



Schokoladenbox
mit 3 Kugeln
CHF: 24.70

KNOW-HOW, MUT, PASSION UND VIEL LIEBE SAVOIR-FAIRE, COURAGE, PASSION ET AMOUR

TEXT: CLAUDIA VERNOCCHI

Know-how und die nötige Portion Mut, gepaart mit beruflicher Leidenschaft und viel Liebe – dies ist das Rezept des Unternehmerpaars Nadin und Jürg Kaufmann. Der Champions-Titel an der Swiss Bakery Trophy (SBT) in Bulle (FR) im vergangenen Herbst war die vorläufige Krönung für Chocolats Kaufmann in Buchs (AG). Eine wunderbare Geschichte zum bevorstehenden Valentinstag.

Du savoir-faire et une bonne dose de courage alliés à la passion du métier et beaucoup d'amour ; telle est la recette du couple d'entrepreneurs Nadin et Jürg Kaufmann. Le titre de champion remporté l'automne dernier lors du Swiss Bakery Trophy à Bulle (FR) est venu couronner le tout pour Chocolats Kaufmann à Buchs (AG). Une belle histoire à l'approche de la Saint-Valentin...

PAGE 31

Am 14. Februar ist Valentinstag – das Fest der Liebe und ein wichtiger Tag für die Bäckerei-Confiserie-Branche. Was eignet sich da besser als ein Porträt eines jungen, motivierten Unternehmerpaars, das sich vor über 20 Jahren in den Produktionsräumen kennen gelernt hat und dabei vom Amour-Pfeil getroffen wurde.

GEHILFIN BEI DER BERUFSPRÜFUNG

«Es hat sofort gefunkt zwischen uns», erinnern sich die beiden im Gespräch mit «Panissimo». Die ausgebildete Bäcker-Konditor-Confiseurin leitete damals die Konditorei-Abteilung in der Confiserie Brändli in Aarau. Diese junge, hübsche Berufsfrau und ihre Fröhlichkeit seien ihm sofort aufgefallen, erinnert sich Jürg Kaufmann mit einem Schmunzeln. Er arbeitete damals in der Confiserie-Abteilung und leitete später die gesamte Produktion. Jürg Kaufmann absolvierte in dieser Zeit die Berufsprüfung sowie auch die höhere Fachprüfung. Während der Berufsprüfung diente seine Freundin Nadin Bühler als Gehilfin. «Wir haben uns schon immer gut ergänzt.»

ERSTEN TRAUM ERFÜLLT

Fünf Jahre haben die beiden zusammen in der Confiserie Brändli gearbeitet, bevor sie einen ersten gemeinsamen Traum verwirklichten. Sie verbrachten zwei Jahre in Übersee. Ihren neuen Arbeitgeber, Thomas Haas Fine Chocolates & Patisserie in Vancouver (Kanada), fanden sie übers Internet. Nach einem Vorstellungsgespräch und Probearbeiten vor Ort war der Entscheid beidseits klar: Im Herbst 2008 starteten Nadin und Jürg Kaufmann mit ihrer Tätigkeit in der Konditorei von Thomas Haas (Interview mit Thomas Haas auf Seite 34). Jürg Kaufmann in der Produktion, seine Lebenspartnerin im Verkauf. Als ausgebildete Bäcker-Konditor-Confiseurin sei sie zu Beginn etwas enttäuscht gewesen, im Laden eingeteilt zu sein. Dies änderte sich allerdings rasch. Vor allem die Tätigkeit der Barista faszinierte sie: «Ich habe viel gelernt und von Thomas Haas grossen Know-how profitiert.» Damals war diese Art des Kaffeebrauens in der Schweiz vielerorts eher noch unbekannt. Die Kunst des Kaffeezubereitens ist denn auch einer der Grundpfeiler bei Chocolats Kaufmann.

DEN HORIZONT ERWEITERT

Die Erlebnisse in der Konditorei Thomas Haas ploppen beim «Panissimo»-Besuch immer wieder auf. «Mit unserem doch schon guten Fachwissen und unserer speditiven Arbeitsweise waren wir für Thomas eine gute Hilfe. Andererseits konnten wir unseren Horizont mit neuen Techniken und internationalen Produkten erweitern», unterstreicht Jürg Kaufmann und fügt schmunzelnd bei: «Wir dachten damals, wir würden eine simple Doughnut-Welt antreffen.» Doch die beiden Schweizer wurden positiv überrascht: «Wir durften viel lernen!»

