

Bäckerei Hoyer eröffnet Pop-up-Laden

Mit vielen regionalen Produkten und Broten aus Urdinkel zieht die Traditionsbäckerei aus Merishausen ins Zentrum. Die neue Pop-up-Bäckerei an der Vordergasse 61 wird temporär bis Ende Oktober genutzt. Das steckt hinter dem ungewöhnlichen Konzept.

Eva Schmid

SCHAFFHAUSEN. Minimalistisch, regional und ohne viel Schnickschnack: Mit einem Pop-up-Laden hat die Traditionsbäckerei Hoyer aus Merishausen am Freitag ihren Verkauf in der Schaffhauser Innenstadt gestartet. Die bis Ende Oktober temporär genutzten Räume an der Vordergasse 61 sind in Windeseile in eine duftende Bäckerei umgestaltet worden. Jeden Morgen werden aus der Backstube in Merishausen die frischen Teigwaren dorthin geliefert. Neben Gipfeli, Semmeln und allerlei Broten wird dort auch der traditionelle Merishausener Bienenstich mit seiner knackigen Haselnuss-Caramel-Glasur verkauft. In den Regalen, gebaut aus alten Holzkisten, finden sich weitere Produkte aus dem Hofladen Tanner & Hoyer: selbst gemachte Konfitüren und Sirupe, Teigwaren aus Urdinkel, Würste aus der eigenen Produktion aber auch Exotisches aus Madagaskar, wie Vanilleschoten oder hoch aromatischer Zimt.

Mit einem kleinen, aber feinen Sortiment wolle man starten, erklärt der Bäcker und Konditor David Neier. Der 26-jährige Tiroler hat Anfang dieses Jahres die Traditionsbäckerei von Ruth Hoyer übernommen, die nach einer Nachfolge gesucht hat. Zusammen mit seiner 25-jährigen Partnerin, Antonia Peer will David Neier die handgemachten Produkte aus der Backstube auch in der Schaffhauser Innenstadt verkaufen. Bisher hat die Bäckerei Hoyer im Stadtzentrum eine Verkaufsstelle im Schafuuser Puuremarkt.

Immer häufiger gibt es Pop-up-Läden

Die Idee zu dem Pop-up-Laden hatte Andrea Talavera, die zuvor den Donutladen «Kleiner, dicker Junge» geführt hat. Nach drei Jahren hatte sie im April ihren Donutladen an neue Besitzer weitergegeben, sie persönlich wollte mehr Zeit mit ihrer Familie verbringen. Doch daraus wurde nichts. Das nächste Projekt wartete bereits auf die 44-Jährige. Eine ihrer ehemaligen Kundinnen erzählte ihr von den Plänen des jungen Bäckerpaares. Es war Ruth Hoyer selbst, die die Pop-up-Laden-Expertin mit ihren Nachfolgern zusam-



Das Team der Pop-up-Bäckerei: Andrea Talavera, David Neier und Antonia Peer (von links).

BILD MELANIE DUCHENE

menbrachte. Das Trio war sich auf Anhieb sympathisch, schnell wurde eine temporäre Nutzung gefunden.

Was modern klingt, hat eigentlich einen sehr pragmatischen Hintergrund: «Es ist schwer, in der Schaffhauser Innenstadt etwas zu finden, und dann kostet ein eigener, dauerhafter Laden auch viel Geld am Anfang», erklärt Andrea Talavera. Beruflich hat sie in der Vergangenheit etliche Restaurants in der Anfangsphase begleitet bis sie sich langsam etabliert und einen ersten Kundenstamm aufgebaut haben. Restaurant-Kuratorin, so nennt sie ihren Beruf, sagt die Frau mit den peruanischen Wurzeln und man merkt ihr an, wie sehr es ihr Spass macht, Menschen für gutes Essen zu begeistern. Auch Andrea Talavera startete einst ihren Donutladen als Pop-up-Projekt

«Wir backen ausschliesslich mit Getreide aus der Region Schaffhausen.»

David Neier
Bäcker

VIDEO
Interviews mit dem Team
unter www.shn.ch/click

im Löwengässchen. Dass sie für ihren Job viel auf Social Media unterwegs ist und Follower zu potenziellen Kunden machen möchte, gehört auch zu ihrer «Starthilfe». Immer häufiger gebe es für handwerklich gut gemachtes Brot Pop-up-Läden, sagt Andrea Talavera, besonders in Städten wie Berlin und München.

