

Region

Niemand kennt diese Firma, aber wir essen täglich ihre Produkte

Hidden Champion aus Allschwil Agrano stellt im Bachgraben Mischungen und Fabrikate für Bäckereien in ganz Europa her. Das Unternehmen investiert derzeit Millionen in einen Um- und Ausbau – bei laufendem Betrieb.

Luca Thoma (Text) und
Pino Covino (Fotos)

Wer will einen Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen – oder er geht direkt nach Allschwil zu Agrano. Die Firma im Bachgraben-Areal, die 2026 ihren 80. Geburtstag feiert, ist ein sogenannter Hidden Champion: Fast alle Bäckereien in der Schweiz, egal ob kleine Familienbetriebe oder die Backwarenhersteller von Coop und Migros, beziehen Produkte von Agrano. Dazu kommen Schweizer Gastrobetriebe und Kunden in ganz Europa: in Deutschland, Österreich, Frankreich, Ungarn.

«Im Bereich Backmischungen und Bäckerei-Fabrikate sind wir Schweizer Marktführer und auch in der internationalen Forschung und Produktentwicklung vorne dabei», erzählt Geschäftsführer John Berner, der das KMU gemeinsam mit Pascal Braun leitet. Das Geschäftsleitungsduo gibt der BaZ zum Jubiläum einen Blick in die Produktion und die unternehmerischen Herausforderungen.

Die Vielfalt der Fabrikate, die Agrano herstellt, ist immens: «Wir haben über tausend verschiedene Produkte im Sortiment. Unsere Kunden kaufen bei uns Brotmischungen, Dessertmischungen, Gelees, Eistee-konzentrate – hochwertige Fabrikate, die ihnen als flexible Basis zur Weiterverarbeitung für ihre Produkte dienen», erklärt Pascal Braun. Diese Mischungen entwickelt und produziert Agrano in grossen Mengen, sucht mit Kunden aber auch massgeschneiderte Lösungen.

100 Paletten und 50 Pakete gehen täglich auf die Reise

Die Vielfalt der Bedürfnisse, die Agrano bedient, spiegelt sich etwa im Vanillepuddingsortiment: «Manche müssen ein bestimmtes Geschmacksprofil oder ein sattes Gelb aufweisen, andere müssen bei hohen Temperaturen im Ofen stabil bleiben oder im Tiefkühler lagerbar sein.» Zudem spiele es eine Rolle, ob das Pulver kalt oder warm angerührt werde, welche Maschinen bei den Produzenten im Einsatz stünden und ob Wasser oder Milch zugesetzt werde.

Mit welch immensen Mengen Mehl, Körnern, Zucker und anderen Backzutaten Agrano operiert, zeigt sich beim Rundgang in der Produktion, die einem Bienenhaus gleicht. Insgesamt 65 Menschen arbeiten beim Allschwiler Hidden Champion: Sie mischen Produkte in riesigen Containern, rühren in Bottichen aus Edelstahl, bedienen Verpackungsmaschinen mit Roboterarmen, forschen an neuen Rezepten oder sind unterwegs bei den Kunden.

Gearbeitet wird im Produktionsgebäude von oben nach unten: In den oberen Stockwerken werden die Zutaten gemischt, im Erdgeschoss verpackt, gelagert und versandt. Täglich verlassen rund 100 Paletten und 50 Pakete das Areal. Eine Herausforderung besteht darin, grosse Produktionsmengen mit höchster Präzision zu verarbeiten: «Schon wenige



«Exakt definierte Abläufe und Fingerspitzengefühl»: Die Agrano-Co-Geschäftsführer John Berner (l.) und Pascal Braun.



Alles da: Derzeit baut Agrano ein noch grösseres Lager.



Hightech im Maschinenpark: Präzise Abfüllanlage.

Gramm einer Zutat zu viel oder zu wenig können ausreichen, um eine Charge von mehreren Tonnen unbrauchbar zu machen. Entsprechend gefragt sind exakt definierte Abläufe und Fingerspitzengefühl», erklärt Pascal Braun.

Dass die Firma in der Bevölkerung kaum bekannt ist, überrascht Berner nicht: «Wir werben in der Branche und nicht beim Endkunden.»

Geschäftsführung setzt auf den Standort Schweiz

Agrano wurde 1946 als kleines Familienunternehmen an der Gartenstrasse im St.-Alban-Quartier ins Leben gerufen: «Gründer Alfred Scherz entwickelte in einer Wäscheschleuder, bei welcher er die Löcher zuschweisste, das erste Produkt: ein Backmittel, das Mehl stabilisiert und die natürlichen Qualitätsschwankungen ausgleicht.» Vor über 40 Jahren siedelte das KMU aus Platzgründen auf den Bachgraben über.

1992 wurde das Unternehmen Teil der deutschen Mar-

tin-Braun-Gruppe mit Sitz in Hannover – dies aufgrund einer fehlenden Nachfolgeregelung. Berner und Braun sprechen von einer «förderlichen Kooperation»: «Wir haben uns innerhalb der Gruppe auf Bäckereiprodukte spezialisiert und forschen auch für alle anderen Betriebe. Die Geschäftsführung der Gruppe ist regelmässig in Allschwil zu Besuch und setzt auf den Standort Schweiz.»

