

Gute Zeiten, schlechte Zeiten

Es gibt sie noch, die eigenständigen Familienunternehmen mit schlanken, flexiblen Strukturen und kurzen Wegen. Zwischen Arbeit und Privatem trennen sie kaum. Wir besuchten drei Familien, die sich erfolgreich am Markt behaupten.

Text: Claudio Zemp | Fotos: Stefan Kaiser



Au Café Blaser à Berne – Inhaber Markus Blaser, seit 1962 in der Firma, führt flink durchs Hauptquartier von Blasercafé an der Güterstrasse 4 in Bern. Im Keller lagert der Rohkaffee in Jutesäcken. Blasercafé hat nichts zu verbergen: «Transparenz von der Plantage bis in die Packung», heisst es im Leitbild der Rösterei. 1922 gründeten Walter Blaser senior und seine Frau Cécile einen Kaffeehandel in Zürich. Kurz darauf zog Blasercafé nach Bern. Die Rösterei entwickelte sich gut. Ab den Dreissigerjahren kam der Import von Rohkaffee dazu. Seit 1950 liefert Blaser nicht nur Kaffeebohnen an die Schweizer Armee, sondern weltweit. Der Rohkaffeehandel ist ein wichtiger Geschäftszweig für die Gruppe. Das Erfolgsrezept ist kein Geheimnis, sagt Markus Blaser: «Wir

punktieren mit Swissness, Verlässlichkeit für unsere Partner: dass man hält, was man verspricht.» Die Blaser Trading ist im obersten Stock. Die Firma bezieht Rohkaffee auf allen Kontinenten und organisiert die Logistik. Der grösste Umsatz läuft über diese Drehscheibe, von den gehandelten Bohnen kommen aber nur Muster in Bern vorbei.

Die Familie sitzt beim Kaffee in der «Rösterei». Die Bar ist zugleich ein Showroom für die Kaffeekompetenz im Quartier. Im Entrée steht ein Hi-Tech-Profile-Röster, an dem man mit Hilfe eines Computers sein persönliches Röstprofil ertüfeln kann. Barista Sandra Stucki könnte auch von der Plantage in Ecuador berichten. «Die Mitarbeitenden zählen wir zum erweiterten Familien-

kreis», sagt Markus Blaser. Er sorgte dafür, dass die Firma auch in vierter Generation in fester Familienhand bleibt. Seinen Neffen Marc Käppeli holte er nach dem Betriebswirtschaftsstudium als Geschäftsführer ins Unternehmen. Seine Tochter Bettina und sein Sohn Michael machten beide eine KV-Lehre. «Das Kaufmännische kann man überall brauchen», lautete der Rat von «Va». Blaser empfahl seinen Kindern auch, Sprachen zu lernen.

Bettina Blaser reiste nach der Lehre mit einer Freundin nach Brasilien, wo der Vater ein paar Adressen kannte. Die Tochter machte sich auf den Plantagen nützlich, und «Va» wusste sie in guter Obhut. Bevor Bettina Blaser als HR-Verantwortliche in den Familienbetrieb



«Die Mitarbeitenden zählen wir zum erweiterten Familienkreis.»

eintrat, hatte sie weitere Berufserfahrungen gesammelt: «Ich wollte immer mit Leuten zu tun haben.» Nun sitzt sie mit Bruder Michael und Cousin Marc Käppeli in der Geschäftsleitung. Bettina und Michael halfen schon als Kinder bei Blasercafé mit. «Es war immer ein Spass – es gab ja auch ein Sackgeld zu verdienen», so Bettina Blaser. Ihren Kindern geht es gleich. Marc Käppeli kennt das auch: «Wenn unsere Kinder Verkäuferlis spielen, kommt immer Kaffee vor.» So lernt man ein Geschäft kennen.

Bohnen sortieren. Diese Kindheitserinnerung hat auch Markus Blaser. Er habe mehr Druck gespürt als seine Kinder, meint der Inhaber. Es war der Wunsch seines Vaters, dass die Firma in der Familie bleibe. Blasers Grossmutter Cécile, die Mitbegründerin, die 1993 im Alter von 96 Jahren starb, war lange sehr präsent. «Sie zog die Firma durch den Krieg. Das war prägend», erzählt ihr Enkel. Noch mit 84 Jahren sei sie täglich im Geschäft erschienen, mit der Registerkasse unter ihren Fittichen: «Ihre Sparsamkeit war legendär. Wehe, wenn sie im Papierkorb einen Bleistiftstummel fand, den man noch gebrauchen konnte.» Es waren ohne Zweifel härtere Zeiten, in denen die Firma Blasercafé Wurzeln schlug.