Braucht es noch eine weitere Bäckerei?

Der Laden an der Vordergasse wird von dem jungen Bäckerpaar bis Ende Oktober als Untermiete genutzt. Der bisherige Mieter aus dem Dentalbereich ist zwar schon ausgezogen, der Vertrag läuft aber erst in einem guten Vierteljahr aus. So kam die Zwischenlösung zustande, die beiden Seiten Vorteile bringen soll. Langfristig hoffen David Neier und Antonia Peer, eine feste Fi-

liale in der Innenstadt zu eröffnen. Dass die Innenstadt noch eine weitere Bäckerei braucht, davon ist der junge Bäcker David Neier überzeugt: «Wir backen noch selbst und ausschliesslich mit Getreide aus der Region Schaffhausen.» Die meisten seiner Teigwaren seien aus Urdinkel, der aus Neiers Sicht dem überzüchteten Weizen vorzuziehen sei. Auch Milch und Eier für die süssen Backwaren würden direkt vom Nachbarhof in Merishausen geliefert. Stolz ist er auch auf seine Handarbeit: «Wir haben nur zwei Maschinen in unsere Backstube, eine zum Mischen, die andere zum Ausrollen.» Alles andere geschehe von Hand.

Trotz Handarbeit halten sich die Preise im Rahmen: Ein Gipfeli kostet 2,50 Franken, ein Ruchbrot liegt bei 4,30 Franken. Und noch etwas liegt Neier am Herzen: «Wir werfen hier nichts weg, alles, was übrig bleibt, bekommen die Kühe vom Tanner Hof.» Bevor das jedoch geschieht, will die Bäckerei Hoyer ihren Pop-up-Laden in der App «Too Good To Go» registrieren. Mit dieser App wollen Händler und Kunden gegen Lebensmittelverschwendung gemeinsam kämpfen, Angebote aus der App zeigen Kunden kurz vor Ladenschluss, wo es noch Essen zum Sonderpreis zu holen gibt.

Es wird deutlich, dass Andrea Talavera und David Neier mit Themen wie Regionalität, Nachhaltigkeit und bewusstem Konsum punkten wollen – und dass sie gezielt auch eine junge Zielgruppe ansprechen wollen. Der neue Laden wird auf Facebook und Instagram bereits vielfach geliked, demnächst soll es Kurzvideos auf TikTok geben. Wichtig sei ihnen, auch auf moderne Ernährungsbedürfnisse und Unverträglichkeiten zu achten, daher bietet die Pop-up-Bäckerei auch glutenarme Produkte, Kaffee mit Hafermilch und eine Focaccia mit veganer Mozzarella. Den Fokus jedoch nur auf junge Menschen zu legen, darauf will sich Andrea Talavera dann doch nicht festlegen: Denn «Brot kennt kein Alter».

Der Pop-up-Bäcker in der Vordergasse 61 ist montags bis freitags von 6.30 Uhr bis 8 Uhr und von 11.30 Uhr bis 18 Uhr geöffnet. Samstags von 11.30 Uhr bis 18 Uhr, und sonntags von 11.30 Uhr bis Ausverkauf.

Gleichstellung: Passanten in der Altstadt sind geteilter Meinung

Eine Studie zur Gleichstellung zwischen Mann und Frau, das Gleichstellungsbarometer, wurde diesen Monat veröffentlicht. Die Ergebnisse zeigen grosse Differenzen zwischen den Geschlechtern.

Anna Kiefer

SCHAFFHAUSEN. Drei Jahre nach dem zweiten Gleichstellungsbarometer legt die Schweizerische Konferenz der Gleichstellungsbeauftragten (SKG) ein drittes Barometer vor. Das Gleichstellungsbarometer 2024 richtet den Fokus auf die Generation Z. Dabei zeigen sich Diskrepanzen: Die jungen Männer bewerten den Stand der Gleichstellung in der Schweiz als wesentlich fortgeschrittener als die Frauen der Gen Z. Die Generation Z ist die Nachfolgegeneration der Millennials und umfasst alle Menschen, die zwischen 1997 und 2012 zur Welt gekommen sind.

