

Ruppeiner gibt Bäckerei in neue Hände

25 Jahre lang war er der «Dorfbeck» von St. Georgen: Jetzt hat Werner Ruppeiner seinen Betrieb an ein junges Paar verkauft.

Christina Weder

Früh aufstehen muss Bäckermeister Werner Ruppeiner immer noch. Und das, obwohl er die Bäckerei Ruppeiner AG mit Dorfbeck und Café Mühlegg in St. Georgen per Ende April verkauft hat. Der Grund: Ruppeiner arbeitet weiterhin im Betrieb – einfach nicht mehr als Inhaber, sondern als Angestellter. Er und sein Nachfolger, der 37-jährige Hampi Rohner, sind die Ersten, die frühmorgens in der Backstube stehen. Um 1.15 Uhr beginnt für sie der Arbeitstag. Einer von beiden bereitet den Teig zu und nimmt die Knetmaschine in Betrieb. Der andere bedient den Ofen und schiebt die ersten Brote hinein.

Früher als erwartet einen Nachfolger gefunden

Der Verkauf kam für Ruppeiner früher als erwartet, wie er sagt. 25 Jahre lang hat er die Bäckerei an der St. Georgen-Strasse 58 geführt. Vor elf Jahren übernahm er zudem das Café Mühlegg, das rund 200 Meter von der Bäckerei entfernt liegt. «Ich habe mir zwar Gedanken übers Aufhören gemacht, aber nicht gezielt einen Nachfolger gesucht.» Doch dann lief ihm an der Olma vor zweieinhalb Jahren sein ehemaliger Lehrling Hampi Rohner über den Weg. Als dieser ihn wenig später anfragte, ob er und seine Frau den Betrieb in St. Georgen übernehmen könnten, war Ruppeiner zuerst einmal verblüfft. Doch nach und nach sei er zum Schluss gekommen, dass eben alles passte.

Unterdessen arbeitet Hampi Rohner bereits seit zwei Jahren als Geschäftsführer in der Bäckerei Ruppeiner AG. Für ihn war es nicht nur eine Rückkehr in den Betrieb, in dem er die Lehre zum Bäcker-Konditor gemacht hatte. Es war auch eine



Werner Ruppeiner übergibt seinen Betrieb an Astrid und Hampi Rohner (von links). Bild: Benjamin Manser

Rückkehr ins Quartier, in dem er aufgewachsen ist. Lange hatte er von einer eigenen Bäckerei geträumt. Nun kann er diesen Traum zusammen mit seiner Frau Astrid in die Realität umsetzen. Astrid Rohner, die über zehn Jahre als Primarlehrerin gearbeitet hat, ist ebenfalls in der Geschäftsleitung tätig und kümmert sich um die Administration, Buchhaltung und das Marketing. Das Paar wohnt mit dem neunmonatigen Sohn direkt über der Backstube.

Der Verkauf sei für ihn ein emotionaler Moment gewesen, sagt Werner Ruppeiner. Er habe viel Herzblut in den Betrieb gesteckt. «Doch wenn man eine solche Gelegenheit hat, muss man sie ergreifen.» Schliesslich hatte er sich zum Ziel gesetzt, mit 60 Jahren kürzer zu treten und «nicht mehr zu müssen». Jetzt hat sich das bereits im Alter von 59 Jahren ergeben.

Mit einem eigenen Geschäft müsse man Vollgas geben, sagt der Bäckermeister. Nun wolle er es ruhiger nehmen und endlich einmal länger in die Ferien fahren. Dem Betrieb bleibt er als Produktions- und Ausbildungsleiter erhalten. Als solcher steht er zwar frühmorgens in der Backstube. Dafür hat er um 10 Uhr bereits wieder Feierabend. Das war anders, als er selber noch Geschäftsführer war. Damals musste er sich am Abend noch um die Kasse kümmern und die Produktion für den nächsten Tag vorbereiten. «Ich geniesse es, dass ich das nicht mehr machen muss», sagt er.

Kühe melken statt Brötchen backen

Die neu gewonnene Zeit will Ruppeiner, der vor einem Jahr auch als CVP-Stadtparlamentarier zurückgetreten ist, nicht gleich mit neuen Ämtern und Engagements füllen. Es sei noch

offen, was er die nächsten zehn Jahre mache. Zunächst freut er sich auf mehr Freizeit für sich und seine Familie. Diesen Mai hatte er eine vierwöchige Töff-Reise nach Marokko geplant. Doch Corona machte ihm einen Strich durch die Rechnung. Stattdessen hat er vergangene Woche auf einem nahegelegenen Bauernhof ausgeholfen und morgens und abends die Kühe gemolken. Das war für ihn wie Ausschlafen. Im Stall musste er erst um 6 Uhr bei der Arbeit erscheinen. «Ich mag die Viecher», sagt Ruppeiner. Neben dem Melken half er beim Ausmisten und Holzhacken. Streng, aber vielfältig sei es gewesen, erzählt er.

Café und Bäckerei im gleichen Stil weiterführen

Hampi und Astrid Rohner, die neuen Inhaber, blicken zuversichtlich in die Zukunft. Ihren Start hatten sie sich allerdings anders vorgestellt. Er fiel direkt in die Coronakrise und war mit finanziellen Ausfällen verbunden. Das Café Mühlegg ist zwar seit zwei Wochen wieder geöffnet, doch Cateringaufträge bleiben bis auf weiteres aus. Dafür hat das Paar während der Krise einen Lieferdienst im Quartier auf die Beine gestellt, der auf gute Resonanz gestossen ist. Nun könne es nur noch besser werden, findet Hampi Rohner.

Er und seine Frau wollen die Bäckerei und das Café im gleichen Stil wie bisher weiterführen. «Wir haben nicht vor, alles neu zu erfinden», sagt er. Der Name wird sich allerdings ändern. «Ruppeiner» soll durch «Rohner» ersetzt werden. Das Sortiment bleibt gleich. Ganz bestimmt dürfen die persönlichen Favoriten von Hampi Rohner nicht fehlen: das Bürli- und das Wurzelbrot – und natürlich die Champagner-Truffes.