

Leidenschaft für süsse und salzige Kreationen

Mit Herz und Seele üben Patricia Bellia-Strässle und ihr Team täglich ihr Handwerk aus. Unter dem Namen Zuckerkuss hat sich der Bäckerei-, Konditorei- und Confi-seriebetrieb in Islikon lokal und regional etabliert. Davon zeugen erste Erfolge an einem nationalen Branchenwettbewerb.



1



2



3

1. Süsses Handwerk: Cremeschnitten aus der Konditorei.

2. Salzige Buffets komplettieren das Angebot.

3. Der Verkaufsladen in Islikon wurde 2023 umgebaut und präsentiert sich hell und freundlich. (Bilder: Bäckerei Zuckerkuss GmbH)

Meilensteine

2013 Patricia Bellia-Strässle gründet die Zuckerkuss GmbH.

2016 Die Konditorei wird in gemieteten Räumlichkeiten, dem Atelier, weiter ausgebaut.

2018 Patricia Bellia-Strässle kündigt ihre Anstellung als Bäckerin und konzentriert sich auf ihr eigenes Unternehmen.

2020 Eine erste Mitarbeiterin wird eingestellt.

2023 Übernahme eines bestehenden Bäckereibetriebs in Islikon. Umbau des Ladens und Renovation der Produktionsräume.

2025 Die Bäckerei Zuckerkuss GmbH umfasst ein 14-köpfiges Team und betreibt eine Bäckerei, Konditorei sowie eine Confiiserie.

«Ob für süsse oder salzige Kreationen, bei uns wird Handwerk grossgeschrieben», sagt Patricia Bellia-Strässle. Sie betreibt zusammen mit einem 13-köpfigen Team in Islikon, westlich von Frauenfeld gelegen, eine Bäckerei, Konditorei und Confiiserie.

Der Firmenname der 2023 lancierten Bäckerei Zuckerkuss GmbH verrät die Herkunft des Unternehmens. Vor gut 12 Jahren durfte sich die gelernte Bäckerin-Konditorin – damals noch als Angestellte in der Bäckerei Rigazzi, Islikon – nach der Arbeit in der Backstube einmieten und für ihr neu gegründetes Unternehmen (Zuckerkuss GmbH) weiterarbeiten. Zu Beginn wurden vor allem Torten und weitere süsse Kreationen produziert und vermarktet.

Aus dem nebenberuflichen Engagement wurde bald mehr. Bereits 2018, nachdem sie in verschiedenen Frauenfelder Bäckereien Erfahrungen gesammelt hatte, beschloss die engagierte Berufsfrau, ihre Aufmerksamkeit und Zeit vollständig dem eigenen Betrieb zu widmen.

Neben süssen auch salzige Buffets

Mit einer ersten Mitarbeiterin ging die Unternehmerin ins Corona-Jahr 2020, das erhebliche Einschränkungen mit sich brachte. Die anfängliche Nervosität sollte sich jedoch als unbegründet herausstellen. «Wir wurden von der Nachfrage nach Geburtstags- und Hochzeitstorten regelrecht überannt», blickt Patricia Bellia-Strässle zurück.

Die Zuckerkuss GmbH gedieh, und die Handwerkerin und Geschäftsfrau hatte viele Ideen. Die tägliche Produktion von Torten und Dessertbuffets sollte auch mit salzigen Angeboten ergänzt werden. Bald öffnete sich eine weitere Tür,

nämlich als bekannt wurde, dass ein ehemaliger Chef seinen Bäckereibetrieb in neue Hände übergeben wollte.

Neue Möglichkeiten in Islikon

Die einzige Bäckerei in Islikon zu übernehmen, an der Hauptstrasse mit eigenen Parkplätzen direkt vor dem Haus, diese Chance wollte sich Patricia Bellia-Strässle nicht entgehen lassen. 2023 startete sie hier, mit einem Grossteil der bisherigen Angestellten und mit tatkräftiger Hilfe durch den ehemaligen Chef und Besitzer.

Noch vor dem Start im Januar hatte die Unternehmerin selber Hand angelegt und dem Laden einen neuen Anstrich verpasst. Im gleichen Jahr wurde umgebaut, dem Verkaufsraum ein neues Gesicht gegeben. Er wurde grösser und heller und bietet seither 20 Sitzplätze innen und aussen für jene Kundinnen und Kunden, die ihre Gipfeli oder Pralinés zusammen mit einem Kaffee geniessen möchten. Zudem passte die Unternehmerin auch die Arbeitsabläufe an.

