

JOHN BAKER LTD.

Zürichs authentischste Brotmanufaktur



John Baker

Bei «John's Place» im Zürcher Kreis 1, erleben Besucher die ganze Bäcker-Handwerkskunst – vom Mehl bis zum knusprigen Brot – hautnah. Warum Geschäftsführer Jens Jung am liebsten alles selber herstellen möchte, inklusive den Anbau von Weizen, versteht sich. Und wieso besonders ältere Menschen hell begeistert sind von Johns täglichem Brot.

Aus der Region

Jens Jung, genannt «Jimmy», stammt aus einer Bäckerfamilie und ist mit Ruchbrot gross geworden. Er hat von Beginn weg und in allen Belangen grossen Wert auf die Nachhaltigkeit gelegt. Daher suchte er bewusst Kontakt zu Pionieren im ökologischen wie auch im biologisch-dynamischen Landbau. Diese Erfahrungen prägten ihn und prägen das Unternehmen John Baker: Die Lieferanten der Hauptrohstoffe wie Mehl, Eier, Milch etc. kommen alle aus dem Kanton Zürich und produzieren biologisch oder sogar in Demeter-Qualität. Der persönliche Kontakt zu seinen Lieferan-

ten ist Jimmy extrem wichtig. Er überzeugt sich nach wie vor regelmässig selber davon, wo die Ware herkommt und wie sie produziert wird. Das ganze Sortiment, das heisst alle Brote, Backwaren, Sandwiches, Salate und Birchermüesli, wird grundsätzlich aus ökologisch-regionalen Rohstoffen, im Minimum in Bio-Qualität, hergestellt.

Mehr als Bio

Doch allein mit Bio-Produkten aus der Region will sich John Bakers Manufaktur nicht profilieren: «Ich will noch extremer werden», bestätigt Jimmy das strategische Ziel. Bereits heute entspricht ein Grossteil der Hauptrohstoffe der Demeter-Qualität. Jens Jung ist von der anthroposophischen Gedankenwelt und Methodik, welche Demeter-Betriebe in die Praxis umsetzen, überzeugt. Deshalb setzt er sich dafür ein, dass dieses Bewusstsein bei John Baker gelebt wird. Zusammen mit seinem

JENS JUNG:

«Ich finde Leute lässig, die nachhaltig über ihr Essverhalten nachdenken.»



Team zeigt er den Kunden, dass dieses nachhaltige System einwandfrei funktioniert, und fördert gleichzeitig deren Sensibilisierung für eine ökologische Lebensweise.

Gesunder Weizen

Weil Jimmy so von der biologisch-dynamischen Landwirtschaft überzeugt ist, möchte er am liebsten seinen eigenen Weizen anbauen. Aber nicht nur deshalb, sondern auch um mit naturbelassenen Produkten Nahrungsmittel-Intoleranzen vorzubeugen, sie zu reduzieren oder wenigstens verträglicher zu machen. «Probleme mit Gluten werden oft durch den heute üblichen, meist überzüchteten Weizen verursacht. Der Glutengehalt dieses «Hochleistungsweizens» ist überdurchschnittlich hoch und weist daher ein grosses Allergiepotezial auf», weiss Bäcker Jung.

John's Bread

Bei John Baker kann der ganze Prozess vom Korn bis zum fertigen Brot beobachtet werden: Das Mehl für die

Kontakt

JOHN BAKER *for* OUR DAILY BREAD

John Baker Ltd.
Jens Jung
Stadelhoferstrasse 28
8001 Zürich
Tel.: 044 281 92 92
john@johnbaker.ch
www.johnbaker.ch

Vollkornbrote wird direkt in der Brotmanufaktur frisch gemahlen. Anschliessend wird daraus zusammen mit Wasser, Hefe und Salz schonend ein Teig geknetet. Der Hebel (Vorteig) wurde ganz traditionell am Vortag angesetzt und sorgt für ein besonders ausgeprägtes, mildes Aroma und eine gute Frischhaltung im Brot. Nach dem Gärprozess wird der Teig von Hand in Form gebracht. Während des Backprozesses verbreitet sich in der Backstube am Stadelhofer Bahnhof der unvergleichliche Duft nach richtig gutem Brot. Bald wird es aus dem Ofen gezogen und schwingvoll direkt im Verkaufsregal platziert: Das knusprige Brot von John Baker – liebevoll nach altem Handwerk hergestellt und nach mehr verlangend ...

