



Medientext/Interview

Wieder Gold für's Café Dahinden!

Am nationalen Wettbewerb der Bäcker-Konditoren-Confiseure

Alle zwei Jahre findet die Swiss Bakery Trophy (SBT) statt – und regelmässig holt sich das Café Dahinden hohe Auszeichnungen. Dieses Jahr sind es eine Gold-, vier Silber- und drei Bronzemedailles! Ziel der Trophy ist es, das Talent und Knowhow der handwerklichen Bäckermeister sowie die Qualität und Vielfalt der Produkte hervorzuheben. «Für uns ist die Trophy immer eine ideale Standortbestimmung», sagen Manuela und Patrik Dahinden.

Welches war die erste Reaktion auf die Meldung von der Swiss Bakery Trophy, dass acht Medaillen nach Weggis gehen?

Patrik Dahinden: Wir waren sehr gespannt, welche Signale wohl aus Bulle von der Swiss Bakery Trophy kommen werden. Und dann war die Freude gross, als es gleich acht Auszeichnungen gab. Natürlich braucht es auch immer ein Quentchen Glück, doch es zeigt sich, dass unser Team auf dem richtigen Weg ist!

Wieviele Produkte kann/darf ein Betrieb einreichen?

Patrik: Das Reglement sieht vor, dass pro Betrieb maximal zehn Produkte aus Bäckerei, Konditorei und Confiserie zur Jurierung zugelassen sind. Viele nehmen aber auch nur mit zwei, drei Spezialitäten teil. Insgesamt kamen so über 1'300 Produkte aus der ganzen Schweiz zusammen.

Bewertet werden von 180 Spezialisten und 120 Konsumentinnen Kreativität, Können und Originalität von Produkten, die nicht industriell, sondern handwerklich hergestellt werden. Wer hat im Café Dahinden die Ideen und wer kreiert die Wettbewerbsprodukte?

Manuela Dahinden: Die acht Medaillen sind eine einzige Teamleistung. Zusammen mit unserer Mutter Vreny haben Patrik und ich im Voraus die Produkte bestimmt, die wir einreichen werden. Patrik und unser langjähriger Mitarbeiter Daniel Henry waren zuständig für die Konditorei- und Schokoladenprodukte und Alois Waldis für die Bäckereiprodukte. Wegen der Swiss Bakery Trophy hat er sogar seine wohlverdienten Ferien unterbrochen – denn er ist es, der bei uns die schönsten und saftigsten Mandelstollen produziert.

2019 gab es eine Goldmedaille für die Weggiser Kirschrahmtorte und je Bronze für das Kafi Schnaps Truffes und das Birchermüesli. Und nun die Bestätigung mit acht weiteren Medaillen! Das macht stolz?

Patrik: Ja, sehr sogar. Es macht uns stolz und zeigt, dass wir auf der grossen Bühne der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Spezialitäten bestehen können. Erfreulicherweise konnten wir in allen drei Sparten reüssieren. Alles sind handwerklich angefertigte Einzelstücke, kleine Kunstwerke!

Nach der regional typischen Kirschrahmtorte nun eine Goldmedaille für die Bündner Nusstorte, ein Ausdruck der Vielfältigkeit im Hause Dahinden.

Manuela: Absolut! Um vielfältig zu sein, brauchts aber auch Knowhow, Engagement und Freude am Beruf. Die Goldmedaille für die Bündner Nusstorte widmen wir unserem Vater Koni. Das Rezept für

den feinen Butter-Mürbeteig stammt nämlich noch von ihm. Er holte sich wohl die Inspiration in der weltbekannten Confiserie Hanselmann in St. Moritz, wo er in den 1960er Jahre arbeitete. Seit Jahren haben wir speziell für die Nusstorte eine grosse Stammkundschaft. Unser Konditor Daniel Henry ist seit über 30 Jahren in unserer Backstube tätig, und er hat unsere Nusstorte mit der unübertrefflichen Baumnusscaramel-Füllung weiterentwickelt. Es waren übrigens Nusstorten-Kunden, die uns motivierten, diese Spezialität anzumelden.

Was hat die Goldmedaille von 2018 ausgelöst?

Patrik: Das Echo war sehr gross. Unmittelbar nach der Publikation der Meldung standen die Leute Schlange für einen «Goldmedaillen-Torte». Die Kirschrahmtorte hatte schon vor der Auszeichnung eine grosse Fangemeinde. Und diese wurde dann noch viel grösser. Es ist unser absoluter Verkaufsschlager

Da profitiert das Café Dahinden natürlich auch von der Bekanntheit der Ferienregion der Rigi-Seegemeinden und den vielen treuen Gästen, für die ein Ausflug nach Weggis eng verknüpft ist mit einem Besuch im Café Dahinden?

Manuela: Genau! Neben unseren feinen Produkten zeichnet sich das Café Dahinden aus durch einen wunderschönen Standort aus. Das Café liegt direkt an der Flaniermeile von Weggis. Nach einem Spaziergang am Quai ist ein Halt in unserem Café für viele Gäste Tradition. Und wenn es das Wetter zulässt, geniesst man auf der Seeterrasse einen wunderbaren Blick auf den See und die grossartige Bergwelt.

Mit elf Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist das Café Dahinden ein klassischer KMU-Betrieb. Wie schafft man es, nebst den traditionellen Aufgaben eines Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Betriebs noch kreativ und innovativ zu sein?

Patrik: Wichtig ist eine gute Balance von Tradition und Innovation. Und wir geben es gerne zu, dass dies nicht immer einfach ist bzw. immer gut überlegt werden muss. Das Grundangebot muss beständig, gut und prompt sein. Nebst dieser traditionellen Kundenfreundlichkeit wollen wir aber auch innovativ sein. Darum stellen wir uns auch solchen Wettbewerben oder probieren und lancieren neue Produkte – und auch Geschäftszweige.

Ihr habt nebst den traditionellen Bereichen Bäckerei/Konditorei und Café das Standbein Catering für Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Firmenanlässe usw. auf- und ausgebaut. Wie läuft es?

Manuela: Dieses Segment ist in den letzten Jahren prozentual am stärksten gewachsen. Solche Anlässe bringen Abwechslung in unseren Alltag und dienen auch immer als ideale Plattform für unser Café. Wir werden bekannter und können so unseren Kundenstamm erweitern.

Im Jahr 2022 steht eine organisatorische Anpassung an im Café Dahinden?

Manuela: Patrik und ich werden die operative Führung übernehmen. Das Café Dahinden wird aber das bleiben was es immer war: ein traditioneller Familienbetrieb mit guten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Und wir Jungen sind natürlich weiterhin froh um die tolle Unterstützung durch unsere Mutter Vreny!

Welche Erwartungen und Wünsche haben Sie für das nun begonnene Jahr 2022?

Patrik: Das wichtigste für das Cafe Dahinden ist, dass wir mit unserem langjährigen Team den eingeschlagenen Weg weitergehen können. Wir wollen unseren Gästen weiterhin ein familiäres Willkommensein bieten. Mit unserem motivierten Team wollen wir die Qualität im Verkaufsladen, im Café und beim Catering aufrechterhalten und möglichst alle Wünsche unserer Kundschaft erfüllen.

Kasten

Die ausgezeichneten Produkte

GOLD:

Bündner Nusstorte

SILBER:

Kirschrahmtorte

Weggiser Kafi Schnaps Truffes

Mandelstollen

Zwetschgen-Streusel

BRONZE:

Luzerner Weggen

Mandel Birnen Torte

Birchermüesli

Legende Bild:

Manuela, Vreny und Patrik Dahinden mit den ausgezeichneten Produkten.