



Wenn Bäckerei und Wursterei sich vereinen

Eigentlich wollte Regina Gut eine eigene Bäckerei führen. Der Weg in die Selbstständigkeit nahm mit der Entdeckung eines ganz anderen Talents eine «verwurstete» Wendung. Seit 2017 vereint sie mit der Gut's Genuss GmbH beide Handwerke und macht zusammen mit 16 Mitarbeitenden in zwei Bäckerfilialen alles: backen, wursten und Partyservice.

Text: **Franziska Dubach** Bilder: **Holger Jacob**

Regina Gut steht in der Backstube der Bäckerei Gut's Genuss GmbH in Wolfenschiessen, als der Fotograf und ich eintreffen. Vor sich auf dem Tisch hat sie einige kleinere Teigstücke sowie ein grösseres. Kaum sind wir da, holt sie den fünf Kilo schweren «Bureschinken» (Stotzen vom Schwein) aus dem Kühler und macht sich daran, diesen in ein ebenso schweres Teigstück einzupacken. «Unser «Burebrot» besteht aus Ruchbrotteig mit eigenem Sauerteig. Er heisst «Bobby» und setzt sich hälftig aus Ruch- und Roggenmehl zusammen», verrät sie. Der Bilder wegen hat sie extra auf uns gewartet, aber jetzt muss es vorwärts gehen, damit der Teig nicht überhast und der Schinken am Mittag heiss und bereit für die Partyservice-Auslieferung ist.

Saugut angeteigt

Bei Gut's Genuss gibt es jeden Tag ein einfaches Mittagsmenü. Oft nutzt Regina Gut Cateringaufträge, indem sie die Menge der bestellten Speisen vergrössert und gleichzeitig auch als Tagesmenü anbietet. So auch heute: «Der Schinken im Brotteig ist eine Catering-Bestellung, und für unsere Kunden gibt es heute Rippli im Brotteig mit Salat [grinst verschmitzt]. Das Menü können die Kunden in beiden Ge-



Regina Gut beim Einpacken des Schinkens (oben) und der fertig gebackene Schinken im Brotteig (unten).

schäften mitnehmen oder hier in Wolfenschiessen auch vor Ort geniessen», erklärt Regina, während sie je eine Scheibe Rippli in die eingangs erwähnten kleineren Teigstücke wickelt. Die Fachfrau hat vorgängig ein Stück des Brotteigs ausgerollt und im Tiefkühler anfrieren lassen. Dieses holt sie nun und macht sich an die Dekoration. Sie sticht Rondellen aus, mit denen sie Augen, Nase und Ohren formt. Am Schluss darf auch ein Ringelschwänzchen nicht fehlen. Danach geht es für die kleinen Glücksschweinchen ab in den Etagenofen. Den grossen, schweren Schinken im Brotteig trägt Regina die Treppe hoch in den ersten Stock, wo sie ihn für gut zwei Stunden in den Steamer schiebt.

72 Stunden bis zur Reife

Von einer anderen Etage des Ofens holt die Bäckermeisterin mit dem Schüssel riesige Brote heraus. «Das ist unser 72-Stunden-Sauerteigbrot, die Laibe sind rund 1,6 Kilogramm schwer und wir verkaufen sie ganz oder in Hälften. Der Name kommt von der Reifezeit des Teiges, die bei diesem Brot mindestens 72 Stunden beträgt.» Der Teig wird am Montagvormittag geknetet und ruht dann im Kühler, bis am Donnerstag die erste Charge gebacken wird. Die andere Hälfte des Teiges wird am Freitag oder Samstag gebacken. Dann



«Zigerkrapfen sind
unser bestver-
kauftes Ganzjahres-
produkt.»

Regina Gut
Bäckermeisterin aus Leidenschaft

Seit Oktober 2023 ist Regina Gut
Verbandspräsidentin der
Ob- und Nidwaldner Bäcker-
Confiseure, die chornwald.ch
lanciert haben und 100%
Weizen- und Dinkelmehl
aus OW und NW vermarkten.