Am letzten Tag vor den Ferien ist viel los. Eine kurze Videobotschaft für das 20-Jahr-Jubiläum der Partnerfirma in der Ukraine. Und am Abend wird ein Maschinist nach 25 Jahren Firmentreue mit einem Apéro verabschiedet. Der Geschäftsführer und seine Cousine Bettina Blaser klinken sich aus. Eine HR-Sitzung, die keinen Aufschub duldet. Er war übrigens auch preisgekrönter Cup-Taster (muss also im Wettbewerb unter

drei Tassen möglichst schnell die sortenfremde erkennen) und amtierte als Präsident der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE).

Beim Hinausgehen bleibt der Blick an der Vitrine mit einer Kaffeemühlensammlung hängen. Dutzende von schmucken Handmühlen, viele davon holzgeschnitzte Hochzeitsgeschenke mit Messingkurbeln. Aus den Zeiten, als Kaffee ein Statussymbol war. Nur ein winziger Teil der Sammlung ist ausgestellt, aber es gibt ein Inventar wie in einem Museum. Es steckt mehr dahinter, als man auf den ersten Blick sieht. Wie beim Kaffee: eine Wissenschaft für sich. Man verlässt sich am besten auf die Natur und findet im Probieren die richtige Mischung.

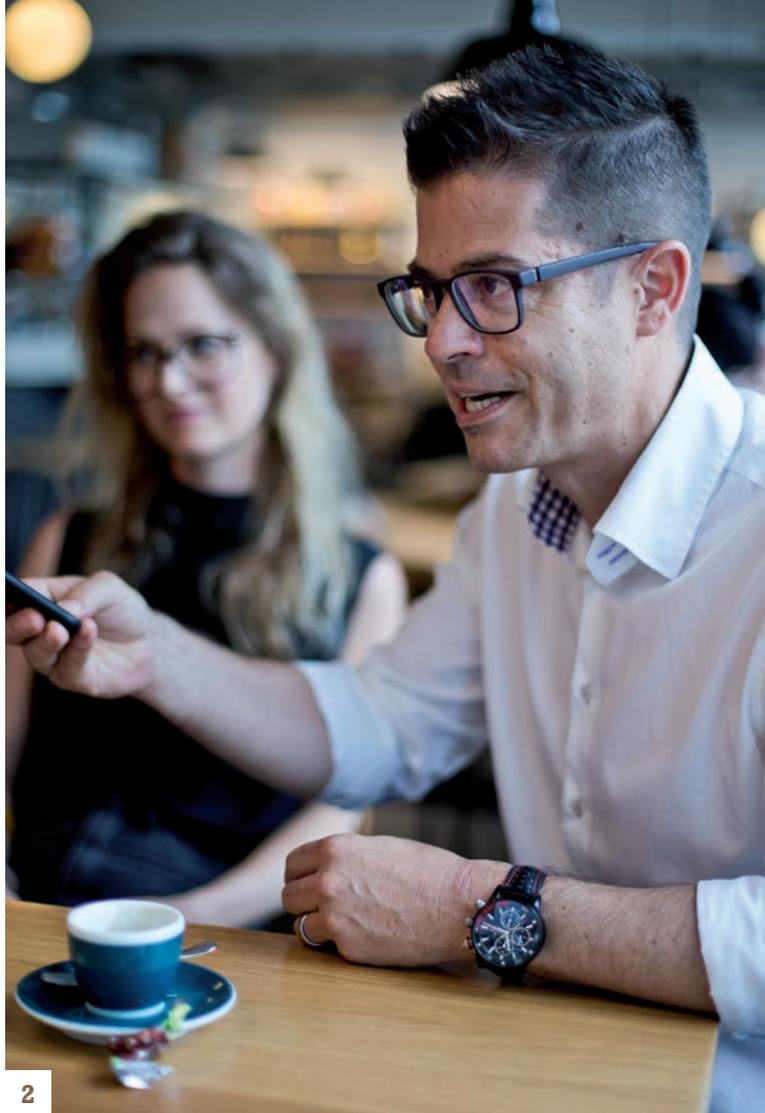
Das Erfolgsrezept der Berner Familie Blaser ist transparent und trotzdem schwer zu kopieren. Es hängt von Persönlichkeiten ab.