Beispielsweise beim Führungsstil: «Thomas Haas ist menschlich und trotzdem bestimmt», schwärmen Nadin und Jürg Kaufmann. «Seine Philosophie hat das Geschäft geprägt. Die Art, wie er mit den Mitarbeitenden, aber auch mit den Geschäftspartnern sowie Kundinnen und Kunden umgeht, ist überall spürbar. Wir waren eine Familie.»

Zum Beispiel bei den Produkten: hochstehende Qualität mit Rohstoffen aus der Region. Für die Schokolade wurde farbige Kakaobutter verwendet. «Ich lernte dort, damit zu arbeiten – Avantgarde für die Schweiz», erklärt Jürg Kaufmann.

«Es war eine strenge Zeit mit einem hohen Arbeitspensum und trotzdem wussten wir, dass es eine besondere Erfahrung ist, für die wir heute noch dankbar sind», ergänzt Nadin Kaufmann.

EIN EIGENER STIL

Die beiden fühlten sich in Vancouver wohl. Kein Wunder, stellten sie sich die Frage: Kanada oder Schweiz? Sie entschieden sich für ihre Heimat und damit für die Nähe zur Familie. Bereits vor dem Kanada-Abenteuer begann in Nadin und Jürg Kaufmann der Wunsch nach einem eigenen Geschäft zu wachsen. Und dieser wurde immer grösser. Regelmässig

«WIR WOLLTEN KEINEN 08/15-BETRIEB, SONDERN ETWAS BESONDERES SCHAFFEN. NICHTS VERRÜCKTES, DAS WÄRE FÜR DIESE REGION NICHT GEEIGNET, ETWAS SPEZIELLES.»

JÜRIG KAUFMANN

kriegten sie Vorschläge von Proback und sie besichtigten das eine oder andere Angebot, mit konkreten Vorstellungen: «Wir wollten einen Betrieb in der Region Aargau, in einem Städtchen, am liebsten eine Confiserie mit Café. Kein traditionelles Unternehmen, sondern ein modernes, mit eigenem Stil, das sich von der Konkurrenz abhebt.» Eine ähnliche Philosophie wie Thomas Haas, «aber keine Kopie», betont Jürg Kaufmann. «Uns war es wichtig, unsere Ideen umsetzen zu können. Es war nie unser Ziel, einen bestehenden Betrieb weiterzuführen.» Erschwerend war allerdings bei der Suche, dass weder Nadin noch Jürg Kaufmann aus einer Bäcker-Confiseur-Familie stammen und die finanziellen Mittel, die zur Verfügung standen, beschränkt waren.

EIN GLÜCKSFALL

Dann 2014 der Glücksfall. Der Besitzer der Bäckerei Schlapbach in Buchs war auf Nachfolgersuche. Eine klassische, durchschnittliche, kleine Bäckerei. Der Standort ideal, die Übernahme finanziell lösbar und die Familie des Ehepaars Kaufmann in der Nähe. Anfang 2014 fanden erste Gespräche statt. Im Frühling war bereits alles definitiv. Dann ging es mit sportlichem Tempo ans Umsetzen. Nach einer zweiwöchigen Umbauphase konnte Chocolats Kaufmann am 6. September in Buchs feierlich eröffnet werden.

SPEZIELLE PRODUKTE, ABER NICHTS VERRÜCKTES

Dankbar und stolz sind Nadin und Jürg Kaufmann, dass sie für die Umbaukosten und die Investitionen nicht auf die Banken angewiesen waren, sondern alles mit Eigenmitteln und mit der wertvollen Unterstützung der Familie finanzieren konnten. Doch nicht nur der Umbau musste in dieser Zeit realisiert werden, es galt auch mit den diversen Lieferfirmen und Partnern Kontakt aufzunehmen und vor allem alle Produkte für den Start zu definieren und zu entwickeln. «Wir wollten keinen 08/15-Betrieb, sondern etwas Besonderes schaffen. Nichts Verrücktes, das wäre für diese Region nicht geeignet, etwas Spezielles.» In dieser ländlichen Gegend wollten sie neben Patisserie und Chocolat-Produkte, auch Brot- und Backwaren sowie Snacks, ein kundengerechtes Sortiment, mit internationalem Flair anbieten.



