



## Tradition in neuem Glanz

as. «Ilg bi 'nes Bachstubeching» sagt Susi Graber und kehrt die gläserne Sanduhr, die mit dem Tee serviert wird. Seit halb drei morgens ist die Chefin des Graber Cafés schon auf den Beinen und nun, kurz vor dem Mittag, gönnt sie sich eine Pause. Draussen legt sich das Novembergrau wie ein Deckel über die Baselstrasse, s'Biipperlisi fährt leise vorbei und hier drinnen brennt das Cheminée, lädt zum Verweilen ein. Das Cheminée. Die Cafébesitzerin schmunzelt und nimmt den Teebeutel aus dem Glas: «Das war schon immer mein Traum und mein erster Gedanke, als wir begonnen haben, einen eventuellen Umbau zu diskutieren.»

Vor drei Monaten war es soweit: das Café Graber konnte eröffnet werden und somit wurde eine neue Ära in der Geschichte des Familienbetriebs Graber eingeläutet. In dritter Generation führt Susi Graber seit November 2013 das Geschäft, in dem sie aufgewachsen ist. Schon früh habe sie gewusst, dass sie den Beruf der Bäckerin/Konditorin erlernen wollte. Ob sie denn die Wahl hatte, will ich wissen, während ich mir eine der Kaffeespezialitäten des Hauses – den Leonardo, mit Schlagrahm und Schoggi – schmecken lasse. «Natürlich hatte ich die. Wenn man schon im Babysitter in der Backstube mit dabei ist, so ist es wohl nicht abwegig», antwortet die gestandene Frau in ihrer direkten Art. Die Lehre habe sie aber nicht im elterlichen Betrieb gemacht, was auch nie zur Diskussion gestanden sei. Eigene Erfahrungen wollte sie sammeln, und dies hat sie in einer Bäckerei in Selzach gemacht und dann anderthalb Jahre dort gearbeitet. Ihre jüngere Schwester Marianne habe übrigens eine andere Laufbahn gewählt und arbeitet im kaufmännischen Bereich: «Auf ihren Rat und Unterstützung kann ich zählen», sagt Susi Graber.



### Etwas wagen

Der Umbau war der schon von aussen sichtbare Teil der Veränderung der Bäckerei Graber, der andere war die Umstellung des Sortiments. Der Lebensmittelverkauf sei zunehmend schwieriger geworden; überall die Grossmärkte, die den Bedürfnissen des heutigen Lebensstils bedienen würden. Susi Graber will nicht hadern, sondern vielmehr den Tatsachen begegnen – und handeln. Und so sei sie, nach Gesprächen mit der Familie und engsten Freunden, zum Schluss gekommen, dass es an der Zeit sei, etwas zu wagen und auf ihr «Kerngeschäft» zu setzen: die Bäckerei.

### Heimliche Barista

Schon früher hätten Kunden ihre Eltern, Willy und Sonja Graber, darauf angesprochen, ob nicht auch sie ein Café im Laden einrichten könnten und diese Frage kam nach der Übernahme der Tochter wieder auf. Die Zeit sei aber nicht reif gewesen; Susi Graber hatte viele Rollen zu meistern: die neue als Geschäftsführerin und zugleich die bewährte als Bäckerin,

aber auch diejenige als Familienfrau und vor allem als Mutter ihrer Tochter Vanessa. «Und meine Tochter ist eben kein 0815-Kind». Dann erzählt sie von Vanessa, die sich langsam zur «Expertin» für die neue Kaffeemaschine entwickelte: jeder Handgriff sei ihr bekannt, jeder Knopf, jedes Geräusch, jede Kaffeesorte. Als der Vertreter der Firma sich nach der eingehenden «Barista-Einführung» verabschiedete, meinte er: «Sie weiss alles. Bei Problemen bitte zuerst Vanessa fragen.» Sie sei die Chefin der Kaffeemaschine, lacht Susi Graber mit einem Augenzwinkern, wird dann ernst und fügt hinzu: «Sie macht ihren Weg.»

