

Künstler der süssen Versuchung

Er produziert seit 25 Jahren köstliche Confiterie- und Backwaren und ist immer auf der Suche nach Perfektion. Gemeinsam mit seiner Frau Babette führt Eric Baumann Eric's Confiterie Baumann am Balgrist.

Eric Baumann ist ein Genussmensch und Confiseur aus Leidenschaft. Seit 1990 führt er gemeinsam mit seiner Frau Babette seine Confiterie und das Café Baumann am Balgrist. Der Umgang mit natürlichen Produkten, welche alle Sinne anregen, fasziniert ihn. Als Confiseur könne er kulinarische Freude verbreiten und Menschen Lebensfreude vermitteln.

Baumann übernahm vor 25 Jahren die Quartier Konditorei Weber und baute den Verkaufsraum, den Gastronomie-Teil und die Produktion nach seinen Vorstellungen vollständig um. «Babette und ich arbeiteten damals mit acht Mitarbeitenden und der Hilfe meiner Eltern vierzehn bis sechzehn Stunden an sieben Tagen der Woche», erzählt Baumann. Kontinuierlich habe man das anfangs bescheidene Angebot erweitert und der steigenden Nachfrage angepasst. 1992 wurde Baumann in den Schweizer Confiseur-Ring und 1995 als einziges Mitglied in der Deutschschweiz bei Relais Desserts

International, den weltbesten Confisereuren, aufgenommen.

In der Confiterie Baumann werden 98 Prozent aller Produkte von Grund auf selber produziert, mit frischen Rohstoffen und aus-erlesenen Halbfabrikaten hergestellt. Die Köstlichkeiten gelangen mehrmals am Tag frisch von der Backstube direkt in den Laden. «Die Frische ist unsere Stärke», sagt Baumann und hat aus diesem Grund auch keine Filialbetriebe.

Baumann ist jemand, der sich immer weiterentwickeln will und hohe ästhetische Ansprüche in allen Belangen hat. Im eigenen Betrieb obliegt ihm zwar die Hauptverantwortung, die operative Leitung hat er aber 2005 abgegeben und arbeitet wie alle seine Mitarbeitenden in der Produktion mit. Genauso wichtig wie zufriedene Kunden ist ihm der

Umgang mit Lieferanten und Mitarbeitenden auf Augenhöhe. «Unsere langjährigen Mitarbeitenden geniessen viel Eigenverantwortung und Mitbestimmung. Wir geben ihnen genug Freiräume, um sich an den Schlüsselstellen zu entfalten», sagt Baumann. Baumanns verschliessen sich auch nicht den stillen Kompo-

nenten. 2006 installierte die Confiterie Baumann das Quellwasser-System Elisa und konnte dank dem «belebten» Wasser die Qualität der eigenen Backwaren und die Aromen im Kaffee oder Tee nochmals steigern.

Doch nicht nur im Produktionsbereich, auch in den Team- und Kundenbereichen wollten die Baumanns das Optimum erreichen und gestalteten diese nach einer umfassenden Analyse und erarbeiteten Feng-Shui-Kriterien um. «Es war uns ganz wichtig, dass sich sowohl unsere Gäste und Kunden, als auch unsere Mitarbeitenden wohl fühlen, ihr ganzes Potential ausschöpfen und in die Arbeit in der Confiterie investieren können.»

Wenn ihn etwas begeistere, dann mache er es sofort und intensiv, sagt Baumann. So war es auch, als er extra nach Paris reiste, um im Atelier Pierre Hermé die Kunst der Macaron-Herstellung zu lernen. «Macarons waren immer ein Thema bei den Mitgliedern vom Relais Desserts international», sagt Baumann. Weil die kleinen Süßigkeiten zum Kaffee oder als Mitbringsel in ganz Europa sehr beliebt seien.

2012 änderte die Confiterie ihren «Brand» von Confiterie Baumann zu Eric's Confiterie Baumann mit neuem, modernem Logo und Auftritt nach aussen sowie neuen edlen Verpackungen. Ein Schritt, der bei Kunden, Gästen, Lieferanten und Mitarbeitenden auf viel positives Echo stiess und die Confiterie auch äusserlich auf ihr bereits hohes Niveau setzt.

Keine einfachen Jahre waren 2013 und 2014 für Eric's Confiterie Baumann. Die umfassende Geleise- und Strassensanierung verunmöglichte den Kunden den Zugang zur Confiterie, was die Baumanns durch starke Umsatzeinbußen zu spüren bekamen. «Wir waren in dieser Situation ganz auf uns allein gestellt, konnten von keiner Seite her Hilfe erwarten und nur dank finanzieller Reserven durchhalten», sagt der Confiseur.

Heute jedoch ist die Confiterie wieder normal zugänglich und kann an ihren alten Erfolg anknüpfen. Die Baumanns und ihr Team sind wieder mit vollem Elan im Einsatz und können wieder ihre Passion und Leidenschaft für ihren Beruf voll ausleben.