Die Ergebnisse des Barometers wurden auch mit denen älterer Generationen verglichen. Es hat sich gezeigt, dass der Meinungsunterschied zur Gleichstellung der Geschlechter bei der jüngeren Generation zwar am grössten ist, sich aber auch vorangegangene Generationen in diesem Punkt nie einig waren. Untersucht wurde der Stand der Gleichstellung unter anderem in der

Ausbildung, am Arbeitsplatz, in der Familie und bei Führungspositionen. Auf die Frage: «Denken Sie, dass die Gleichstellung der Geschlechter in der Schweiz am Arbeitsplatz erreicht ist?», antwortet etwa jede zweite Person, dass sie noch nicht erreicht ist. Aufgeteilt nach Geschlechtern wird dann sichtbar, dass nur 40 Prozent der Frauen zugestimmt haben und 69 Prozent der Männer. In Führungspositionen ist laut Barometer noch am meisten Luft nach oben. Dort sagen nur 43 Prozent, dass die Gleichstellung erreicht ist.

Die Meinung von Passanten

Die SN befragten einige Passantinnen und Passanten in der Schaffhauser Altstadt zu dieser Thematik. Die Antwort der Frauen auf die Frage, ob die Gleichstellung in der Schweiz bereits erreicht ist, lautete einstimmig «Nein». Die Männer sagten, es komme auf den Bereich an. Carlo Treskman sagt: «Wer weniger leistet, der sollte auch weniger verdienen.» Er beobachtet aber, dass männliche Arbeitgeber den Frauen ohne Begründung weniger Lohn zahlen. «Ich bin für die Gleichberechtigung, wenn der Mann mehr leistet, sollte er auch mehr verdienen, dasselbe sollte aber auch für die Frau gelten», sagt Desiree Steinemann. «Selbst wenn wir die Lohngleichstellung erreichen, wären die Frauen trotzdem nicht zu-

frieden», sagt Lukas Fröhlich und fügt an, dass die Gesellschaft eine Gleichstellung zwischen Mann und Frau wohl nie erreichen würde.

Trotz des Pessimismus sehen die Passanten auch Chancen und Lösungen. Treskman sagt, dass Kommunikation und der Austausch in einem sicheren Rahmen wichtig seien. Anstelle der Bevölkerung nimmt Steinemann die Unternehmen in die Pflicht. «Die Firmen müssen sich mehr dafür einsetzen, denn wir Einzelpersonen werden nicht gehört», sagt sie.

Unterschiede im Wahlverhalten

Eine weitere Studie des Schweizer Kompetenzzentrums Sozialwissenschaften Fors zeigt, dass die Meinungen von Frauen und Männern nicht nur bei der Gleichstellung auseinandergehen. Auch im Wahlverhalten gibt es tatsächlich signifikante Unterschiede. Bei den eidgenössischen Wahlen 2023 wählte fast jede zweite Frau unter 30 Jahren linksgrüne Parteien. Im Vergleich dazu, gab nur jeder vierte Mann der SP oder den Grünen seine Stimme. «Ich beobachte vielleicht eine Tendenz, in meiner Freundesgruppe ist das aber nicht so», sagt Treskman darauf angesprochen.

VIDEO
Interviews mit Passantinnen und Passanten
unter www.shn.ch/click



Wie im Vorjahr triumphierte das Projekt «Lernende bauen Zukunft». Im Bild die Lernende Kaya Leu mit Thomas Bollinger.

BILD MELANIE DUCHENE

prix.vision für Lernende – Spezialpreis für go tec!

SCHAFFHAUSEN. Mit dem prix.vision werden jedes Jahr Schaffhauser Projekte geehrt, die neue Impulse in der Lehrlingsausbildung geben. Am Freitagabend wurden die Gewinner an der Preisverleihung im Zunftsaal zum Kaufleuten gekürt. Vier Projekte fanden dieses Jahr den Weg zur Jury, die von Jürg Peyer präsiert wird. Wie schon im Vorjahr gewann die Projektreihe «Lernende bauen Zukunft». Lernende von sieben Firmen haben in Eigenregie einen Pausenkiosk beim Schulhaus Gräfler sowie

einen Geräteschopf realisiert. Jetzt soll die Erfolgsgeschichte im Schulhaus Thayingen weitergeschrieben werden. Den Preis überreichte Regierungsratspräsident Patrick Strasser.

Zudem verlieh die Jury den prix.vision Spezial für herausragende Leistungen in der Berufsbildung an die Wissenswerkstatt go tec!, die seit über zehn Jahren besteht.

Finanziert wird der prix.vision durch die Peyerschen Familienlegat. Er ist mit 75 000 Franken dotiert. (kfe)