

Natürlich, Feins us Allschwil: Der «Zopf Begg» und sein Erfolgsrezept

Brunch an einem Samstag und das explizit mit diversen hausgemachten Zöpfen? Damit schlägt das Restaurant AMBIENTE in Allschwil gleich zwei Fliegen auf einen Streich. Innovation und durchaus auch ein gewisser Pioniergeist scheinen zum Markenzeichen zu gehören beim seit Anfang 2019 neu benannten «Zopf Begg», einem kreativen Label in Basels Backkunstgefilde.

Dominik Spieser ist gelernter Konditor und Confiseur. Sein Einsatzgebiet ist das Alterszentrum Am Bachgraben bzw. das Lädeli beim Restaurant AMBIENTE in Allschwil, dessen angegliederte Inhouse-Bäckerei Anfang 2019 «Zopf Begg» getauft wurde.



Wir blättern nun rund zehn Jahre zurück. Damals wurden erstmals versuchsweise einige Zöpfe für die Bewohnerinnen und Bewohner sowie etwa ein Dutzend für Besucher von auswärts produziert. Das schlug ein wie eine Bombe. Heute gehen 300 der mittlerweile bekannten und beliebten Zöpfe alleine an Wochenenden über die Ladentheke. Die Anfangstage sind längst ein alter Zopf! Etwa eine Tonne Mehl wird aktuell monatlich gebraucht für alle Backwaren aus dem guten Hause. Aufgrund des durchschlagenden Erfolgs musste mit der Zeit ein eigener Name her. Und so kam der «Zopf Begg» ins Spiel.



Der Bäcker und sein Zopf – eine Erfolgsstory

Fast wie ein Einkaufszentrum

Das Alterszentrum Am Bachgraben in Allschwil bietet viel «Ambiente». Das gleichnamige und gemütliche Restaurant ist ein gern frequentiertes Speiselokal. Zusammen mit dem Lädeli-Bistro – wo es nebst Zeitungen und Zeitschriften, Raucherwaren, Getränken oder Snacks und Lottoscheinen eben auch Brot, Zopf, Gipfeli, Bretzel oder hausgemachte Bruch-Schoggi aus der eigenen Konditorei gibt – und den anderen Dienstleistungsbetrieben wie dem Fitness-Center «Xund & Zwäg», wähnt man sich schon beinahe in einem modernen, kleinen Einkaufszentrum; mit angenehm hohem Wohlfühl-Faktor.

Zopf-Spezialitäten à discrétion

Doch zurück zu den Zopf-Spezialitäten. Vom Butter-, Dinkel- oder Vollkornzopf über den Russen-, Speck-, Laugen- oder Kartoffelzopf bis zum Karotten- und Himbeerzopf und zum Zopfweggli wird an jedem letzten Samstag im Monat beim Zopf-Brunch der geflochtene Frühstücks-Spitzenreiter von Herrn und Frau Schweizer nach allen Regeln der Kunst zelebriert. Zusätzlich finden die Produkte vom «Zopf Begg» auch im Milchhüsl in Allschwil ihre Käufer.

Innovation als Erfolgsrezept

Das Beispiel «Zopf Begg» zeigt wunderbar auf, dass sich Innovation auszahlen kann. Während die meisten vergleichbaren Be-

triebe auf Produkte von ihren Zulieferern setzen, geht man hier in der hauseigenen Bäckerei mit eigenen Ideen und Kreationen ans Werk. Nebst den Zöpfen gibt es auch immer wieder kreative saisonale Highlights wie Marronibrot, Adventsbrot oder Spargelbrot, um nur ein paar der Ideen zu benennen. Bei so viel Kreativität dürfte es einen nicht wundern, wenn es dann zur Oktoberfestzeit heisst: «O'zopft is!»



Zopf Begg
c/o Restaurant AMBIENTE

Parkallee 7, 4123 Allschwil

Telefon +41 61 485 33 95

E-Mail info@ambiente-allschwil.ch

www.ambiente-allschwil.ch