Ein Foto mit der ganzen Familie zum Fünf-Jahr-Jubiläum von Chocolats Kaufmann: Nadin und Jürg Kaufmann mit ihren Kindern Lynn und Lenny.

Une photo avec toute la famille pour le cinquième anniversaire de Chocolats Kaufmann: Nadin et Jürg Kaufmann avec leurs enfants Lynn et Lenny.

LANGSAMES, STETIGES WACHSTUM

Der Start war nicht fulminant. Die Kundschaft musste sich an das Neue gewöhnen, Vertrauen gewinnen. Doch wenn die Qualität der Produkte stimmt, der Verkaufsraum einladend sowie das Verkaufspersonal kompetent und freundlich ist, steigt auch das Interesse der Kundinnen und Kunden. Diejenigen, die bei Chocolats Kaufmann einkauften, waren begeistert und erzählten es weiter. So gewann der Betrieb nach und nach einen eigenen treuen Kundenkreis. «Wir sind langsam, aber stetig gewachsen, was gesünder ist.» Der Standort spielte dabei nicht die Hauptrolle, dies wissen die beiden von ihrem Aufenthalt in Vancouver: Die Konditorei von Thomas Haas befindet sich in einer Sackgasse, und die Kundinnen und Kunden stehen trotzdem geduldig Schlange.

SWISS BAKERY TROPHY CHAMPION 2021/22

Der Erfolg gibt dem Unternehmerpaar recht. «Wir haben ein schönes Wachstum», stellt Jürg Kaufmann zufrieden fest. Auch die Corona-Zeit habe den Betrieb nicht allzu stark betroffen. Die Krönung war der Titel des Swiss Bakery Trophy Champions im vergangenen Herbst in Bulle (FR). Diese Ehrung erhält dasjenige Unternehmen, das mindestens in zwei Kategorien den höchsten Durchschnitt der fünf besten Produkte erzielt hat. «Wir haben den Titel mit Alltagsprodukten gewonnen», stellte Jürg Kaufmann stolz und glücklich an der damaligen Siegerehrung fest. Bereits 2016 gewann Chocolats Kaufmann den Titel des Aargauer Kantonalmeisters.

FAMILIE UND GESCHÄFT

Dieser Erfolg hat allerdings auch seinen Preis. Die jungen Geschäftsleute mussten und müssen dafür hart arbeiten. «Um unseren Traum verwirklichen zu können, benötigten wir neben Energie und Engagement auch viel Leidenschaft.» Kein Wunder, ist auf der Webseite von Chocolats Kaufmann zu lesen: «Mit viel Leidenschaft kreieren wir jeden Tag kleine Kunstwerke, die bis ins letzte Detail von Hand hergestellt werden.»

Zu Beginn waren nur Nadin und Jürg Kaufmann sowie eine Bäckerin und die Verkäuferinnen, die sie vom Vorgänger übernommen hatten, im Einsatz. Tochter Lynn war bei der Geschäftsübernahme zwei Jahre alt. So ging Nadin Kaufmann spät abends, wenn alles friedlich schlief, in die



Backstube, um Patisserie und Torten herzustellen, damit ihr Mann sie später für die restliche Produktion ablösen konnte. Alles unter einen Hut zu bringen, war für beide ein Riesenspagat, und sie betonten, ohne das Mitwirken ihrer Familie wäre dies nicht möglich gewesen.

EINIGE MITARBEITENDE SIND IN DER PRODUKTION WIE AUCH IM VERKAUF IM EINSATZ, WAS DAS GANZE TEAM VERBINDET UND STÄRKT.

KEINE GRENZE ZWISCHEN BACKSTUBE UND LADEN

In der Zwischenzeit ist die Familie auf vier Personen angewachsen. Lynn ist heute neun Jahre alt, Lenny sechs. Vergrössert hat sich auch die Zahl der Mitarbeitenden: In der Backstube sind acht Personen am Werk, im Laden sind es insgesamt ca. 500 Stellenprozent. Einige Angestellte sind in der Produktion wie auch im Verkauf im Einsatz, was das ganze Team verbindet und stärkt. Nadin und Jürg Kaufmann sind zusammen für den gesamten Betrieb verantwortlich und überall anzutreffen, wobei beide

Mit den affenstarken Pralinen und dem Choc-Amande (Seite 27) holte Chocolats Kaufmann an der Swiss Bakery Trophy 2021 Gold.

