

Im Gespräch

«Ich ernähre mich hauptsächlich von Süssem»

Miriam Blocher, Chefin vom Lächerli-Huus, über die globale Verbreitung der Biskuits, geschmackliche Hindernisse und die Ernährung mit Süssem.

Sie haben den Idée-suisse-Award erhalten, der besonders innovative Unternehmer auszeichnet. Ihre erste Auszeichnung?

Ja, soweit ich mich erinnere. Ich freue mich über diesen Preis. Er ist ein schönes Zeichen dafür, dass in der Schweiz auch Kleinunternehmer gewürdigt werden. Viele haben ja das Gefühl, dass nur Grossunternehmen oder Start-ups innovativ sind. Dabei geht gerade von kleinen Schweizer Traditionsfirmen viel Innovation aus.

Zum Beispiel?

Wir haben viele neue Produkte auf den Markt gebracht. Zudem kreieren wir immer wieder neue Kunst- oder Sammlerdosen, 2009 eine Drehorgeldose, mit unseren Produkten gefüllt, die Musik spielt, oder aktuell die Krokodil-Lok. Wir haben drei neue Läden in der Schweiz eröffnet und sind mittlerweile bei Manor, Coop und Volg vertreten.

Das Lächerli-Huus hat es geschafft, dass die Lächerli von einer ursprünglich regionalen Spezialität zu einem Schweizer Produkt geworden sind, das mittlerweile auch ausländische Märkte erobert. Sind Lächerli überall gleich beliebt?

Ursprünglich dachten wir, dass die Lächerli weltweit ein Verkaufsschlager sein müssten. Doch für viele ist diese Art von Biskuit fremd. In Japan verkaufen wir vorwiegend Rahmtäfel. In Italien, das viele Gewürzgebäcke kennt, gab es erstaunlicherweise nur Ablehnung. In den USA oder in Deutschland kommen die Lächerli sehr gut an.

«Lächerli-Huus» ist kein Name, der sich sonderlich gut für den Export eignet.

Wir haben uns lange überlegt, ob wir unter einem anderen Markennamen exportieren wollen. Doch wir wollen authentisch sein. Und manchmal hat es ja auch einen Reiz, wenn man einen Namen kaum aussprechen kann.

Hilft die Marke Schweiz im Verkauf?

Es ist ein gutes Verkaufsargument, denn die Marke Schweiz steht für hohe Qualität. Auf dem Heimmarkt nutzen wir die Marke

Schweiz nicht. Auf den Verpackungen für den Export allerdings haben wir ein Matterhorn und den Hinweis «Swiss Quality».

Wird es weitere Läden in der Schweiz geben?

Wir haben noch ein paar Wunschdestinationen. Allerdings müssen es Hochfrequenzlagen sein. Als Mieter an gute Innenstadtlagen zu kommen, ist sehr schwierig, da wir mit den internationalen Modelabels konkurrieren, die ganz andere Margen generieren. Wir haben jetzt zwölf Läden und wollen auf fünfzehn bis zwanzig kommen, unter anderem mit Geschäften im Tessin, in Zürich und Genf.

In knapp zwei Monaten ist Weihnachten. Wird im Lächerli-Huus bereits auf Hochdruck produziert?

Ja, wir arbeiten jetzt auch samstags und haben während der Vorweihnachtszeit das Personal von 150 auf 250 Mitarbeiter aufgestockt. Im letzten Quartal des Jahres machen wir vierzig Prozent unseres Umsatzes.

Naschen Sie selbst auch noch, oder gewöhnt man sich das ab?

Abgewöhnen? Nein. Ich esse jeden Tag Lächerli. Was eigentlich ein Phänomen ist. Ich ernähre mich schon mein ganzes Leben lang hauptsächlich von Süssem.

Was war Ihre erste Begegnung mit dem Lächerli-Huus?

Meine Grossmutter hat in Muttenz gewohnt. Jedes Jahr zu Weihnachten habe ich von ihr einen Kilosack Lächerli bekommen, den ich am 24. Dezember meist schon aufgegessen hatte.

Das Lächerli war ein Weihnachts- und Neujahrsgebäck. Wie haben Sie es geschafft, dass man es das ganze Jahr über isst?

Da liegen Sie falsch. Früher hat man das Jahr über Lächerli gegessen. Allerdings nur in der Oberschicht. Spuren gehen zurück auf das 15. Jahrhundert, als es bereits erste Mischungen gab, die sehr nobel und selten waren, uns heute allerdings wohl nicht schmecken würden. Das Lächerli-Huus selbst gibt es seit 1904, ebenso die Rezeptur, die seither nie verändert wurde.

Miriam Blocher ist Eigentümerin, VR-Präsidentin und CEO vom Lächerli-Huus. www.laeckerli-huus.ch

Die Fragen stellte Carmen Gasser.



«Die Rezeptur wurde seit 1904 nie verändert»: Unternehmerin Blocher.