



Feinste Backwaren und Spezialitäten aus dem Prättigau

Aus erstklassigen regionalen Zutaten schaffen Roman Hitz und sein Team mit hohem handwerklichem Geschick und viel Herzblut täglich frische Köstlichkeiten. Zu geniessen gibt es sie in den fünf Verkaufsläden und gemütlichen Cafés wie auch in Gastronomie und Detailhandel.

Einladend hell und stilvoll gestaltet wirken das grosszügige Ladenlokal und Café in Landquart. Eine herzliche Wohlfühl-atmosphäre erfüllt den Raum. Während Schülerinnen an den Aussentischen sich mit butterzarten Croissants verpflegen, steuert eine Touristengruppe über den Bahnhofsplatz auf die Bäckerei zu, um original Bündner Nusstorte und traditionelles Bündner Birnbrot mit röstfrischem Kaffee zu kosten. Roman Hitz freut sich: «Unsere Cafés sind beliebte Treffpunkte in der Region.» Der Geschäftsführer der alteingesessenen Prättigauer Bäckerei weiss um die Vorlieben der Einheimischen und Gäste.

Eigenkreationen, die begeistern

Leicht süsslich-nussig im Geschmack, ausgesprochen gesund und besonders lange frisch: Das Chöttihammertaler Brot und den Wildmännli-Zopf stellt Beck Hitz aus selbst angebautem Waldstaudenroggen aus Grusch her. Die rund 7000 Jahre alte, ungezüchtete Getreidesorte ist reich an Eiweiss sowie B-Vitaminen und enthält um 50 Prozent mehr

Ballaststoffe als normaler Roggen. Auf die zwei raffinierten Innovationen ist Roman Hitz stolz: «Es sind unsere ersten Produkte aus heimischem Urgetreide.» Den Zopf widmete er seinem Urgrossvater. Als Wildmännli war Georg Andre Hitz an unzähligen traditionellen Anlässen im ganzen Kanton Graubünden ein Unikat.

Regionalität ist zentral

Ausschliesslich natürliche, hochwertige Zutaten verwendet Roman Hitz in seinem Betrieb. Dabei legt er grossen Wert darauf, regionale Schätze zu verarbeiten. So verfeinern lokale Alpbutter und hiesiges Mehl sämtliche Zöpfe: «Diese sind fast zu 100 aus Prozent Graubünden!» Einzig Hefe, Salz und Zucker würden von auswärts stammen. Seine erlesenen Spezialitäten wie zum Beispiel Bündner Nusstorten und Bündner Birnbrot vertreibt der umsichtige Unternehmer auch über graubündenVIVA. Das Bündner Kooperationsprogramm zielt darauf ab, die Wertschöpfungskette in der Region zu behalten und Graubünden als Hochburg der alpinen Genussskultur zu vermarkten. Aus deren vorzüglichem Sortiment verkaufen die Hitz-Läden in Klosters-Platz, Küblis und Landquart ebenfalls originelle Steinbockhörnli, aromati-

In unserem Handwerk arbeiten wir mit lebendiger Materie.

sche Öpfelringli oder deftige Capuns. «Die Produkte müssen möglichst aus Bündner Rohstoffen hergestellt sein, sonst aus Schweizer», so Roman Hitz.

Produktion ist eng durchgetaktet

Jede Nacht um 0:30 Uhr beginnt in der Kübliser Backstube von Beck Hitz der erste Bäcker mit dem Tagwerk. Ab 2 Uhr unterstützen ihn fünf Mitarbeitende. Ab 3:30 Uhr produzieren zehn Personen rund 100 verschiedene Frischprodukte sowie je rund 20 verschiedene Brot- und Sandwichsorten. Hinzu kommen länger haltbare Produktsorten wie zum Beispiel Nusstorten. Jeder Handgriff sitzt auch unter Hochdruck. «Wir haben oftmals eine einzige Chance, denn die Herstellung muss gelingen. Fehler liegen zeitlich meist nicht drin», erklärt Roman Hitz. Der gelernte Bäcker-Konditor hilft auch heute noch in der Backstube. Sorgfältig verpackt und logistisch durchdacht, liefern Busse um 5:45 Uhr, 6:00 Uhr und 6:10 Uhr die Bestellungen an die fünf Standorte, an Restaurants, Altersheime, Detailhändler und weitere Kundschaft aus.

Diffiziles Handwerk erfordert Kunstfertigkeit

«Hinter jedem unserer Produkte steht ein Mensch», betont Roman Hitz. In Handarbeit und ohne Backhilfsmittel stellen die Mitarbeitenden täglich frische Köstlichkeiten in gleichbleibend bester Qualität her, obwohl die Produktionsbedingungen in der Backstube wechseln. So reifen die Teige bei Regenwetter wegen der höheren Luftfeuchtigkeit in den unklimateisierten Räumen anders. «Wir arbeiten mit lebendiger Materie, die sich naturgemäss verändert», verdeutlicht der Fachmann. Im Unterschied zur industriellen Fertigung setzt das traditionelle Bäckerhandwerk daher viel Erfahrung und Fachwissen voraus: «Konstant hohe Qualität zu einem stimmigen Preis-Leistungs-Verhältnis zu liefern, gehört zum Wichtigsten.» Über positives Feedback der Kundschaft freut sich darum das Hitz-Team. Konstruktive Kritik bringt es weiter.

Unternehmen ist breit abgestützt

Dank dem Weitblick und der Tatkraft von Roman Hitz, seinen Eltern und Grosseltern ist der Familienbetrieb seit seiner Gründung 1947 stetig gewachsen. Heute machen 50 Prozent des Umsatzes Ladenverkäufe aus, 30 Prozent Lieferungen und 20 Prozent Einnahmen der Cafés. «Gerade in Krisenzeiten wie etwa Corona sind die verschiedenen Standbeine extrem wertvoll», hebt Roman Hitz hervor. Ebenso zollt der 37-Jährige den 55 Mitarbeitenden Anerkennung. «Wir arbeiten 365 Tag im Jahr. Das ist nur mit einem motivierten und verlässlichen Team möglich.»

Gaumenfreuden und Augenschmaus in Schiers

Ab Frühling 2024 erfüllt der köstliche Duft von frischem Brot das neue Verkaufslokal und Café am Bahnhofsplatz. Eine herzliche Wohlfühl-atmosphäre und aufmerksame Bedienung laden ein, die verführerischen Leckerbissen im gemütlichen Treffpunkt auszukosten.



Adresse: Beck Hitz AG
Untergassa 5, 7240 Küblis
Zur alten Post, 7214 Grusch
Landstrasse 181, 7250 Klosters Platz
Zum Mühlbach, 7220 Schiers
Bahnhofstrasse 1, 7302 Landquart
Telefon: +41 81 300 31 00
E-Mail: info@beckhitz.ch
Web: www.beckhitz.ch
Facebook: Beckhitz

In Kürze: Auch coole Lehrstellen gibt's beim Beck Hitz! Bewirb Dich und Du hast gute Chancen, die Ausbildung als Bäcker:in/Konditor:in oder Detailhandelsfachfrau/-mann erfolgreich gebacken zu kriegen.