Avec les pralinés à la force de singe et les Choc-Amande (page 27), Chocolats Kaufmann a décroché l'or au Swiss Bakery Trophy 2021.

einander unterstützen und versuchen, immer wieder Impulse für Neues zu geben.

Im Oktober 2020 eröffnete Chocolats Kaufmann zudem im Aarauer Aeschbach-Quartier eine Filiale. In Zusammenarbeit mit Marco Puma, von Veloservice Aarau, entstand eine nicht alltägliche Kombination von Konditorei-Café und Velogeschäft.

ROMANTISCHER HEIRATSANTRAG

Zum Schluss noch eine romantische Beigabe zum Valentinstag: Während einer atemberaubenden Wanderung auf dem Westcoasttrail mit Zelt und Rucksack machte Jürg Kaufmann seiner Freundin Nadin am Lagerfeuer unter dem kanadischen Sternenhimmel 2010 einen Heiratsantrag. Die Freude war auch bei den Arbeitskolleginnen und -kollegen in Vancouver gross, konnten sie es doch nicht verstehen, dass dies nach zehn Jahren Zusammensein noch nicht geschehen war. ■

Le 14 février, c'est la Saint-Valentin: la fête de l'amour et un jour important pour le secteur de la boulangerie-confiserie. Quoi de mieux à cet égard que le portrait d'un jeune couple d'entrepreneurs motivés qui se sont rencontrés il y a plus de 20 ans dans des locaux de production, où les a frappés la flèche de Cupidon.

ASSISTANTE À L'EXAMEN PROFESSIONNEL

«Le courant est tout de suite passé entre nous», se souviennent-ils. La boulangère-pâtissière-confiseuse de formation dirigeait alors le département pâtisserie de la confiserie Brändli à Aarau. Jürg Kaufmann se souvient en souriant qu'il avait tout de suite remarqué cette jeune et jolie professionnelle et sa jovialité. Il travaillait alors dans le département confiserie, et allait ensuite diriger l'ensemble de la production. Jürg Kaufmann ambitionnait de passer l'examen professionnel et l'examen professionnel supérieur à cette époque. Son amie Nadin Bühler lui servait d'assistante pendant l'examen professionnel. «Nous nous sommes toujours bien complétés...»

PREMIER RÊVE RÉALISÉ

Ils ont travaillé ensemble pendant cinq ans dans la confiserie Brändli avant de réaliser un premier rêve commun. Ils ont passé deux ans outre-mer. Ils ont trouvé sur internet leur nouvel employeur, Thomas Haas (lire aussi en page 35) Fine Chocolates & Pâtisserie à Vancouver (CAN). Après un entretien d'embauche et un essai sur place, leur décision était prise: Nadin et Jürg Kaufmann ont commencé à travailler dans la pâtisserie de Thomas Haas à l'automne 2008. Jürg Kaufmann à la production, sa compagne à la vente. La boulangère-pâtissière-confiseuse de formation a au début été un peu déçue d'être affectée au magasin, mais la déception a été de courte durée. L'activité de barista l'a notamment rapidement fascinée: «J'ai beaucoup appris et profité du grand savoir-faire ambiant.» A l'époque, cette manière de faire était encore méconnue en Suisse. L'art de préparer le café s'est donc également imposé comme l'un des fondements de Chocolats Kaufmann.

ELARGIR L'HORIZON

Les expériences vécues dans la pâtisserie Thomas Haas sont évoquées à maintes reprises lors de l'entretien avec «Panissimo». «Forts de nos connaissances professionnelles, déjà bonnes, et de notre méthode de travail rapide, nous avons été d'une grande aide pour Thomas. Nous avons pour notre part pu élargir notre horizon avec de nouvelles techniques et des produits internationaux», déclare Jürg Kaufmann, avant d'ajouter en souriant: «Nous pensions à l'époque aller à la rencontre d'un simple monde de donuts.» Mais les deux Suisses ont été agréablement surpris: «Nous avons beaucoup appris!»

