



«Mich reizt es, Neues auszuprobieren.» Multimillionär Fredy Hiestand steht in Zürich wieder selber am Backofen.

«Gutes Holzofenbrot ist mir lieber als Gipfeli»

Fredy Hiestand, 59, wurde mit einer genialen Idee reich. Seine Gipfeli isst die halbe Schweiz. Jetzt hat der Grossbäcker genug vom Chef-Alltag. Der **VR-Präsident steht wieder in der Backstube.**

Welches Gebäck steht bei Ihnen auf dem Frühstückstisch? Ich frühstücke unregelmässig. Oft trinke ich nur einen Kaffee. Und Ihre Hiestand-Gipfeli lassen Sie links liegen? Offen gestanden ist mir ein gutes, knuspriges Holzofenbrot lieber. **Fast ein geschäftsschädigendes Geständnis!**

Ach was! Die typischen Hiestand-Gipfeli entwickelte ich vor 35 Jahren. Ich esse eines oder zwei in der Woche. Aber mich reizt es, immer wieder etwas Neues auszuprobieren. Jetzt tüftle ich gerade an einem

«McKinsey-Typen sind nicht meine Welt. Das macht mir keinen Spass»

echt französischen Gipfel herum. Da darf man allerdings nicht auf die schlanke Linie achten, weil viel Butter drin ist.

Gesundheitsbewusste Leute werden davon die Finger lassen.

Glaube ich nicht. Ein guter Butter-Gipfel ist doch ein toller Genuss. Niemand muss gleich drei auf einmal verschlingen. Was wirklich zählt, ist die Qualität.

Dann führten Sie uns Konsumenten mit Ihren Fabrik-Gipfeli also seit Jahrzehnten hinters Licht?

Wo denken Sie hin! Alle Hiestand-Produkte werden aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt. Mein ursprünglicher Gipfel sollte möglichst

vielen Leuten schmecken. Den wird es auch in Zukunft geben. Aber jetzt habe ich die Holzofenbäckerei Nill AG in Zürich gekauft und will mich auf Nischenprodukte konzentrieren.

Was verstehen Sie darunter?

Das reicht vom Apfel im Schlafrock über Chäschüechli bis zum knusprigen Holzofenbrot. Zuerst kommt die Qualität, und dann kalkuliere ich den Preis – nicht umgekehrt. Wir machen das Gegenteil von Massenproduktion.

Raffiniert!

Warum?

In jeder zweiten Schweizer Bäckerei schmecken die Gipfeli