



# «Unser Verkaufsschlager ist immer noch der klassische Buttergipfel»

Vor 35 Jahren gründeten Edwin und Wilfried Wohlwend ihre Firma Wohlwend AG Tiefkühlspezialitäten und führen diese heute noch mit viel Engagement.

**Reportage: Simone Quaderer**  
**Bilder: Tatjana Schnalzger**

Wir stehen in der Eingangstür der Wohlwend AG Tiefkühlspezialitäten und schon kommt uns ein Mann in einem weissen Kittel mit schnellen Schritten entgegen. Es ist Edwin, einer der Gründerbrüder der Wohlwend AG Tiefkühlspezialitäten. Er nimmt uns heute mit hinter die Kulissen der Laugenbrötchen, Butterzöpfchen, Semmeli und Nussgipfel.

## 1100 Meter auf dem Fließband zurückgelegt

Bevor wir hinter die grosse, metallene Tür gehen dürfen, müssen wir uns einkleiden und die Hände waschen: «Die hohen Hygienestandards müssen immer eingehalten werden», sagt Edwin Wohlwend. Und schon nimmt er uns mit auf die Tour, die im Erdgeschoss beginnt. Diese Fläche dient als Lagerraum für das gesamte Mehl. «Der Hauptlieferant für unser Mehl ist die Stricker Mühle in Grabs. 80 Prozent der Rohstoffe, die wir kaufen, kommen aus der Region.» Bei den Inhaltsstoffen für ihre Backwaren schau die Wohlwend AG, dass diese so natürlich wie möglich seien.

Auf dem Weg in den oberen Stock erklärt Edwin, dass in der Wohlwend AG von oben nach unten und von links nach rechts gearbeitet wird: Im obersten Stock wird der Teig

hergestellt und gelangt über Fließbänder eine Etage weiter nach unten, wo er zu Teiglingen in verschiedenen Formen und Variationen wird. Danach werden diese angegart, eingefroren und abgepackt.

So zumindest die Theorie. In der Praxis kommen je nach Backware noch Zwischenschritte dazu. Wie beispielsweise beim Verkaufsschlager, dem Buttergipfel: «Beim Buttergipfel werden mehrere Butter-Bänder zwischen die Teigschichten gepresst, die dann in Dreiecke geschnitten werden.» Sieben Stunden sind die Gipfeli unterwegs und legen ganze 1100 Meter auf dem Förderband zurück. «Das beste Geschäft haben wir immer noch mit unserer Grundidee, dem gegarten Buttergipfel.» Und diese Idee war vor 30 Jahren eine Weltneuheit, wie mir später Wilfried Wohlwend erklärt. Die beiden Brüder waren damals bei einer Grossbäckerei angestellt. Eines Tages kam der Auftrag, Gipfel zu produzieren. «Damals waren die Gipfel noch ungegart. Die Waren haben nicht so lange gehalten. Wenn ein Kunde Tiefkühlprodukte kauft, sollten sie auch längere Zeit haltbar sein.» Die Geschäftsidee der beiden Brüder war, einen tiefgekühlten, vorgegarten Buttergipfelteigling auf den Markt zu bringen, welcher – direkt im Laden gebacken – innerhalb von 20 Minuten zum Verkauf bereitsteht. «Was heute alltäglich ist, war damals innovativ», sagt Wilfried.

Heute sind es nicht nur die Buttergipfel, sondern rund 400 verschiedene Produkte,



die die Wohlwend AG herstellt. «Wir machen auch kundenspezifische Produkte – der Kunde hat eine Idee und wir entwickeln dann ein Rezept und produzieren das.» Über die Jahre ist nämlich nicht nur die Produktpalette der Wohlwend AG gewachsen, auch das Essverhalten der Menschen habe sich verändert. «Früher hat man viel mit Butter hergestellt, heute gibt es viele Produkte mit Körnchen oder Laugen», so Wilfried. Auch dass mehr Menschen Unverträglichkeiten wie Gluten- oder Laktoseintoleranz haben, ist den Wohlwend-Brüdern bewusst. «Darin liegt aber nicht unsere Stärke.» Die Wohlwend AG habe zwar glutenfreie Produkte im Sortiment, diese werden aber zugekauft. «Wir können keine glutenfreie Produkte herstellen, denn jemand, der eine Allergie hat, spürt jede Spur. In unserer Produktionsstätte gibt es fast in jeder Ecke Spuren von Gluten», erklären sie.

### Täglich bis zu 350 000 Backwaren

Wir befinden uns noch immer in der Teiglingsproduktion mit Edwin. Mehrere Male muss ich aufpassen, dass ich nicht ausgleite. «Das Mehl macht den Boden etwas rutschig», warnt Edwin vor.