En matière de style de direction par exemple: «Thomas Haas est à la fois humain et déterminé», s'enthousiasment Nadin et Jürg Kaufmann. «Son entreprise est empreinte de sa philosophie. La manière dont il traite tant les collaborateurs que les partenaires commerciaux et les clients en témoigne partout. Nous étions une famille.» Concernant les produits par exemple, alliant qualité supérieure et matières premières de la région. Du beurre de cacao coloré était utilisé pour le chocolat, du. «J'y ai appris à travailler avec cet ingrédient – en avant-garde pour la Suisse», explique Jürg Kaufmann.

«C'était rude, la charge de travail était importante, mais nous savions que c'était une expérience unique dont nous sommes reconnaissants encore aujourd'hui», ajoute Nadin Kaufmann.

UN STYLE PERSONNEL

Tous deux se sentaient bien à Vancouver. La question s'est naturellement posée: Canada ou Suisse? Ils ont opté pour leur pays d'origine, et donc pour la proximité de leur famille. Avant leur aventure canadienne, Nadin et Jürg Kaufmann envisageaient d'ouvrir leur propre commerce, et cette envie n'a fait que grandir. Ils recevaient régulièrement des propositions de Proback, et visitaient l'un ou l'autre des sites proposés, avec des idées concrètes: «Nous voulions une entreprise dans la région d'Argovie, dans une petite ville, de préférence une confiserie avec un café. Une entreprise moderne et non traditionnelle, avec son propre style, qui se démarque de la concurrence.» Une philosophie similaire à celle de Thomas





2010 : Romantischer Heiratsantrag am Lagerfeuer unter dem kanadischen Sternenhimmel während einer atemberaubenden Wanderung auf dem Westcoasttrail mit Zelt und Rucksack. 2021 : die Krönung, der Champions-Titel an der SBT (S. 29).

2010 : demande en mariage romantique autour d'un feu de camp sous le ciel étoilé canadien, lors d'une randonnée époustouflante sur le Westcoasttrail, avec tente et sac à dos.
2021 : la consécration, le titre de champion au Swiss Bakery Trophy (p. 29).



Haas, « mais pas une copie », souligne Jürg Kaufmann. « Il était important pour nous de pouvoir mettre en œuvre nos idées. Notre objectif n'a jamais été de poursuivre une exploitation existante. » Le fait que ni Nadin ni Jürg Kaufmann ne soient issus d'une famille de boulangers-confiseurs et que les moyens financiers à disposition soient limités a toutefois compliqué leur recherche.

UNE AUBAINE

L'aubaine s'est présentée en 2014. Le propriétaire de la boulangerie Schlapbach à Buchs cherchait à remettre son commerce. Une petite boulangerie classique, moyenne. L'emplacement était idéal, la reprise financièrement possible et la famille du couple Kaufmann à proximité. Les premiers entretiens ont eu lieu en 2014. Tout était déjà définitif au printemps. La mise en œuvre s'est alors faite à un rythme sportif. L'inauguration officielle de Chocolats Kaufmann est intervenue le 6 septembre à Buchs après une phase de transformation de deux semaines.

DES PRODUITS SPÉCIAUX, MAIS RIEN DE FOU

Nadin et Jürg Kaufmann sont reconnaissants et fiers de ne pas avoir dû recourir aux banques pour les frais de transformation et les investissements, le tout ayant pu être financé par leurs fonds propres et avec le précieux soutien de leur famille. Outre la transformation à réaliser durant cette période, il a également fallu prendre contact avec les différents fournisseurs et partenaires, et surtout définir et développer tous les produits pour le lancement. « Nous ne voulions pas d'une entreprise conventionnelle, l'objectif était de créer quelque chose de particulier. Rien de fou, qui ne corresponde pas à la région, mais quelque chose de spécial. » Outre des produits de pâtisserie et de chocolaterie, ils voulaient également proposer dans cette région rurale du pain et des produits de boulangerie, des snacks et un assortiment adapté aux clients, avec une touche internationale.