### Ein gutes Team

Während unseres Gesprächs kommt ihre Mitarbeiterin Jasmin Fluri, um etwas für den darauffolgenden Tag zu besprechen, eine Weile später gibt es ein Anliegen im Laden, welchem sich Susi Graber kurz annehmen muss: «Wir sind ein gutes Team: wir sind drei Vollzeitangestellte in der Backstube und acht Frauen - langjährige Mitarbeiterinnen und neue Kräfte - im Verkaufsteam, die sich



abwechslern. Und meine Mutter hilft natürlich auch mit hinter der Theke.» Auch ihr Vater, Willy Graber, ist oft im Café anzutreffen: «Mein Geschenk an ihn: gratis Kaffee auf Lebzeiten», sagt die schlagfertige Geschäftsführerin, «und wir haben viele Variationen im Angebot.» Sie seien noch am Erfahrungen sammeln; ruhigere Wochen wechseln sich mit intensiveren ab; in der Adventszeit und zu Ostern herrsche wieder Hochbetrieb und dies müsse alles geplant werden. Ein neues Konzept für die bekannte Osterausstellung ist schon in Planung: Altbewährtes soll neu präsentiert werden.

### Wie das Leben spielt

Vorausschauen, kreativ sein, von morgens bis abends ganz konkret mitarbeiten und zugleich die Verantwortung für die geschäftlichen und personellen Fragen tragen – das ist der Alltag der sympathischen Unternehmerin. «Ohne meinen engsten Kreis ginge es nicht», sagt Susi Graber und spricht von Dankbarkeit. Dafür, dass sie so eine tolle Tochter habe, mit der sie schöne Momente im Alltag und in den Ferien erleben

könne und dafür, dass sie von ihrer Familie und ihren Freunden getragen worden sei, als ihr Partner im Jahre 2015 verstorben sei: «Diese Leute sind so etwas wie meine erweiterte Familie. Ich meine, im Jahre 2013 hatte ich den Laden mit meinem Partner zusammen übernommen. Von einem Tag auf den anderen war ich allein. Und doch nicht, wie es sich herausstellen sollte.»

### Der Umbau

Als der Umbau beschlossene Sache war, sei Susi Graber zu Angelika und Daniel Hinzer gegangen, um auch sie über ihre Pläne zu orientieren. Sie hätten sehr positiv und freundschaftlich reagiert, was der Bäckerin zusätzlich Mut gemacht habe. Der Planungsprozess hatte es in sich – was wollte sie eigentlich? Wie sollte ihr Café aussehen? «Eben, da war diese Vorstellung, nein, dieser Traum von einem Cheminée. Und dann wollte ich alles ganz hell haben, weiss.» Nach Gesprächen mit dem Ladenbauer und mit ihrer Schwester habe sie sich jedoch davon überzeugen lassen, dass Brot und Backwaren auf Weiss nicht richtig zur Geltung

kommen würden. Heute sei sie über das Resultat glücklich: die Theke, den Holzboden, die dunklen Wände und das Licht im Laden. Und über das Cheminée im Café. «Ja, ich wollte es nicht aufgeben, doch es gab nicht beliebig Platz und dann die Kosten....» Da hätten sie ihre Eltern überrascht, indem sie die Kosten für das Cheminée übernommen und somit den lang gehegten Wunsch ihrer Tochter erfüllt haben. Ungefähr ein halbes Jahr vor dem Umbau hatten Grabers das Angebot an Lebensmitteln schrittweise «heruntergefahren». Der Umbau selbst dauerte drei Wochen und am 8. August 2019 wurde die neue Bäckerei Graber eröffnet.

### Soziale Medien und Tradition

Susi Graber weiss, dass sie mit der Zeit gehen muss, doch das Traditionelle ist und bleibt das Herzstück des Cafés. Auf der Webseite, die von ihrem Schwager Christian Täschler betreut und auf dem aktuellsten Stand gebracht wird, ist ersichtlich, was alles im Angebot steht. Facebook- und Instagramauftritte seien ebenfalls geplant: «Jedoch nicht von

mir! Da brauche ich Hilfe, kenne mich zu wenig aus», lacht Susi Graber und ein guter Freund, der soeben reinschaut, meint: «Ig mach das!». Am besten geht man natürlich selber in die Bäckerei Graber, die 98% ihrer Backwaren selber von Hand herstellt, setzt sich ans gemütliche Cheminée, bestellt z.B. einen Leonardo mit extra Allem und gönnt sich etwas aus der Konditorei. Und diejenigen, die auch ein virtuelles Leben führen, werden sich über die USB-Anschlüsse an den Tischen freuen.

graberbeck.ch