Wir folgen Edwin zu den Schokobrötchen, wo zwei Mitarbeiterinnen gerade dabei sind, die Schokoladen-Stifte in den Teig zu legen. Danach werden die Teigbänder maschinell zugeklappt und von einer Stanze zugeschnitten. Ein paar Schritte weiter steht eine weitere Maschine, die im Sekundentakt noch rohe Baguettes «aus-

spuckt». Ein Mitarbeiter lacht uns freundlich an, neben ihm steht eine Kiste mit Teigstücken. «Unförmige Teiglinge werden hier von Hand aussortiert und wieder in den Teigmischer gegeben», erklärt Edwin. Das ist nur eines der Beispiele, dass hier Mensch und Maschine Hand in Hand arbeiten.

Die Wohlwend-Gruppe, zu welcher auch die beiden Tochterunternehmen Conrad AG in Küblis und Stäubli AG in Haldenstein gehören, zählt 165 Mitarbeitende. Täglich verlassen bis zu 350 000 Kleingebäck, Grossbrot- und Pâtisseriesprodukte die Produktionsstätten in Liechtenstein und der Schweiz. Die Tour geht weiter und führt zur Garstation. Hier werden die Teiglinge zu Hunderten auf Blechwagen in die Öfen geschoben. Wer nun an einen herkömmlichen Ofen denkt, liegt falsch. Die Öfen der Wohlwend AG sind übergrosse Backkammern mit ausreichend Platz für die verschiedenen Teiglinge. Nachdem die Waren angegart wurden, werden sie per Fliessband abgekühlt und kommen anschliessend in den Froster. Edwin tippt auf die Temperaturanzeige: Hinter der schweren Tür herrschen Temperaturen von -31 Grad. Er gewährt uns einen Blick in die Eiszelle. Sofort weht uns ein kalter Wind entgegen: «Der Wind macht den entscheidenden Unterschied. Je höher die Luftgeschwindigkeit in den Kammern ist, desto schneller sind die Teigwaren gefroren.» Im letzten Schritt werden sie für den Versand bereit gemacht. «Wir in Ruggell beliefern hauptsächlich Grosskunden wie Discounter, namhafte Vertriebsgesellschaften und Industriekunden», erklärt Edwin Wohlwend und blickt auf die Paletten, die nun für den Transport bereit sind.

Hier in Ruggell haben die beiden Brüder einen geeigneten Standort gefunden: «Wir können der Gemeinde Ruggell wirklich ein Kränzchen binden. Sie haben uns mit offenen Armen empfangen und waren immer sehr hilfsbereit», schwärmen sie. Ausserdem sei es eines der schönsten und am besten zugänglichen Industriegebiete in Liechtenstein, sind sich die Wohlwend-Brüder einig über Ruggell.



## «Wir stehen auch selbst täglich in der Produktion»

Unser Rundgang endet schliesslich im Büro des Ruggeller Standorts, wo die beiden als gut eingespieltes Team meine Fragen beantworten. Nicht selten beenden sie dabei die Sätze des jeweils anderen. Das müssen dann wohl die Vorteile eines Familienunternehmens sein, denke ich mir. «Wir kennen uns schon unser ganzes Leben lang und wissen, was den anderen stört», betont Wilfried. So können sie auch einmal etwas lauter werden, «das legt sich dann aber schnell wieder», meinen die beiden lachend. «Wenn man kommuniziert und sich immer wieder findet, dann ist das kein Problem.»

Auch im Umgang mit den Mitarbeitenden wollen die Gebrüder Wohlwend immer ein offenes Ohr haben. Und wenn es einmal stockt in der Produktion, wird das Problem zuerst selbst angeschaut: «In diesen 35 Jahren haben wir schon einiges gesehen und haben meist eine Lösung parat.» Sie stehen auch selbst täglich in der Produktion, um näher bei den Abläufen zu sein. Dieser Führungsstil hat sich bis heute bewährt.

## «80 Prozent der Rohstoffe kommen aus der Region.»

**Edwin Wohlwend**  
Wohlwend AG Tiefkühlprodukte

## «Was heute alltäglich ist, war damals innovativ.»

**Wilfried Wohlwend**  
Wohlwend AG Tiefkühlprodukte

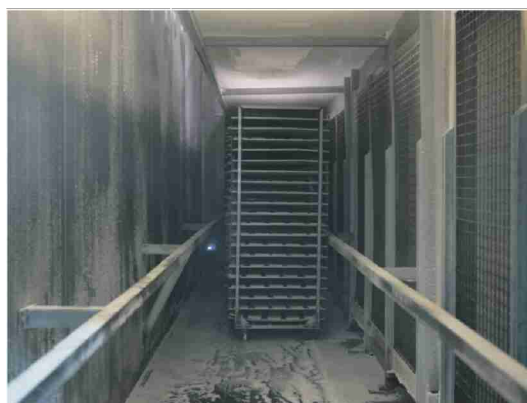




Edwin Wohlwend erläutert beim Rundgang die Funktion der Maschinen.