Der Schinken im Brotteig mundet den Handwerkern.

weist der Brotteig sogar 96 (Freitag) oder 120 Stunden (Samstag) Triebführungszeit auf. «Das Austüfteln dieses Rezepts hat sich gelohnt. Unser neues Brot verkauft sich seit dem ersten Tag hervorragend», freut sich Regina Gut.

Die Meisterin ihres Fachs wählt die Zutaten für ihr Sortiment sorgfältig aus. Sie steht im direkten Kontakt zu ihren Produzenten und berücksichtigt beim Einkauf wenn immer möglich regionale Produkte. Klar, dass Regina Gut auch all ihre Fleischproduzenten persönlich kennt. Dabei kann sie auf ihr Netzwerk zurückgreifen aus den Zeiten, als sie noch ein Metzgereifachgeschäft samt Wursterei in Kriens führte.

Wurstende Bäckerin

Ja richtig, eigentlich schwebte ihr die Eröffnung einer Bäckerei vor. Doch es kam anders, vorerst, und zwar so: «Gegenüber

der Bäckerei Koch in Kriens, in der ich über zehn Jahre arbeitete, war eine Metzgerei, deren Metzgermeister in Rente gehen wollte. Innert weniger Monate führte er mich in das Handwerk des Wurstens ein und vertraute mir auch seine Rezepte an», erzählt Regina. Dass sie das Geheimnis guter Würste beherrscht, bewies sie bald mit mehreren Auszeichnungen (siehe WOW!, S. 15). Und die Bäckerei? Die kam im Jahr 2017 dazu, als sie die ehemalige Bäckerei Mathis in Wolfenschiessen sowie eine Filiale in Dallenwil übernehmen konnte. Als die Pandemie ausbrach, waren keine Caterings mehr gefragt. Von da an konzentrierten sich Regina Gut und ihr Team auf das Bäckergeschäft. Und die Wursterei? «Rohwürste stellen wir nach wie vor selbst her», bestätigt sie und führt uns in einen Raum im Untergeschoss des Hauses, in dem ein Wurstfüller und ein «Blitz» (Cutter) stehen.

Preisgekrönte Zigerkrapfen und Kuhfladen

«Der «Blitz» eignet sich nicht nur dazu, Wurstbrät herzustellen, sondern auch für die Zigerkrapfenfüllung», sagt Regina lachend und ergänzt: «Zigerkrapfen sind unser bestverkauftes Ganzjahresprodukt – wir stellen sie in Chargen zu 2000 Stück her. Die Menge reicht in der Kilbizeit mit der Älplerchilbi Dallenwil und den Märkten, einem weiteren wichtigen Standbein, kaum ein paar Tage.» Der Nidwaldner Zigerkrapfen, hergestellt nach ihrem eigenen Rezept, gewann an der Swiss Bakery Trophy 2021 eine Bronzemedaille. Sogar mit Gold wurde im Jahr 2019 ihre Hauspezialität, der Nidwaldner Kuhfladen, ausgezeichnet: Das süsse Gebäck aus Mandeln, Zucker, Eiweiss, Kakao, Butter, Couverture, Kirsch, Marzipan und Amaretto schmeckt ausgezeichnet und eignet sich als humorvolles Mitbringsel.



Vom Burger über die Cocktailsauce bis hin zum Brötchen ist beim «Huisburger» alles hausgemacht!

Sandwiches zum Anbeissen

Nach einem kurzen Blick in den Steamer ist klar, dass noch etwas Zeit bleibt, um die Sandwichtheke für den Mittag aufzufüllen. «Wir fertigen mittags auch Sandwiches auf Wunsch und vor den Augen der Kunden. Das wird sehr geschätzt», so Regina Gut, während sie Hamburger drückt und in der Pfanne brät. Die «Huisburger» sind besonders beliebt. Selbstverständlich wird das Fleisch selbst gehackt, genauso wie auch die Hamburgerbrötchen hausgemacht sind. Während die Burger braten, schneidet Regina die Brötchen auf, bestreicht sie mit selbstgemachter Cocktailsauce und garniert sie mit einer gebratenen Specktranche, Salat und einer Gurke. Danach setzt sie den fertigen Burger auf das Salatblatt, gibt eine Tranche Greyerzkerkäse und eine Tomatenscheibe obendrauf und deckt das Ganze mit dem Brötchendeckel.

