der Mittelstrasse um 1955, das Gebäude rechts wurde in Folge abgerissen



...vom «Beck» Glatz, Mittelstrasse, 1962

DIE V. GENERATION

Thomas Ulrich Glatz, *25.03.1964



Thomas Glatz, Bäcker-Konditormeister und Confiseur (Confiserie Bauer, Zürich), ist heutiger Inhaber der Beck Glatz Confiseur AG sowie Qualitätsmanager HF.

Seit 1991 führt er das Geschäft in der 5. Generation und wandelte die Firma am 10. Februar 1997 in eine Aktiengesellschaft um. 2001 lanciert er am Hirschengraben das «Coffee-Juluca»-Gastronomiekonzept – ein Erfolg, der sich bis zum heutigen Tag hält. 2006 wird die gesamte Produktion von der Mittelstrasse in den Neubau an die Weyermannsstrasse verlegt. Glatz ist heute ein modernes Unternehmen, das für die Schweizerische KMU-Landschaft eine Vorreiterrolle in Bezug auf Nachhaltigkeit einnimmt. Die Firma zählt 180 Mitarbeitende (davon 9 Lernende) und 6 Verkaufsstellen. Höchster Qualitätsanspruch, soziales Engagement und stetige Verbesserungsprozesse sind nun bereits seit Generationen die Grundpfeiler im Unternehmen. Durch unermüdliches Streben nach klaren Prozessen und Abläufen, ist die Beck Glatz Confiseur AG ein klimaneutrales Unternehmen, zertifiziert nach ISO-Norm 9001 (Managementsystem), 14001 (Umweltmanagement) und 18001 (Arbeitssicherheit). 2009 wurde Glatz mit dem Energiepreis der Stadt Bern und 2011 mit dem 2. Platz beim ZKB Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

DIE AUSZEICHNUNGEN

Von Meilensteinen und Erfolgen



Berner Energiepreis 2009
Beck Glatz Confiseur AG

BECK GLATZ CONFISEUR

Der Berner Energiepreis zeichnet Unternehmen der Stadt Bern aus, die sich in den Bereichen Energieeffizienz und erneuerbare Energien besonders engagieren. Aus allen Bewerbern werden jeweils die besten drei Unternehmen von einer Fachjury nominiert.

Der Berner Energiepreis wird von Energie Wasser Bern und vom Amt für Umweltschutz der Stadt Bern finanziert. Die beiden Preis stiftenden Institutionen haben den Preis im Jahr 2007 lanciert.

ewb

Stadt Bern
Direktion für Sicherheit Umwelt und Energie

Energiepreis der Stadt Bern, 2009



ZKB Nachhaltigkeitspreis für KMU 2011

2. Platz
Beck Glatz Confiseur AG

Die Zürcher Kantonalbank zeichnet mit dem ZKB Nachhaltigkeitspreis für KMU kleine und mittlere Unternehmen aus, die im Rahmen ihrer unternehmerischen Tätigkeit einen herausragenden Beitrag im Bereich der nachhaltigen Entwicklung leisten.

Zürich, 17. Januar 2011

Dr. Urs Oberholzer
Präsident des Bankrats
Zürcher Kantonalbank

Heinz Kunz
Leiter Firmenkunden
Zürcher Kantonalbank

Jury
Andrea Rieder
Dr. Rolf Iten
Sabina Döbeli
Dr. Hans-Peter Burkhard
Dr. Karin Lenzlinger Diedenhofen
Dr. Hans-Peter Fricker

Die nahe Bank
Zürcher Kantonalbank

ZKB Nachhaltigkeitspreis für KMU 2011, 2. Platz



myclimate
neutral

Urkunde

Die Schweizerische Klimaschutzorganisation myclimate bestätigt, dass die

Beck Glatz Confiseur AG

einen nachhaltigen Beitrag zum freiwilligen Klimaschutz geleistet hat, indem die folgende Menge CO_2 in hochwertigen myclimate-Klimaschutzprojekten kompensiert wurde:

Menge CO_2: 66.273 Tonnen

Klimaneutrales Unternehmen 2013

Zürich, 21. Februar 2013

René Estermann
Geschäftsführer

Urkundennummer: 14982698

myclimate – The Climate Protection Partnership ist eine nach eidgenössischem Recht gemeinnützige, steuerbefreite Stiftung, welche sich für Klimaschutz einsetzt.

Datum der Verfügung: 5 Juli 2011
Akten-Nummer: 11/10 312

myclimate-Urkunde, 1. klimaneutrale Bäckerei

DAS MANDELBÄRLI

Von einem Berner Botschafter



Der Mandelbärli-Bus der Linie 12 im Jahr 1998

Kaum wegzudenken aus Bern ist das Mandelbärli aus dem Hause Glatz. Niedlich im Aussehen und luftig frisch im Geschmack, findet es Anklang bei grossen und kleinen Schleckmäulern. Inspiriert durch den traditionellen Bärenreigen, der als Reliefschmuck für die 1596 gegossene Stundenglocke der Heiliggeistkirche benutzt wurde, kreierten die Glatz Konditor-Confiseurmeister das feine Stadt-Gebäck und erschufen so das neue «Wahrzeichen» Berns.

Inzwischen hat Berns Mandelbärli schweizweiten Ruhm erlangt und während der letzten Jahre entwickelten die kreativen KonditormeisterInnen immer neue, überraschende Geschmacksrichtungen. Das Mandelbärli gibt es, saisonal variabel, in 11 verschiedenen Sorten zu kaufen.

1998 erlebte das Mandelbärli einen städtischen Höhepunkt: Ein Jahr lang zierte es den Länggass-Bus Nr. 12 der Firma BernMobil und wurde mit dem Slogan «Biss für Biss ein Meisterwerk» über Nacht zum Star. Trotz Markentreue und Bewusstsein um den Beliebtheitsgrad, wird im 2014 eine leichte Anpassung im Auftritt des Mandelbärlis vorgenommen. Damit es in jedem Fall noch lange ein süsser «Trendsetter» bleibt.



Biss für Biss ein Meisterwerk – die Mandelbärli von Glatz