Täglich verlassen rund 350 000 Backwaren die Produktionsstätten der Wohlwend AG.



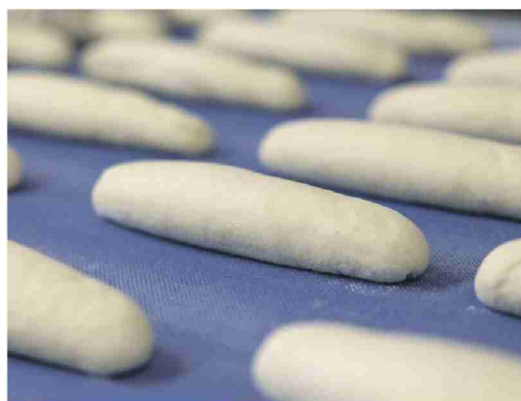
Im Froster hat es -31 Grad Celsius und es weht ein eisiger Wind.



Die Teiglinge werden von Maschinen geformt. Unförmige Exemplare werden aussortiert.



Im letzten Schritt werden die tiefgefrorenen Backwaren versandbereit gemacht.



In Ruggell werden Buttergipfel, Brötchen und Feinbackwaren hergestellt.



Liechtensteiner Vaterland

Liechtensteiner Vaterland/ Wirtschaft regional  
9490 Vaduz/Liechtenstein  
00423/ 236 16 89  
<https://www.wirtschaftregional.li/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 9'000  
Erscheinungsweise: 47x jährlich

Bereich: Liechtenstein



Seite: 8  
Fläche: 244'556 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 551003  
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 91275230  
Ausschnitt Seite: 5/8



Edwin und Wilfried Wohlwend wollen die Wohlwend AG Tiefkühlspezialitäten an die nächste Generation weitergeben (v.l.). Bild: Tatjana Schnalzger

Liechtensteiner Vaterland

Liechtensteiner Vaterland/ Wirtschaft regional  
9490 Vaduz/Liechtenstein  
00423/ 236 16 89  
<https://www.wirtschaftregional.li/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 9'000  
Erscheinungsweise: 47x jährlich

Bereich: Liechtenstein AG



Seite: 8  
Fläche: 244'556 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 551003  
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 91275230  
Ausschnitt Seite: 6/8



Liechtensteiner Vaterland

Liechtensteiner Vaterland/ Wirtschaft regional  
9490 Vaduz/Liechtenstein  
00423/ 236 16 89  
<https://www.wirtschaftregional.li/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 9'000  
Erscheinungsweise: 47x jährlich

Bildnachfr. der Wirtschaft AG



Seite: 8  
Fläche: 244'556 mm<sup>2</sup>

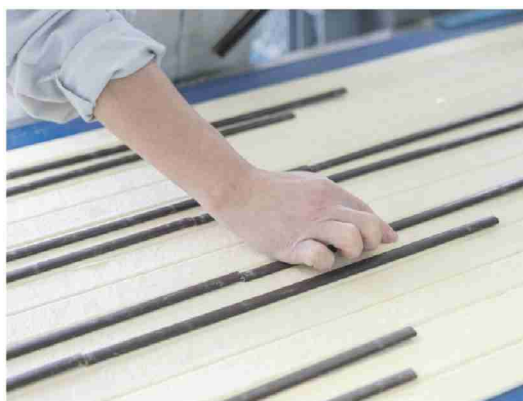
Auftrag: 551003  
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 91275230  
Ausschnitt Seite: 7/8





Edwin Wohlwend bei der «Buttergipfel-Station». Das Gebäck ist immer noch der Verkaufsschlager.



Die Schokostangen werden behutsam von den Mitarbeitenden auf den Teig gelegt.



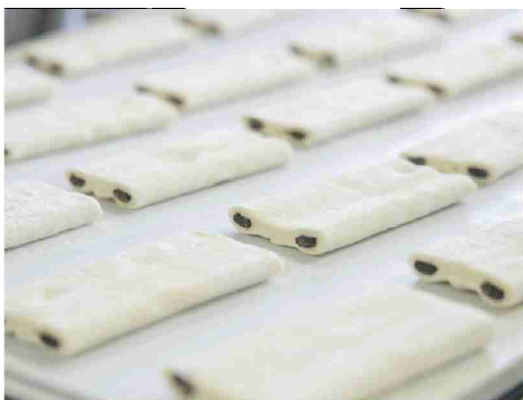
Der Buttergipfel besteht abwechselnd aus einer Schicht Teig und einer Schicht Butter.



Im Anschluss werden die Teigstreifen maschinell zugeklappt.



Hier wird der Teig von vier Zentimeter auf vier Millimeter gewalzt.



Jetzt sind die Schokobrotchen bereit für die weiteren Produktionsschritte.