Als liefe uns das Wasser nicht schon genug im Mund zusammen, setzt Regina noch einen obendrauf: Sie holt ein Roastbeef aus dem Kühler – ein eigens niedergesetztes Entrecôte, versteht sich –, schneidet feine Tranchen ab, belegt ein aufgeschnittenes Paillasse-Brötchen mit Salat, gibt hausgemachte Tartaresauce



«Der «Blitz» eignet sich nicht nur dazu, Wurstbrät herzustellen, sondern auch für die Zigerkrapfenfüllung.»

Regina Gut

Bäckermeisterin und Wursterin



Die preisgekrönten Nidwaldner Zigerkrapfen kann man das ganze Jahr geniessen.

Zum Betrieb

Gut's Genuss GmbH

6386 Wolfenschiessen
guts-genuss.ch

Gründung im Jahr 2011,
Start mit Wursterei und Catering

2 Produktionen in einer Firma:

2017 wird aus der Gut's Genuss GmbH eine Bäckerei und Wursterei mit Catering-Angebot, die für Qualitäts-Brot und -Wurst steht.

Mitarbeitende: 16,
ca. 900 Stellenprozente

Standorte: Wolfenschiessen
(Hauptgeschäft), Dallenwil (Filiale)

Märkte: Wochenmärkte in Stans und Luzern, saisonale Märkte in Stans und Engelberg

Caterings: Firmenessen, Hochzeiten, Partys, Trauerfeiern und öffentliche Anlässe

Bestverkauftes Produkt:

Zigerkrapfen (ganzjähriges Produkt)

Hausspezialität: Nidwaldner
Kuhfladen

Getreide aus Unterwalden:

Regina Gut ist Gründungsmitglied von chornwald.ch (100 % Weizen- und Dinkelmehl aus Ob- und Nidwalden, lanciert und vermarktet durch den Verband der Ob- und Nidwaldner Bäcker-Confisereure).

Zur Person

Regina Gut

Die geborene Niederrickenbacherin Regina Gut hat ursprünglich Hauswirtschaft und Bäckerin-Konditorin gelernt. Sie bildete sich weiter zur Marketing- und Verkaufsfachfrau und erlangte 2010 den Titel eidg. Dipl. Bäcker-Konditor-Meisterin. 2011 gründete sie die Gut's Genuss GmbH. Die rare Freizeit verbringt sie gerne mit Lesen, trifft sich mit Freunden oder macht Sport und geniesst die Natur (Wandern, Langlauf, Hochtouren). Ihr Lieblingsberg ist der Brisen und ihre liebste Farbe Grün – beides widerspiegelt sich im Logo der Gut's Genuss GmbH.

«Wir fertigen mittags auch Sandwiches auf Wunsch und vor den Augen der Kunden. Das wird sehr geschätzt.»

Regina Gut

Inhaberin & Geschäftsführerin Gut's Genuss GmbH



Zwischenstopp zur Nachlieferung bei der Filiale in Dallenwil.

dazu und legt die perfekt rosa gebratenen Roastbeef-Tranchen auf, bevor sie den Deckel aufsetzt – fertig! «Beide Sandwichsorten sind beliebt, der «Huisburger» lässt sich sowohl kalt als auch warm geniessen», so die Fachfrau.

Während Verkäuferin Manuela Achermann die Ladenvitrine mit den am Vormittag hergestellten Leckereien ergänzt und je die Hälfte davon in einen Harass für die Filiale beigt, belädt Regina Gut das Lieferauto mit Kartoffelsalat, Geschirr und Besteck, bevor sie den fertiggebackenen Schinken im Brotteig aus dem Steamer holt.