Ein Stück Heimat

Somit lüftet sich das Geheimnis, warum besonders ältere Menschen so begeistert von Johns Brot sind. Das

Demeter

Unter diesem geschützten Markenzeichen werden Produkte verkauft, die in biologisch-dynamischer Landwirtschaft erzeugt wurden. Der Name leitet sich von der griechischen Mutter- und Fruchtbarkeitsgöttin Demeter ab. Diese Wirtschaftsweise ist erwiesenermassen die nachhaltigste aller landwirtschaftlichen Anbaumethoden. Sie beruht auf der Erkenntnis, dass Boden, Pflanzen, Tier und Mensch in einem landwirtschaftlichen Kreislauf zusammenwirken. Die Gestaltung von Demeter-Höfen erfolgt demnach entsprechend ihren jeweiligen natürlichen Voraussetzungen: Diese Möglichkeiten bestimmen die Tierarten, legen die Anzahl Tiere fest und definieren die Fruchtfolgen auf den Feldern. Damit wird die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig erneuert, bleibt erhalten und führt zum notwendigen ökonomischen Erfolg.





sorgfältige Handwerk weckt schöne Erinnerungen in ihnen, sie sind mit diesen «bodenständigen» Broten aufgewachsen, mit diesem einmaligen Brotgeschmack, der sich in den letzten Jahren zusehends veränderte. Doch jetzt gibt's dieses ursprüngliche Brot wieder – es ist wie ein Stück Heimat! Essen, das an früher erinnert, lässt Menschen der älteren Generation strahlen.

Per Velokurier

Weit gefehlt, wer nun glaubt, das köstliche Brot aus nachhaltigen Rohstoffen werde nun mit dem Lieferauto an die Kunden verteilt. Sämtliche Bestellungen werden in die Holzkiste

auf dem Anhänger des Elektrovelos verfrachtet und gelangen so auf ökologischem Wege zu den Kunden, verteilt in ganz Zürich. Rund 70 km weit radeln John Bakers Kuriere tagtäglich. Sie erledigen ihr Sportprogramm also per Elektrobike und «on the Job» – im Sommer wie im Winter.

Brotbeutel aus Stoff

Auch bei den Verpackungen verfolgt John Baker einen möglichst ökologischen Weg und verzichtet wenn immer möglich ganz darauf. Kunden, die ihren Brotbeutel aus Baumwolle oder Leinen von zu Hause mitbringen und «zum Nachfüllen» über die Theke reichen, sind oft und gern gesehene

Gäste. Fragt der Kunde nach einer Tragtasche, bekommt er einen Papiersack gegen Aufpreis. Dieser Anteil wird an das Bergwaldprojekt gespendet und trägt aktiv zur Erhaltung unserer Schutzwälder bei. Bergwälder schützen uns Menschen vor Naturgewalten. Gleichzeitig bieten sie vielen Tier- und Pflanzenarten wertvollen Lebensraum und dienen als Erholungsraum sowie Holzlieferant. Plastikverpackungen will Jens Jung zukünftig ganz aus dem Geschäft verbannen und erklärt: «Wir werden in nächster Zeit unser Salat- und Birchermüesli-Angebot von Plastikschaalen auf Glasbehälter, zum Beispiel Einmachgläser, umstellen. Der Kunde zahlt zwar für die Verpackung, erhält

dafür aufkommen, wenn er leere Gläser gegen volle eintauscht.» Weitere Indizien, wie das ökologische Bewusstsein bei John Baker gelebt und aktiv gefördert wird.

Zweiter Standort

Der Erfolg des nachhaltigen Konzepts gibt Jens Jung Recht. Noch in diesem Jahr öffnet eine zweite Brotwerkstatt. Die Zürcher können sich freuen: Ab November belebt John Baker auch den Kreis 4. Am Helvetiaplatz vorbei zuschauen, lohnt sich! 

Facts

John Baker erreicht über 50% des Umsatzes mit dem Verkauf von Brot!

Täglich ...

- werden 700 bis 800 kg Teig verarbeitet,
- besuchen rund 1 500 Kunden die Brotwerkstatt,
- gehen 800 bis 1 000 Brote über den Tresen.

Jährlicher Mehl-/Kornbedarf: rund 100 Tonnen!

JIMMY ZUM THEMA NACHHALTIGKEIT:

«*Ich will noch extremer werden!*»

jedoch das Geld retour, wenn er den gläsernen Behälter wieder zurückbringt, respektive muss nicht erneut

