

My Weibel – Bäckerei und Gastronomie, Sursee:

Wie auf hoher See und doch mitten in Sursee

110 Jahre und kein bisschen müde. Die My Weibel AG aus Willisau produziert und bietet an 365 Tagen im Jahr beste Bäckerei- und Konditorei-Spezialitäten an. 15 Jahre nach der letzten Filialerweiterung eröffneten Hans und Mirjam Weibel eine weitere Lokalität in Sursee, welche sich von den bisherigen Betrieben abhebt – mit einem einzigartigen Konzept und einem noch einzigartigeren Design. Geplant und umgesetzt von der beck konzept ag aus Buttsiholz.

Text: Irene Infanger | Bilder: Jeronimo Vilaplana/HotelFotograf.ch und zVg.



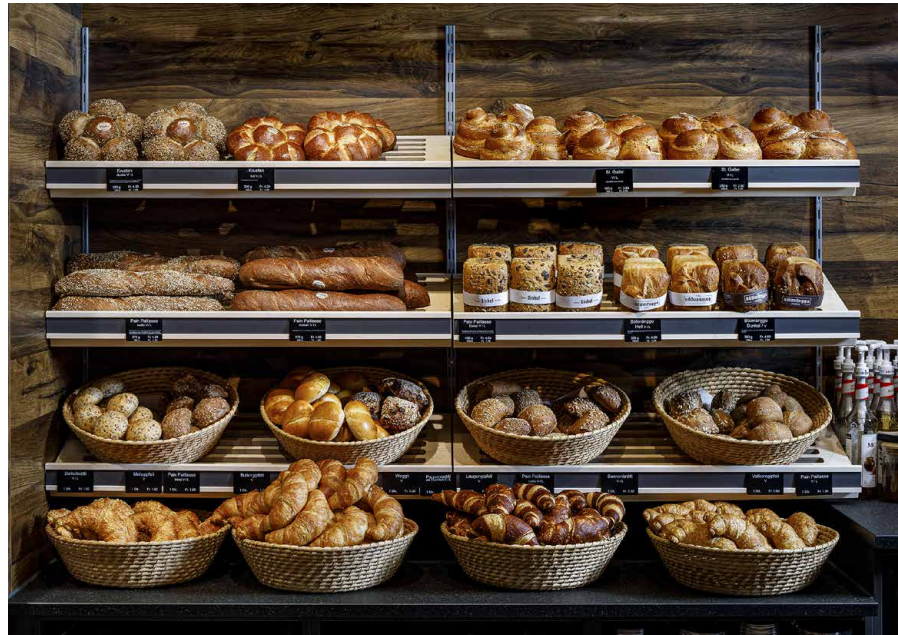
Auf hoher See und doch ganz nah: Die My Weibel AG realisierte an ihrem neuen Standort in Sursee ein einzigartiges Konzept: Der Grundriss wird geprägt von einem Schiff, von wo aus das Personal operiert, während die Kundinnen und Kunden sich auf blauem Grund befinden.

INTERIOR DESIGN

Die My Weibel AG ist die älteste Bäckerei in Willisau – einem historischen Städtchen im beschaulichen Luzerner Hinterland. 1913 legten zwei Brüder den Grundstein für ein erfolgreiches Familienunternehmen, das heute in fünfter Generation von Hans und Mirjam Weibel geführt wird. Eines der Erfolgsgeheimnisse ist der Grundsatz der Familie Weibel: «Wir verkaufen ausschliesslich haus- und handgemachte Produkte. Dabei legen wir grossen Wert auf den Wareneinkauf in der Region», betont das Inhaber-Paar Mirjam und Hans Weibel, welches den persönlichen Kontakt mit den regionalen Zulieferern schätzt und wissen will, wo die Rohstoffe herkommen. «Dadurch gewährleisten wir den hohen Anspruch an unsere Qualität», erklärt der gelernte Bäcker-Konditor mit Meisterprüfung Hans Weibel.