«Mit Herz und Seele Bäcker»

Nachts beginnt die Arbeit in der Backstube nicht mehr um halb zwei Uhr, sondern erst um drei. «Dem Teig unserer Backwaren geben wir neu 24 Stunden Zeit, sich zu entwickeln, bevor gebacken wird. Unser Brot, aber auch Weggli und Semmeli gewinnen damit mehr Aroma und halten länger», erklärt die Bäckerin-Konditorin.

Die angepassten Arbeitszeiten erleichtern es zudem, gelernte Berufsleute zu finden. Die Chefin selbst steht häufig in der Backstube, ist in der Konditorei tätig, fertigt Hochzeitstorten oder springt im Verkauf ein. «Wir arbeiten gerne nachts, weil wir mit Herz und Seele Bäcker sind, und es gibt nichts

Schöneres, als am Morgen beim Betreten des Ladens den frischen Duft der Backwaren zu riechen», schildert die Unternehmerin ihre Leidenschaft.

Lokale und regionale Kundschaft

Die Reaktionen aus der Gemeinde Islikon und Umgebung auf diese Veränderungen waren positiv. Die Bäckerei Zuckerkuss erfüllt damit weiterhin die täglichen Bedürfnisse nach frischen Backwaren wie Gipfeli, Weggli und verschiedenen Brotkreationen. Darüber hinaus werden Sandwiches, Salate, Birchermüsli oder Wienerli im Teig sowie ein vielfältiges Angebot an süssen Produkten angeboten.

Neben der Laufkundschaft gewann die Bäckerei auch das gegenüberliegende Alterszentrum als Abnehmer hinzu, und gelegentlich werden örtliche Grossveranstaltungen beliefert. Zudem darf sich Patricia Bellia-Strässle über die Treue der früheren, eher jüngeren Kundschaft aus der Zeit der Vorläuferfirma freuen, ebenso über eine Klientel, die aus Frauenfeld oder der Region um Winterthur nach Islikon kommt, um die beliebten Zimtrollen oder Cupcakes zu ergattern.

Steuerthemen mit Provida aufgesetzt

Einsatzbereitschaft und Begeisterung sind spürbar, von der Produktion bis zum Verkauf, wenn man die Bäckerei Zuckerkuss besichtigt. Der Berufsstolz geht so weit, dass das Team auf die eigene Produktion setzt und keine Handelsware einkauft. «Wir haben lieber einmal ein Produkt nicht im Angebot, als hier Kompromisse zu machen», verdeutlicht Patricia Bellia-Strässle. Sie darf sich im Betrieb auf ein Team von sechs Verkäuferinnen und acht Mitarbeitenden verlassen.

Als es darum ging, die Firmen Zuckerkuss GmbH und Bäckerei Zuckerkuss GmbH zusammenzuführen, durfte die Unternehmerin auf die Provida zählen. «Ich kannte sie aus meinem Netzwerk, und sie half mir, die Steuerthemen richtig aufzusetzen. Ich wurde auf Antrieb richtig beraten. Das hat gut funktioniert», sagt Patricia Bellia-Strässle.

Fünf Medaillen an nationalem Wettbewerb

Der Betrieb habe in seiner neuen Aufstellung in den letzten zwei Jahren seine Umsatzziele erreicht, erklärt die Bäckerei-Unternehmerin. «Wir wollen nicht grösser werden, sondern übersichtlich bleiben». Nicht immer einfach zu bewältigen seien allerdings die starken Schwankungen im Einkauf von Mehl, Butter und Schokolade.

Eine noch grössere Herausforderung sei die Baustelle auf der Kantonsstrasse, die als Zufahrt zur Bäckerei dient. Diese Strasse soll bis Ende 2026 saniert werden. Diese Umstände bereiten Patricia Bellia-Strässle ziemliche Sorgen. «Man darf auf uns zukommen und unsere Buffets in salziger oder süsser Form, aber auch unsere Kreationen für Jubiläums-Kundengeschenke, Mitarbeiter- oder Kundenanlässe offerieren lassen.»

Dennoch: Für die Unternehmerin hat sich der Schritt nach Islikon gelohnt. Hier kann sie ihre eigenen Ideen umsetzen, ihr Handwerk kreativ und mit Passion leben, denn «ich wollte schon immer mein eigenes Ding machen.» Eine Bestätigung für dieses Engagement lieferte die Swiss Bakery Trophy von 2024. An diesem nationalen Wettbewerb der Bäcker-Konditoren-Confi-seure hatte die Bäckerei Zuckerkuss GmbH sieben Produkte eingereicht und fünf Medaillen ergattert, darunter eine Goldmedaille für den «Mirror Cake Mango Caramel Kokosnuss».



Patricia Bellia-Strässle

Bäckerei Zuckerkuss GmbH

Hauptstrasse 44
8546 Islikon

T 052 375 18 96
info@zuckerkuss.ch
www.zuckerkuss.ch