



Lars Wellinger in der Backstube der Sandwich Factory in Tann. Seine Kunden können ihr Wunsch-Sandwich im Internet zusammenstellen und erhalten es spätestens in 45 Minuten geliefert. Bild: Marcel Vollenweider

## Nie mehr Gurken wegwerfen

**DÜRNTEN** Lars Wellinger bereitet in seiner Sandwich Factory Brote nach den exakten Wünschen der Kundschaft zu. In den Sandwiches des 30-jährigen Tanners finden sie deshalb auch keine unerwünschten Beilagen.

Marcel Vollenweider

Irgendetwas habe ihn bereits während der Zeit als Angestellter angetrieben, seine Leidenschaft als Bäcker auch in der Freizeit auszuleben, sagt Lars Wellinger. «Ich habe damit begonnen, im Keller des Elternhauses für Verwandte und Bekannte Zöpfe zu backen, auch auf Bestellung», erinnert sich der 30-jährige Tanner. Dieser erste Backofen existiert auch heute noch.

### Gegen die Wegwerfmentalität

Ende letzten Jahres hat Lars Wellinger schliesslich den Schritt in die berufliche Selbstständigkeit gewagt und mit den vorbereitenden Schritten begonnen. An der Hauptstrasse in Tann hat er sich der in eine Liegenschaft eingemietet. Das Herzstück bildet die Backstube. Der Jungunternehmer hat sich zudem eine Büroecke eingerichtet, eine grosszügige Kühlzelle ist ebenfalls vorhanden. Bis Ende des Jahres will er ein bescheidenes Ladenlokal einrichten. Entstanden ist in der

Vorbereitungsphase ein Flyer, der Auskunft über sein Angebot gibt.

«Mir ist wiederholt aufgefallen, dass sich viele Sandwichkonsumenten zuerst an einen Abfalleimer begeben und das aus dem Sandwich wegwerfen, was ihnen nicht schmeckt», erklärt Wellinger. Auf diese Wegwerfmentalität wolle er mit seiner Sandwich Factory eine Antwort geben. Die Philosophie laute bei ihm: keine Standard-Sandwiches, sondern solche, die von A bis Z den Kundenbedürfnissen entsprechen. Mit frischen Zutaten und möglichst wenig Konservierungsstoffen.

### Online Bestellung aufgeben

Während er Backwaren wie Zöpfe, 1.-August-Weggen oder Dreikönigskuchen weiterhin selber in seiner Backstube zubereitet, lässt er sich die Bagels unterschiedlicher Art zuliefern. So kann er auf Bestellungen schnell reagieren, die Bagels aufbacken und dann mit frischen Zutaten füllen – je nach Bestellung des Kunden, die online erfasst und sogleich ausgedruckt wird.

Vom Zeitpunkt des Bestelleingangs bis zur Auslieferung sollen höchstens 45 Minuten vergehen. «Ich habe inzwischen einen Mitarbeiter verpflichtet, der die frisch zubereiteten Sandwiches zum Besteller transportiert», sagt Wellinger. Sein Konzept scheint bereits gut aufzugehen, und der gegenüber den Standard-Sandwiches etwas höhere Preis sei durch die individuelle Zubereitung bestimmt gerechtfertigt.

### Gerlearnter Bäcker-Konditor

Wellinger ist gelernter Bäcker-Konditor. «Die Ausbildung entsprach zwar nicht meinem Traumberuf. Doch weil bereits mein Cousin Gefallen fand an dieser beruflichen Tätigkeit, passte dies dann auch für mich. Es machte Spass, den Kunden etwas Frisches und Leckereres herzustellen», erzählt er. Einzig das frühe Aufstehen habe ihm bisweilen Mühe gemacht. Trotz den für ihn eher unangenehmen Arbeitszeiten arbeitete Wellinger zuerst während vier Jahren in der einstigen Landi-Bäckerei in Hinwil, später während sieben Jahren, bei ihm weitaus mehr zuzugenden Arbeitszeiten, in der Guetslifabrik der Midor.

[www.sandwichfactory.ch](http://www.sandwichfactory.ch)

## DÜRNTEN

### Domino-Treff in der Alten Metzg

Am Samstag, 29. August, findet der nächste Domino-Treff für 4. bis 6. Klässler statt. Um 10 Uhr in der Alten Metzg in Dürnten. Leitung: Thomas Schönenberger und Team. (reg)

### Personalausflug der Gemeindeverwaltung

Die Büros der Dürntner Gemeindeverwaltung sind infolge Personalausflugs am Freitag, 28. August, den ganzen Tag geschlossen. Todesfälle können unter Telefon 079 429 1802 mitgeteilt werden. (reg)

### Singen und Musizieren im Nauengut

Am Dienstag, den 1. September, organisiert die Reformierte Kirche Dürnten um 15 Uhr ein Alterssingen. Die Teilnehmer singen und musizieren gemeinsam im Alters- und Pflegeheim Nauengut in Tann. (reg)

## FISCHENTHAL

### Den Bäckern über die Schulter schauen

Im Rahmen des überregionalen Anlasses Genuss 15 öffnet die Bäckerei Voland in Steg am Freitag, 4. September, während der betriebsamen Nachtstunden ihre Türen für interessierte Besucher. Ab 20 Uhr mit Apéro sowie einem urchigen Bäckerfilm im Open-Air-Kino. Bei der anschliessenden Backstubenführung, die zirka um 23 Uhr startet – erhalten die Teilnehmenden einen Einblick in die Produktion der Brote und Zöpfe, können über die Schultern der Mitarbeitenden schauen und unter kundiger Anleitung ihren eigenen Zopf flechten. Eine Anmeldung für die Bäckernacht ist nicht notwendig. (reg)

### Moderne Wandtafeln für die Sekundarstufe

Wie der Fischenthaler Gemeinderat in einer Mitteilung schreibt, hat er dem Antrag der Schulpflege für die Anschaffung von zwei elektronischen Wandtafeln mit Zubehör im Sekundarschulhaus Burghalde zugestimmt. Die beiden Wandtafeln kosten zusammen knapp 32 000 Franken. (reg)