Tag für Tag produziert das 15-köpfige Team in der Produktionsstätte in Willisau eine breite Auswahl an Bäckerei- und Konditorei-Produkten. Brote in verschiedensten Variationen, Gebäcke, Torten und allerlei originelle Geschenkideen – und natürlich die längst nicht mehr nur in Willisau bekannten Spezialitäten wie die traditionellen Willisauer Ringli und der Lozärner Läbchueche. Aber auch für das beliebte

Hausbrot «Bölimänggu» kommen die Kunden von weit her vorbei. Die Bäckerprofis aus Willisau zauberten diese Brotkreation aus Rezeptbüchern ihrer Bäckervorfahren. Ein Sauerteigbrot, aussen knusprig und innen luftig-leicht, das nur aus Mehl, Wasser, Salz, Hefe und viel Zeit besteht. Je nach Saison und Kreativität wird das Grundrezept immer mal wieder angepasst und



«Wir verkaufen ausschliesslich haus- und handgemachte Produkte. Dabei legen wir grossen Wert auf den Wareneinkauf in der Region.»

Hans Weibel, Inhaber der My Weibel AG, Willisau.

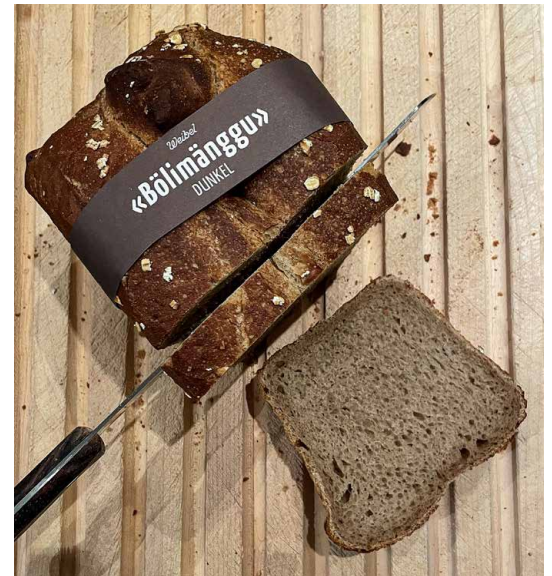


In der Mitte des Raumes befindet sich die Ausgabetheke mit einer breiten und einladenden Produktauswahl, von Brotspezialitäten über süsse Delikatessen und Mittagslunches bis hin zu einer vielfältigen Teeauswahl.

die Kundinnen und Kunden mit dem Bölimänggu Extra überrascht. «Natürlich hat auch bei uns die moderne Bäcker-Technik Einzug gehalten», betont Hans Weibel. «Ohne motivierte Handwerker ist aber gar nichts machbar. Und unsere Kunden können tagtäglich davon ausgehen, dass das, was bei uns in die Läden kommt, auch bei uns hergestellt worden ist.»

Stetiger Ausbau in der Region

Seit 1999 sind Mirjam und Hans Weibel für das Wohl des Familienbetriebes zuständig und haben dieses in dieser Zeit auf drei Filialen erweitert. Während die ursprüngliche Stätte in Willisau 1992 mit einem Café erweitert wurde, eröffneten die heutigen Gastgeber 2007 in Sursee eine weitere Lokalität. «Wir brauchten zu dieser



My Weibel Bäckerei und Gastronomie ist 365 Tage im Jahr für ihre Kundschaft da und ist nicht nur für seine traditionellen Leckerbissen wie die Willisauer Ringli bekannt, sondern ebenso für sein breites Brot-Angebot und Eigenkreationen, wie das haus-eigene Sauerteigbrot Bölimänggu.

Zeit eine Herausforderung. Per Zufall wurden wir in Sursee auf ein Lokal aufmerksam», erklärt Hans Weibel im Gespräch mit GOURMET. Aromatischer Kaffee, hauseigener Iced-Tea, Wähen, Sandwiches, Salate oder fruchtige Desserts: In den Cafés von My Weibel gibt es morgens, mittags und nachmittags ein breit gefächertes Angebot, das abgerundet wird von den abwechslungsreichen Mittagsmenus, die auch als Take-away erhältlich sind. Alles produziert und verpackt am Hauptsitz in Willisau. Im vergangenen November gesellte sich zum bestehenden Filialnetz ein weiteres Objekt hinzu – unweit der bereits vorhandenen Filiale in Sursee. Zu finden ist es in der neuen, städtischen Überbauung «Dreiklang». «Mittendrin und hoch hinaus» lautet der Slogan der Luzerner Kantonalbank, die in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof



INTERIOR DESIGN



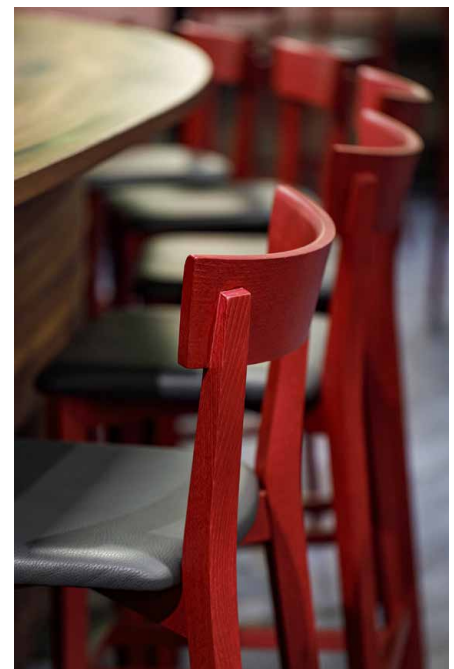
Echtholz furniert: die einzelnen Platten der Schiffsumrandung sind nur wenige Millimeter dick und verlaufen gegen Ende leicht übereinander. Fensterluken an der Seite und ein Schiffskorb mitten im Bug für die «Weitsicht» sorgen für ein echtes «Schiff-Erlebnis».

«Es war von Anfang an klar, dass diese Lokalität anders daherkommen muss als unsere bisherigen Cafés. Dieser neue Betrieb ist gut für unsere Entwicklung, gibt uns eine neue Richtung.»

Mirjam Weibel, Inhaberin der My Weibel AG, Willisau.

und einem grossen Einkaufszentrum drei Häuser mit 91 Wohnungen und mehreren Gewerbelokalitäten realisierte.

«Es war von Anfang an klar, dass diese Lokalität anders daherkommen muss als unsere bisherigen Cafés. Dieser neue Betrieb ist gut für unsere Entwicklung, gibt uns eine neue Richtung», sagt Mirjam Weibel. Während das klassische Café-Angebot an allen drei Standorten vorzufinden ist, hebt sich der «Dreiklang» mit seinem erweiterten Gastronomie-Angebot ab. Er spricht eine erweiterte Klientel an und lädt am Freitagabend zum gemütlichen After-Work-Meet ein. Jeden Freitag ist das Lokal bis 22 Uhr geöffnet, lockt mit musikalischer Unterhaltung und einer geschmackvollen Weinauswahl, einem ausgewählten Sortiment an Bieren aus der Schweiz und klassischen Cocktails mit und ohne Alkohol. Mirjam Weibel: «In der nahen Umgebung gibt es nur wenig Gastronomie. Wir selber sind keine Gastronomen, möchten aber die Menschen abholen, die kein passendes Angebot finden, aber trotzdem einige gemütliche Stunden erleben möchten.» Die Nachfrage scheint da zu sein, in- nert weniger Wochen seit Eröffnung konnte My



Verschiedene Sitzgelegenheiten für jeden Geschmack: Sei es auf Barhocker direkt am Schiff, an Hochtischen im Raum oder auch an einzelnen Tischnischen mit Bänken oder Stühlen. Die Auswahl ermöglicht Zurückgezogenheit, gemütliche Runden und wohlige Café-Stimmung.





Auf der anderen Seite des Schiffs: Das Heck ist so eingerichtet, als sitze man mitten auf einer sandig-grünen Insel.

Weibel einen breiten Kundenstamm aufbauen. «Es ist ein gepflegtes Ambiente. Ein Platz, wo sich auch Frauen besonders wohlfühlen, wie sich gezeigt hat», freut sich die Gastgeberin.

