



Teamwork in der Backstube: Die Mitarbeiterin bringt Vanillefüllung auf den Bougels an. Bild: Fabio Meier

## Bougel ist Bolligers neuer Star

**HINWIL/WETZIKON** Dank effizienter Produktionsweise ist Beck Bolligers Bougel deutlich günstiger als sein Vorbild aus New York. Die Bäckerei produziert sie in Handarbeit.

David Kilchör

Freitagmorgen. Bäckermeister Jürg Bolliger geht zielstrebig auf ein Blech mit gut zwei Dutzend quadratischen Teigformen zu. Diese haben ein Loch, sehen aus wie Donuts mit Ecken. Und etwas in der Art sollen sie auch werden. «Es ist eine Art Brioche-Teig, leicht modifiziert», erzählt der Hinwiler Beck. Aus den rohen Teigs sollen innerhalb der nächsten 20 Minuten fixfertige Bougels entstehen.

«Das geht fix», sagt Bolliger und schreitet zur Tat. Die Fritteuse ist aufgeheizt, das erste Dutzend quadratischer

Teigs landet im Öl. Bolligers Mitarbeiterin dreht sie im Minutentakt, bis sie knusprig braun frittiert sind. Ein Geruch nach Berlinern verbreitet sich in der Backstube in Hinwil.

Nach gut zehn Minuten ist die erste Tranche fertig, die zweite Hälfte kommt zum Bad im Öl. Bolligers Mitarbeiterin schneidet die frittierten Bougels auf, presst die Füllung, eine dezente Vanillecreme, in deren Mitte. Dann kommt noch die rosa Zuckerglasur auf die Oberseite. Und schon ist der Bougel fertig.

**«Das Team hat eigene Ideen eingebracht»**

Jürg Bolliger, Bäckermeister

Was in Bolligers Backstube entsteht, ist Handarbeit. Bei der Grösse seines Kleinbetriebs ist das noch machbar. Sein Team produziert gut 50 Bougels pro Tag, die in den drei Filialen Hinwil, Wetzikon und Bubikon landen – und dort üblicherweise wie der Blitz über die Theke gehen. Dass abends ein Bougel übrig bleibt, ist die Ausnahme.

**Hohe Effizienz, tiefe Kosten**

Jürg Bolliger ist stolz auf seine Kreation, deren Namen übrigens aus ein Kunstwort aus dem Bagel und dem Namen Bolliger ist. Denn es passte auf Anhieb alles zusammen.

«Das Rezept funktionierte, ich musste es in keiner Weise anpassen.» Die viereckige Form, angeregt vom Produktionsleiter, sorgt dafür, dass beim Ausstechen kaum Abfall entsteht – im Gegensatz zur runden Form seines Vorbilds, des bekannten New Yorker Cronuts. Die Mitarbeiter seien von Anfang an mit Spass dabei gewesen. «Sie haben eigene Ideen eingebracht.» Etwa die zweite Sorte mit Schokoladenfüllung, die seit Kurzem in den drei Filialen erhältlich ist und ebenso gut läuft

wie der Ur-Bougel mit Vanillefüllung und Zuckerguss.

Bolliger will mit dem Bougel preislich konkurrenzfähig bleiben. «Unsere Produktionsweise ist effizient», sagt der Bäckermeister. So kann er das Stück für 3 Franken verkaufen. Zum Vergleich: Der Cronut des New Yorker Starbecks kostet 5 Dollar. Und im nahen Ausland kosteten ähnliche Kreationen mindestens 4 Euro, wie Bolliger sagt.

Für die Bolliger-Kundschaft ist der Bougel eine echte Neuheit, denn ein vergleichbares Produkt gab es bislang nicht. «Wir haben kein Gebäck aus Brioche-Teig im Angebot», sagt Bolliger. Insofern konkurrenzieren der Bougel auch keinen bisherigen Kundenfavoriten, etwa die Hefenschnecke oder den Mandelbrezel.

**Dritte Sorte angekündigt**

Bolliger bezweifelt allerdings, dass der viereckige Neuling das ganze Jahr hindurch so gut laufen wird. «In der kälteren Saison passt er besser, weil er schon sehr deftig ist. Vielleicht müssen wir die Produktion über den nächsten Sommer dann herunterfahren oder ganz einstellen.» Ob er recht behält, wird sich weisen. Es sieht derzeit allerdings nicht danach aus. Denn anstatt Produktionsstopp steht vielmehr ein Ausbau aus. Bolliger verspricht ab morgen Freitag eine neue Bougel-Sorte, will aber nicht verraten, welche.

### WETZIKON

#### Freiwillige Feuerwehr mit Ausstellung

Die Freiwillige Feuerwehr Kempfen blickt auf eine 130-jährige Geschichte zurück. Das sei Grund genug, um sich in einer Ausstellung im Museum Wetzikon zu präsentieren, wie es in einer Mitteilung des Museums heisst. In der kleinen Schau zur Geschichte finden sich viele Zeugen aus der alten Zeit. Alte Feuerwehrhelme und Ausrüstungsgegenstände stehen im Kontrast zur neueren Uniform. Alte Mannschaftsfotos und Bilder von alten Einsatzübungen runden das Bild der Entwicklung ab.

**1884 gegründet**

Gegründet wurde die Freiwillige Feuerwehr Kempfen am 22. Juni 1884. Schon eine Woche später, am Sonntag, 29. Juni, fand die erste Feuerwehrrübung statt. Zu Beginn hatte die Mannschaft noch keine Uniform, sondern nur einheitliche Mützen. Eine Uniform mit Stahlhelm gab es erst 1887. Auch ein Spritzenhaus für die Unterbringung der eher bescheidenen Geräte konnte erst Ende des 19. Jahrhunderts bezogen werden.

Die öffentliche Vernissage zu dieser Ausstellung im Obergeschoss des Museums findet am Sonntag, 17. November, um 14.30 statt. Die Ausstellung dauert bis Mitte Februar 2014. Das Museum Wetzikon ist jeweils am ersten und dritten Sonntag des Monats von 14 bis 17 Uhr offen. (reg)

#### Wetzikontakt zeigt Umweltfilm

Die Gruppe Soziales und Ökologie des Vereins Wetzikontakt lädt zum November-Umweltfilm mit anschliessendem Apéro ein. Der Film wird am Sonntag, 17. November, in der Aula alte Turnhalle an der Turnhallenstrasse gezeigt. Der Film startet um 16 Uhr. Gezeigt wird der Film «Revolution» des Filmemachers Rob Stewart. (reg)

#### Briefmarkenbörse im Hotel Drei Linden

Am kommenden Samstag, 17. November, findet im Restaurant Drei Linden eine Briefmarkenbörse statt. Sie wird organisiert vom Philatelistenclub Wetzikon und Umgebung. Die Börse findet durchgehend von 9.30 bis 15.30 Uhr statt. (reg)