1 Inhaber **Markus Blaser** (*1946, dritte Generation) blickt auf 54 Dienstjahre in der Firma zurück: «Wir punkten mit Verlässlichkeit für unsere Partner: dass man hält, was man verspricht.»

2 **Marc Käppeli** (*1972, Neffe von Markus Blaser/vierte Generation) ist seit 18 Jahren im Unternehmen, seit zehn Jahren als Geschäftsführer. Er arbeitete kurz in einer anderen Branche, doch nichts hielt ihn da, als der Kaffee rief.

3 **Michael Blaser** (*1979, Sohn von Markus Blaser/vierte Generation) ist Teilzeit-Kommunikationsverantwortlicher von Blasercafé. Er hat eine zweite Karriere als Künstler. «Es geht darum, immer wieder die Balance zu finden», sagt der preisgekrönte Fotograf.

4 **Bettina Blaser** (*1981/vierte Generation) machte wie ihr Bruder Michael die KV-Lehre im Familienbetrieb, heute ist sie HR-Verantwortliche: «Ich wollte immer mit Leuten zu tun haben.»



1 2
3 4





«Du, wir haben jetzt ein Hotel.»

Das Zentrum der Kramer Gastronomie – Das Hotel «Europe» im Zürcher Seefeld ist das Herz des Familienunternehmens Kramer Gastronomie. 1996 war es das erste Hotel im Portefeuille und so etwas wie die Krönung. Der Senior-Chef erzählt gern die Anekdote, wie er zum Hotel kam. Das «Europe» war Konkurs gegangen und wurde versteigert. An der Versteigerung war Christian Kramer nicht der einzige Interessent. Doch er packte das Glück beim Schopf: «Ich war der Einzige, der ein Gebot abgab», sagt Kramer, «alle anderen dachten, sie würden es später noch günstiger kriegen.» Als Eria Kramer mit den Buben von den Ferien zurückkam, empfing ihr Mann sie mit den Worten: «Du, wir haben jetzt ein Hotel.»

Das «Europe» hat etwas Märchenhaftes. Opernstars, Balletttänzer wie Rudolph Nurejew und Schauspieler trafen sich hier, ebenso waren Kunstliebhaber zu Gast, die Bohème des Seefelds. Eine Küche gab es bis dato aber keine, es wurden nur Getränke und kleine Imbisse serviert. Mit den neuen Besitzern änderte sich das. Christian Kramer senior hatte von Anfang an im Sinn, aus der grossen

Lobby ein Restaurant zu machen, das unabhängig vom Hotel geführt werden sollte: «Ein Hotelrestaurant rentiert nicht.» Das «Quaglinos» ist eine Reverenz an das berühmte Lokal in London. Dort hatten sich die Kramers seinerzeit kennengelernt. Sie arbeitete am Oxford Circus in einem Reisebüro, er als Koch im damaligen Swiss Center am Leicester Square.

Der Senior baute sich sein Gastroimperium mit Fleiss und Cleverness auf. Lange war es eine One-Man-Show. 33 Jahre hatte Kramer Tag und Nacht geschuftet, bevor er sich ein halbes Jahr Auszeit gönnte. Der Zürcher Stadtbub wuchs in Bassersdorf und Kloten auf. Er fing als Pächter im Volkshaus an und brachte in den Neunzigerjahren die globalen Gastrotrends nach «Downtown Switzerland». Fast alles, was er anriss, schlug ein. Das «Zic Zac» am Letzigrund, im Niederdorf und in Basel waren legendär. «Heute



1 2
3



konzentrieren wir uns auf unsere Wurzeln in Zürich», sagt der Inhaber. Zur Kramer Gastronomie zählen 14 Betriebe, davon zwei Zunfthäuser, das «Lake Side» am Zürichhorn und das Erlebnis-Tram.