Auf Reisen Inspiration geholt

Feine und exklusive Snacks runden das kulinarische Angebot im «Dreiklang» ab. Beliebt sind unter anderem die Smörrebröd-Kreationen. Das bereits erwähnte eigene Hausbrot Bölimänggu wird reichlich belegt und bunt dekoriert. Smörrebröd mit Weichkäse, Feigen und Birne, mit gegrilltem Gemüse, Lachs oder Rohschinken: Das Angebot ist vielfältig und abwechslungsreich. Auf Reisen sind Mirjam und Hans Weibel auf die reichlich belegten Brote aus Dänemark aufmerksam geworden. Das Nordische schlug sich schliesslich auch auf das Design nieder. Mittendrin in der neuen Lokalität: ein Wikingerschiff. 18 Meter lang ist es und das zentrale Element in der neuen Filiale. «Es ist gebaut wie ein echtes Schiff», freut sich Gastgeber Hans Weibel. Nur, dass sich im Innenbereich keine Wikinger befinden, sondern die Mitarbeitenden, die den Gästen Getränke und Speisen servieren. Die Idee eines Wikingerschiffs hatte Noah Kaufmann von

der beck konzept ag. Die Unternehmung aus dem luzernischen Buttisholz ist eine anerkannte Spezialistin für Innenraumeinrichtungen. Ihr Tätigkeitsspektrum umfasst in erster Linie die Gastronomie und Hotellerie, aber auch Ladengeschäfte sowie gehobene Privatwohnungen, Feriendomizile und Villen.

Um zu sehen, ob sich die Idee umsetzen lässt und den Gegebenheiten standhält, erstellte die beck konzept ag ein rund zwei Meter grosses Modell. «Schiffe bauen für auf dem Wasser ist das eine, eines zu bauen mit Kühlanlagen drin etwas ganz anderes», sagt Noah Kaufmann, der bei diesem Projekt verantwortlich zeichnete für die Planung, Gestaltung und Inneneinrichtung. Fazit: Das Modell überzeugte. So entstand in den Produktionshallen von beck konzept die Umsetzung.

Die Schiffsidee eignete sich optimal für die Nutzung der vorhandenen Räumlichkeiten. «Denn die Herausforderung des Projekts bestand vor allem darin, den Grundriss optimal zu nutzen», sagt Roland Walker, Geschäftsführer und Mitinhaber der beck konzept ag aus Buttisholz. Der lang gezogene Raum – er misst rund 33 Meter – ist im Vergleich zu seiner Länge eher schmal.



Wellen über den Köpfen: was optisch gelungen daher kommt – die Leisten sind im Übrigen gefertigt aus recycelten PET-Flaschen – sorgt auch für eine angenehme Beschallung des hohen Raumes.

Schnell zeigte sich, dass es zwei Raumschwerpunkte geben wird: Während die Gastronomie zur Strasse hin zu liegen kommen sollte, ist der Platz auf der gegenüberliegenden Seite für die Bäckereiabteilung vorgesehen gewesen. «In der Planung ist es darum gegangen, die beiden Raumteile optimal miteinander zu verbinden», erläutert Roland Walker. Dafür eignete sich das Schiff wunderbar.

Während sich die Kundinnen und Kunden auf blauem Grund, also im Wasser, befinden, agiert das Personal von My Weibel im Innern des Schiffs: Am seitlichen Eingang befindet sich die Verkaufs- und Ausgabetheke. Links davon befindet sich ein Stufenpodest, das eine Art

«Die Herausforderung des Projekts bestand vor allem darin, den Grundriss clever zu nutzen und die beiden Raumteile optimal miteinander zu verbinden.»

Roland Walker, Geschäftsführer und Mitinhaber der beck konzept ag, Buttisholz.



Das Konzept zieht sich durch bis auf die Toilette: Der Kompass zeigt den Weg an, während an den Fässern die Hände gereinigt werden und es in der «Schifferei» ein Raum mit Pissoirs gibt, während die WC-Anlage ansonsten unisex ist.



Düne imitiert und zum Verweilen einlädt. Auf der anderen Seite des Raumes sind zahlreiche und unterschiedliche Bestuhlungselemente zu finden, 90 Sitzplätze insgesamt. Abgerundet wird das Erlebnis «auf hoher See» durch eine wellenartige Decke, bestehend aus zahlreichen Lamellen, erstellt aus zahlreichen rezyklierten PET-Flaschen. Im Aussenbereich folgen in den bevorstehenden Frühlingsmonaten 90 weitere Sitzplätze. Die Rundbänke sind bereits erstellt und warten bei der Firma beck konzept darauf, in Kürze aufgestellt zu werden.

