



«Das Zentrum muss neu belebt werden»

Die Bäckerei Frommelt ist als Familienunternehmen eine Institution. Für Gaston Frommelt ist der Beruf nach wie vor eine Leidenschaft.



Zufriedene Kunden sind für Gaston Frommelt die wertvollste Bestätigung.

Bild: Daniel Schwendener



Andreas Laternser

Wenn andere vielleicht gerade das Licht ausschalten oder tief schlafend im Bett liegen, geht in der Bäckerei und Konditorei Frommelt das Licht an. Dann werden die Öfen aufgeheizt, die Rührgeräte laufen auf Hochtouren und der Geruch von frischem Brot, Kuchen und Gebäck liegt in der Luft.

Seit knapp 40 Jahren macht sich Bäcker- und Konditormeister Gaston Frommelt jeden Tag um halb zwei ans Werk und sorgt dafür, dass die Auslage der Bäckerei morgens voll und ansehnlich bestückt ist. Frisches Brot, Gipfel, Brötchen, aber auch Kuchen, Wähen, Pralinen und Torten gehören zum umfangreichen Sortiment des Unternehmens. Für Gaston ist es viel mehr als nur eine Arbeit. «Es ist eine Leidenschaft – für den Beruf an sich und alles, was dazu gehört.

#näherdran

Der Teig ist jeden Tag anders und ich kann meine Kreativität täglich neu zeigen», erklärt Gaston Frommelt. Deswegen macht ihm der etwas andere Tagesrhythmus auch nichts aus. Der Arbeitstag beginnt um

halb zwei und geht anschliessend bis zehn oder elf Uhr. Meistens legt er sich anschliessend noch etwas aufs Ohr, den ganzen Tag verschläft der Bäckermeister aber nicht. Zum einen engagiert er sich in der Gemeinde, beispielsweise als Kommandant der freiwilligen Feuerwehr. Ausserdem möchte er natürlich auch Zeit mit seiner Familie und Freunden verbringen und deswegen kann er den Nachmittag nicht im Bett liegen. An den etwas anderen Rhythmus hat er sich aber schon längst gewöhnt. «Für mich ist das normal und ich mag es so. Es freut mich, wenn ich ein schönes Produkt für die Kunden herstellen kann und sie so beispielsweise mit meinen Broten oder Brötchen in den Tag starten können.»

Ein Familienbetrieb mit langer Tradition

Das Unternehmen Frommelt wurde 1875 von Gastons Ur-Ur-Grossvater gegründet und war seit jeher in Familienhand. «Ich selbst habe den Betrieb 1980 übernommen und 1990 haben wir das Konzept angepasst und auch das Geschäft umgebaut», erinnert sich Gaston Frommelt. Bis dahin gab es beim Frommelt alles, von der

Ravioli-Dose bis zur Schokolade. Das neue Konzept fokussierte sich besonders auf Frischprodukte – neben Backwaren wurden auch frischer Käse und Wurst ins Sortiment aufgenommen. Dafür wurden etliche Produkte aus dem Angebot gestrichen. «Wir haben im Prinzip alles für ein gutes Frühstück, aber auch für den Znüni und Zvieri.» Und das kommt bei den Kunden an.

Leichter ist es in den vergangenen Jahren aber auch für die Bäckerei Frommelt nicht geworden. Gaston und sein Team mussten mit einigen Herausforderungen kämpfen, besonders damit, dass das Triesener Zentrum nicht mehr so belebt ist wie früher. «Als es den <Sonnenmarkt> noch gab, war hier mehr los. Jetzt kaufen die Menschen fast nicht mehr in Triesen ein. Sie fahren nach Balzers oder Vaduz, und das spüren wir leider auch», weiss Frommelt. Deswegen blickt er auch gespannt und freudig auf die kommenden Monate. Mit dem Bau des Sonnenplatzes in Triesen würde das Zentrum an der Landstrasse wieder etwas lebendiger, «und das kommt natürlich auch uns zugute», weiss Bäckermeister Gaston Frommelt.