Der Kreis schliesst sich

Vor dem Mittag wird die Filiale Dallenwil immer nachbeliefert – heute liegt sie auf dem Weg zum Catering. Obwohl die beiden Dörfer nebeneinander liegen, sei die Kundschaft unterschiedlich. Während in Wolfenschiessen, bekannt als Biker- und Freerider-Mekka, oft Tagestouristen auf dem Weg nach Engelberg einen Stopp einlegen, sind es in Dallenwil vor allem die

Einheimischen, die in der Filiale ein und aus gehen, erfahren wir von Regina. Nach einem Zwischenstopp in der Filiale geht's weiter zur ebenfalls in Dallenwil ansässigen Gebrüder Odermatt Bedachungen und Spenglerei AG.

In diesem Betrieb hat Regina vor rund 30 Jahren ihr Hauswirtschaftslehrejahr absolviert. Bei ihrer heute über 80-jährigen Lehrmeisterin und Köchin Monika Odermatt hatte Regina erstmals prägenden Kontakt mit Kochen und Lebensmittelberufen. Nun führen zwei der sechs Kinder von Monika und Josef Odermatt den Betrieb, dessen Mitarbeitende heute heissen Schinken im Brotteig und Kartoffelsalat geniessen und gleichzeitig ihren neuen Aufenthaltsraum einweihen. Klar, dass auch die Seniorchefin und ihr Mann mit von der Partie sind. Nachdem Regina Gut das grosse Glücksschwein aus Brotteig aufgeschnitten, den Schinken herausgeholt und verteilt hat – es scheint zu schmecken –, ist es gegen 14 Uhr und Zeit, Feierabend zu machen. Denn Reginas Tag hat heute bereits um drei Uhr in der Früh gestartet. ■



Wir sind Ihr Partner für eine saubere und hygienische Umgebung, damit Ihre Gäste sich wohlfühlen.

Ob in der Küche, im Restaurant, im Imbiss oder in der Kantine: Eine saubere Küche ist die Visitenkarte für jeden Gastronomiebetrieb. Unser Küchenhygiene-Angebot ist speziell auf die Bedürfnisse der zeitgemässen Küchenhygiene ausgerichtet.





Slow Baking
beim Sauerteigbrot ...
traditionelle
Zigerkrapfen



Wow!

Medaillenregen

Regina Gut hat für ihre Brote und Würste
etliche Medaillen gewonnen:

Swiss Bakery Trophy

- Nidwaldner Kuhfladen, Gold 2018
- Pilatusbrot, Gold 2021
- Brisenbrot, Silber 2021
- Unterwaldnerbrot, Silber 2021
- Walenstockbrot, Bronze 2021
- Nidwaldner Zigerkrapfen, Bronze 2021

Wettbewerb für Regionalprodukte

- Cervelat, Gold 2015
- Alpkäse-Brätsteak, Silber 2018

Schweizer Fleischfachwettbewerb

- Chili-Burebratwurst, Gold 2017
- Gut's Grillbratwurst, Gold 2017
- Käse-Griller, Gold 2017
- Weisswürstli, Gold 2017
- Cervelat, Bronze 2017

**z'nüni hit aus
den bündner
bergen**

20% Rabatt auf alle Sorten vom
1. März bis 30. April 2024

mit
**minipic,
chickpic nature
& hot chili**

100%+



**Begeistern Sie Ihre
Kunden mit unserem neuen
Fleischsnack-Display**

- Drei unwiderstehliche Fleischsnack-Varianten aus 100% Schweizer Fleisch
- Ansprechende Produktpräsentation inkl. hochwertigem Tisch-Display
- Convenience: auspacken, präsentieren, verkaufen
- Flexibler und ortsunabhängiger Einsatz
- Angebot: 1x Display gratis, 11x minipic, 11x chickpic & 11x chickpic hot chili