Die Fussstapfen des Vaters sind gross, und der Generationenwechsel ist im Moment die Herausforderung im Unternehmen. Inzwischen sind alle drei Söhne im Unternehmen tätig. Hotelfachschule-Lausanne-Absolvent Christian Kramer junior verbrachte ebenfalls Lehrjahre in London, er arbeitete bei Anton Mosimann und Terence Conran. 2009 stieg er als Projektmanager beim Vater ein: «Das war naheliegender, als bei Bindella oder Candrian anzuheuern», sagt er lakonisch. In sieben Jahren konnte der Junior schon eine stolze Reihe von Neueröffnungen feiern: das «Blue Monkey», die Brasserie Louis, das «Metropol» et cetera.

Der jüngste Sohn Sebastian Kramer und seine Frau Eva wurden direkt von der Hotelfachschule Lausanne ins Romantik Hotel Europe gerufen. Auch sie brachten kosmopolitische Erfahrungen mit, aus Praktika im «Hyatt» und im «Adlon» in Berlin. Die beiden verbindet eine Jugendliebe. Für Sebastian Kramer war früh klar, was er werden wollte, – und das imponierte ihr. Die beiden beschliessen, gemeinsam die Hotelfachschule zu absolvieren. Die Beziehung hielt. Und seit wenigen Monaten gibt es die nächste Generation Kramer. Der kleine Henri ist der ganze Stolz der Grossfamilie.

Von den drei Brüdern zog es Florian Kramer am längsten weg: «Ich wollte Snowboardprofi werden.» Er folgte dem Traum und liess sich in Vail nieder. Doch dann zog es ihn wieder nach Zürich, wo er sich als Eventorganisator selbstständig machte. Jetzt ist er als Geschäftsführer zurück in der Familienfirma und steht an vorderster Front. So hielt es die Familie stets. «Der Gast im Restaurant soll nicht unbedingt merken, dass wir das Lokal betreiben», sagt Christian Kramer junior. Nur wer es weiss, spürt den Geist von Zürichs vielseitiger Gastronomiefamilie.

Eria und Christian Kramer senior gründeten 1983 eine Gastrodynastie. In der Nurejew-Suite im Zürcher Hotel Europe trifft sich die Familie.

1 **Christian Kramer senior** (*1952) lernte die gebürtige Österreicherin **Eria Kramer** (*1952) in London kennen. Ihre drei Söhne sind heute alle im Unternehmen Kramer Gastronomie tätig.

2 **Christian Kramer junior** (*1981), COO, stieg 2009 nach Lehrjahren in Paris, Madrid und London ins Familienunternehmen ein: «Das war naheliegender, als bei Bindella oder Candrian anzuheuern.»

Nicht im Bild ist **Florian Kramer** (*1983). Er suchte sein Glück in Übersee und ist erst seit kurzem als Geschäftsführer im Unternehmen.

3 **Eva** und **Sebastian Kramer** haben den gleichen Jahrgang (1988), absolvierten zusammen die Hotelfachschule in Lausanne und teilen sich nun die Direktionsassistentenz von Eria Kramer im Hotel Europe. Die Grosseltern assistieren wiederum bei der Betreuung von Enkel **Henri**, der seit 2015 auf der Welt ist.



«Gmüesler» seit 100 Jahren – Daniele Marinello ist eigentlich im Ruhestand, sein Sohn Tiziano führt das Unternehmen seit ein paar Jahren. Und es läuft gut. Aber man trifft auch den Vater noch an in der Markthalle Zürich, in der sich kaum jemand besser auskennt. Tagsüber ist auf dem Engrosmarkt wenig Betrieb, in der Nacht ist der Teufel los. Heute erhalten die Kunden aus Gastronomie und Grossküchen hier viel mehr als nur Gemüse, sagt Daniele Marinello: «Das Sortiment hat sich der Kundschaft angepasst. Ein Koch kann bei uns bis Mitternacht bestellen und erhält die Ware am Vormittag in die Küche.» Frische Früchte und Gemüse bleiben seine grosse Liebe, früher ging er täglich frühmorgens die rare Ware abgrasen: «Je mehr Trubel, desto besser das Geschäft.» Der Name «Marinello&Co AG» steht seit fast 100 Jahren für Früchte und Gemüse. Die Firmengeschichte beginnt mit Daniele Marinellos Grossmutter Assunta. Sie verkaufte ab 1919 in Zürich Wiedikon Früchte. «Am Güterbahnhof sammelte sie auf den Gleisen die Früchte ein, die beim Entladen der Güterwagen heruntergefallen waren. Die gerüstete Ware verkaufte sie auf dem Wochenmarkt an der Bahnhofstrasse.»