UNE CROISSANCE LENTE ET RÉGULIÈRE

L'aventure n'a pas démarré sur les chapeaux de roues. La clientèle a dû s'habituer à la nouveauté, gagner en confiance. Mais lorsque les produits sont de qualité, que l'espace de vente est accueillant et que le personnel de vente est compétent et aimable, l'intérêt des clientes et clients

augmente. Les consommateurs qui achetaient chez Chocolats Kaufmann étaient conquis et le faisaient savoir autour d'eux. C'est ainsi que l'entreprise a peu à peu acquis sa propre clientèle. « Notre croissance a été lente, mais régulière, ce qui est plus sain. » L'emplacement ne joue pas un rôle primordial, tous deux le savent depuis leur séjour à Vancouver, sachant que la pâtisserie de Thomas Haas se trouve dans une impasse, et que cela n'empêche pas les clientes et clients de faire patiemment la queue.

SWISS BAKERY TROPHY CHAMPION 2021/22

Le succès donne raison au couple d'entrepreneurs. « Nous avons une belle croissance », constate Jürg Kaufmann avec satisfaction. La période de coronavirus n'a pas non plus trop affecté l'entreprise. La consécration a été le titre de Swiss Bakery Trophy Champion remporté l'automne dernier à Bulle (FR) – cet honneur revenant à l'entreprise obtenant la moyenne la plus élevée des cinq meilleurs produits dans au moins deux catégories. « Nous avons remporté le titre avec des produits de tous les jours », a relevé Jürg Kaufmann, fier et heureux, lors de la remise des prix. Chocolats Kaufmann avait déjà décroché le titre de champion cantonal d'Argovie en 2016.

FAMILLE ET COMMERCE

Ce succès a toutefois un prix. Les jeunes entrepreneurs ont dû et doivent encore travailler dur. « Pour pouvoir réaliser notre rêve, outre l'énergie et l'engagement, il a également fallu beaucoup de passion. » Rien d'étonnant donc à ce que l'on puisse lire sur le site web de Chocolats Kaufmann : « C'est avec beaucoup de passion que nous créons chaque jour de petites œuvres d'art, fabriquées à la main jusque dans le moindre détail. »

Au début, Nadin et Jürg Kaufmann travaillaient seuls avec une boulangère et les vendeuses héritées de leur prédécesseur. Leur fille Lynn avait deux ans quand ils ont repris le commerce. C'est donc tard le soir, alors que tout le monde dormait paisiblement, que Nadin Kaufmann se rendait au fournil pour confectionner des pâtisseries et des gâteaux, afin

**« C'EST AVEC BEAUCOUP DE PASSION
QUE NOUS CRÉONS CHAQUE JOUR DE PETITES
ŒUVRES D'ART, FABRIQUÉES À LA MAIN. »**

JÜRIG KAUFMANN

que son mari puisse prendre la relève plus tard pour le reste de la production. Tout concilier s'est avéré un véritable casse-tête pour tous les deux, qui précisent que cela n'aurait pas été possible sans la participation de leur famille.

AUCUNE FRONTIÈRE ENTRE LE FOURNIL ET LE MAGASIN

La famille s'est agrandie entre-temps, et compte désormais un deuxième enfant. Lynn a aujourd'hui neuf ans, Lenny six. Le nombre de collaborateurs a également augmenté : huit personnes travaillent dans le fournil, quelque cinq équivalents plein-temps étant employés au magasin. Certains d'entre eux travaillent à la production et à la vente, ce qui crée des liens et renforce toute l'équipe. Nadin et Jürg Kaufmann assumant ensemble la responsabilité de toute l'entreprise, ils sont omniprésents, tous deux se soutenant mutuellement et restant toujours à l'affût de nouveautés.

Chocolats Kaufmann a ouvert en octobre 2020 une nouvelle filiale dans le quartier Aeschbach à Aarau. De leur collaboration avec Marco Puma, de Veloservice Aarau, est née une alliance peu ordinaire combinant une pâtisserie-café et un magasin de vélo.

UNE DEMANDE EN MARIAGE ROMANTIQUE

Pour conclure, voici encore une petite anecdote romantique pour la Saint-Valentin : c'est lors d'une magnifique randonnée sur le West Coast Trail avec tente et sac à dos que Jürg Kaufmann a demandé en mariage sa petite amie Nadin, autour d'un feu de camp sous le ciel étoilé canadien en 2010. Cette demande a également beaucoup réjoui leurs collègues de travail à Vancouver, qui ne comprenaient pas pourquoi il ne l'avait pas encore fait après dix ans de vie commune. ■