Zusammenarbeit bewährte sich bereits zum dritten Mal

Mit dem «Dreiklang» engagierten Mirjam und Hans Weibel bereits zum dritten Mal die beck konzept ag aus dem nahen Buttisholz für die Umsetzung ihrer Ladenlokale. So wurden bereits die ersten beiden Filialen durch die Spezialisten von beck konzept gestaltet und eingerichtet. «In den anderen Filialen war die Gestaltung grösstenteils schon gegeben. Bei unserem letzten Projekt aber war etwas ganz Neues gefragt, etwas, das sich

von unseren anderen Cafés abheben sollte. Deshalb waren wir umso mehr auf das Wissen und die Erfahrung von beck konzept angewiesen», erläutert Hans Weibel. Das Ehepaar trat schon früh in der Projektierungsphase auf die Unternehmung in Buttisholz zu. «Die Bauherrschaft ist früh auf uns zugekommen, um abzuklären, ob ihre Vorstellung des Projekts in den Räumlichkeiten überhaupt möglich ist», blickt Roland Walker zurück. Noah Kaufmann, der sich für die Innenarchitektur zuständig zeigte, ergänzt gegenüber GOURMET: «Wir haben zu Beginn viel geplant, ohne überhaupt den Raum betreten zu haben. Um der Bauherrschaft eine Vorstellung des Projekts zu ermöglichen, erstellen wir jeweils ein Rendering. Die 3D-Visualisierung hilft sich vorzustellen, wie einzelne Elemente aufeinander wirken. Das war auch hier sehr hilfreich». Da die Auftraggeber aus ihrer Erfahrung viel Know-how in Sachen Prozessabläufe einbrachten, setzte beck konzept diese nach Wunsch um und beriet die Familie Weibel umso mehr in Design-Fragen. Mirjam Weibel schaut gerne auf die Zusammenarbeit mit dem regionalen Partner zurück. «Es herrschte immer ein reger Austausch.



Mirjam und Hans Weibel führen den langjährigen Familienbetrieb My Weibel in fünfter Generation und haben im November 2022 den Betrieb auf drei Filialen erweitert.

Wir brachten Ideen ein, und gleichermassen zeigten uns die Profis von beck konzept wieder neue Möglichkeiten auf. Es ist immer etwas dazugekommen, Schritt für Schritt.»

Küchencrew künftig über die Schultern schauen

«Es war eine sehr spannende Zusammenarbeit, und das Resultat spricht für sich», sagt Roland Walker und ergänzt: «Mirjam und Hans Weibel hatten den Mut, ein nicht alltägliches, ja schon fast extravagantes Projekt umzusetzen, so dass die Einzigartigkeit wirklich zum Tragen kommt.» Die neue Filiale im Zentrum von Sursee ermöglicht den Gastgebern zudem auf Engpässe in der Produktionsstätte in Willisau zu reagieren. Künftig wird die My-Weibel-Küchencrew im «Heck» des Schiffs agieren, wo sich eine vollständig funktionierende Küche befindet. «Vor den Augen der Kundinnen und Kunden werden unsere Köche künftig die Mittagsmenus zubereiten. Das ist ein zusätzliches Erlebnis», ist Hans Weibel überzeugt.

Von der Lokalität über das Personal bis hin zu den verschiedenen Produkten: Der Besuch bei My Weibel soll ein Gesamterlebnis sein. Und wenn der Familienbetrieb nächstes Jahr auf 111 Jahre zurückblicken darf, gibt es vielleicht schon weitere Pläne, ganz nach dem Motto der Familie: «Stehen bleiben ist Rückschritt.» Ideen hat das Ehepaar zumindest einige. Und mit Sohnemann Gerrit – er wird im Sommer seine Lehre als Bäcker-Konditor abschliessen – steht schliesslich schon die nächste Generation in den Startlöchern.



Mehr zum Thema

My Weibel AG im Dreiklang
Bäckerei und Gastronomie
Christoph-Schnyder-Strasse 2a
6210 Sursee
Tel. 041 921 18 18
info@myweibel.ch
www.myweibel.ch

beck konzept ag
Gewerbezone 82
6018 Buttisholz
Tel. 041 929 68 88
info@beck-konzept.ch
www.beck-konzept.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema

**Kein gewöhnliches Café:
Im «Dreiklang» der Bäckerei
Weibel ist jeweils am
Freitag gediegener After-
Work-Spess angesagt.**