Tiziano Marinello stieg 2005 ins Familienunternehmen ein. Als sein Vater wegen einer Krankheit ausfiel, war es für den Betriebswirt keine Frage, dass er in die Bresche sprang. Für Spitzfindigkeiten sei keine Zeit gewesen, erinnert er sich: «Das sind unnötige Energieverluste.» 2012 erfolgte die operative Stabübergabe. Tiziano Marinello führt das Erbe innovativ weiter, ganz nach der Familientradition: «Wir können uns vor allem als Dienstleister profilieren.» Die Marinellos waren ihrer Zeit immer einen Schritt voraus. Schon in den Fünfzigerjahren gab es zwei stadtbekannte Persönlichkeiten mit dem Namen Marinello. Giuseppe «Nino» Marinello, Tizianos Grossvater, eröffnete 1951 an der Schaffhauserstrasse den ersten privaten Selbstbedienungsladen der Schweiz und ergänzte diesen mit einer Engrosabteilung. 1961 wurde ein Tiefkühler angeschafft. Zu den ersten grossen Kunden zählten die Swissair, die Speisewagen der SBB, Mövenpick und die Flughafen-Restaurants.

Ninos Bruder Gabriel Marinello baute derweil ab 1957 mit einer eigenen Firma eine Ladenkette auf. Von aussen waren die beiden Firmen kaum unterscheidbar, die Läden und der Engroshandel hatten

**«Das Sortiment hat sich
der Kundschaft angepasst.»**



2

3

1 **Tiziano Marinello** (*1980) führt das Familienunternehmen in vierter Generation seit 2012: «Unser Geschäft läuft trotz der schwierigen Verhältnisse in der Gastronomie gut.»

2 Verwaltungsratspräsident **Daniele Marinello** (*1947) sattelte vom Detailhandel auf den Engros-Gemüsehandel um: «Ich bin froh, glücklich und stolz, dass mein Sohn mir vor einigen Jahren die Verantwortung abnahm. Wir sind als Familienunternehmen fit für die Zukunft.»

3 **Giovanni «John» Marinello** (*1940) ist seit 2010 in Pension: «Meine Meinung sage ich nur noch, wenn ich gefragt werde.»



1

das gleiche Logo. Seit die Ladenkette von Tiziano Marinellos Cousin 2015 verkauft wurde und aus dem Stadtbild verschwand, gibt es nur noch eine «Marinello&Co AG». «Im Kern ist aber viel beim Alten geblieben», sagt Tiziano Marinello. «Wir geschäften trotz der schwierigen Verhältnisse in der Gastronomie gut.» Die Gruppe hat rund 60 Mitarbeiter. Seit dem 1. März ist Susan Gantenbein Geschäftsführerin. Sie ist Tiziano Marinellos rechte Hand in der Markthalle – ohne familiäre Verbindung.

«Wir waren immer zu zweit», erzählt Giovanni «John» Marinello, der ältere Bruder von Daniele. Die beiden haben acht Geschwister. Als Kinder gingen sie nach der Schule immer im Laden bei ihren Eltern vorbei. «Meistens fassten wir auch ein Ämtli», so Daniele Marinello. Eines Herbst kündigte Vater Nino den beiden ältesten Söhnen an: «Ich höre nächstes Jahr auf. Wollt ihr das Geschäft? Sonst verkaufe ich.» Der Vater habe nicht ganz freiwillig übergeben, sagt John Marinello, er sei ausgebrannt gewesen. Die Brüder wollten gern, übernahmen die Firma 1973 und spezialisierten sich auf den Engros Handel, der unter ihrer Leitung kräftig wuchs. John Marinello machte den Aussendienst, alle kannten ihn. Daniele Marinello war frühmorgens im Trubel in der Markthalle: «So konnte die Firma immer wachsen.» John Marinello zog sich nicht so radikal wie sein Vater zurück, er arbeitete Woche für Woche eine Stunde weniger. Seit 2010 ist er in Pension: «Meine Meinung sage ich nur noch, wenn ich gefragt werde.» ■