Dass es die deutsche Unternehmensgruppe ernst meint, zeigt sich am grossen Neu- und Umbau auf dem Bachgraben. Agrano investiert derzeit eine Millionen-summe in die Renovation der Produktion und den Bau einer neuen Lagerhalle – dies alles bei laufendem Betrieb. Laut John Berner handelt es sich um ein Mammutprojekt: «Wir wollen unseren Kunden jederzeit zur Verfügung stehen und können den Betrieb nicht einfach für mehrere Monate schliessen. Dies verlangt unseren Mitarbeitenden viel Flexibilität ab, weil wir in diversen Bereichen provisori-

sche Lösungen finden müssen.» Das Ziel der Expansion: die Firma für die kommenden 80 Jahre fit zu machen. «Wir wollen den Betrieb eines Tages in einwandfreiem Zustand an unsere Nachfolge abgeben.»

Forschung und Spezialitäten als Kernelemente

Unternehmerische Herausforderungen gibt es im derzeitigen Marktumfeld mehrere. Zum einen muss Agrano stets die Balance zwischen hohem Niveau und kompetitiven Preisen halten: «Wir wollen, wo immer möglich, Rohstoffe aus der Schweiz mit sehr guter Qualität beziehen.» Da die Allschwiler Firma in keinen Tiefpreiswettbewerb mit den Mühlen und ausländischer Konkurrenz treten will, muss sie sich über die Hochwertigkeit und Regionalität der Zutaten, aber auch über Spezialitäten, Innovationen und eine enge Kundenbeziehung abgrenzen.

«Eine Erfolgsgeschichte sind beispielsweise unsere Artisano-Getreidemassen, die wir aus ge-

kochten Körnern entwickelt haben.» Sie seien bei den Kunden «sehr beliebt, weil sie das Brot ohne Zusatzmittel lange frisch halten und ihm einen intensiven rustikalen Geschmack verleihen», erklärt Pascal Braun. Auf Anfrage von Kunden tüftelt Agrano auch an neuen Gebäcken und Zutaten wie Backstark, einer natürlichen Alternative zu Backmitteln.

Ständig neue Produkte zu entwickeln, gibt der Allschwiler Firma auch das Know-how, um auf Trends und Entwicklungen im Essverhalten der Menschen reagieren zu können: «Heute essen die Menschen in der Tendenz weniger Brot», konstatiert John Berner: «Vegane, zuckerreduzierte oder glutenfreie Optionen werden parallel dazu wichtiger. In allen Sparten versuchen wir, mit neuen Ideen am Ball zu bleiben.» Denn der Hidden Champion aus Allschwil möchte weiterwachsen: «Wir wollen noch mehr Spezialprodukte auf den Markt bringen und neue Kunden, auch im Ausland, dazugewinnen.»

Mann in der Nacht auf Samstag durch Schuss verletzt

Basel Am Samstag kurz vor 2 Uhr hat ein Unbekannter einen 27-jährigen Mann an der Kleinhüningerstrasse durch eine Schussabgabe verletzt. Der Täter flüchtete. Die Sanität brachte den noch ansprechbaren Geschädigten ins Spital. Eine umgehend eingeleitete Fahndung nach dem unbekannten Täter verlief bislang erfolglos.

Den bisherigen Ermittlungen der Kriminalpolizei zufolge hatte sich der Geschädigte in einem Hinterhof aufgehalten, als ein unbekannter Mann ihn durch eine Schussabgabe verletzte. Der Täter flüchtete auf einem schwarzen E-Scooter mit grossem Display und grosser Rückenlehne. Das Motiv sowie der genaue Tathergang sind unklar und Gegenstand der kriminalpolizeilichen Ermittlung. Gesucht wird ein circa 170 cm grosser Mann mit dunkler Hautfarbe. Personen, die sachdienliche Hinweise geben können, werden gebeten, sich mit der Kriminalpolizei, Tel. 061 267 71 11, oder mit der nächsten Polizeiwache in Verbindung zu setzen. (tao)

Luftqualität in den beiden Basel ist weitgehend stabil

Bericht Die Kantone Aargau, Basel-Landschaft, Basel-Stadt, Bern, Jura und Solothurn haben ihren gemeinsamen Jahresbericht zur Luftqualität veröffentlicht. Darin halten sie fest, dass die gesetzlichen Grenzwerte für Stickstoffdioxid und den Feinstaub PM10 an allen Messstationen eingehalten wurden, obwohl die Werte leicht über dem Vorjahr lagen.

Bei den feineren Feinstaubpartikeln (PM2.5) kam es an der Messstation «Basel Feldbergstrasse» zu einer punktuellen Überschreitung. In der übrigen Region lagen die Werte innerhalb der Vorgaben. Baustellenbedingte Verschiebungen der Messcontainer bei den Stationen «Basel Feldbergstrasse» und «Muttenz A2 Hard» beeinflussten zudem die Messergebnisse. Schwankungen im langjährigen Vergleich erklärt der Bericht mit besonderen Wetterlagen wie Temperaturinversionen oder Saharastaub. (ne)

Basler Zeitung

Gegründet 1842 (National Zeitung) und 1844 (Basler Nachrichten)

Herausgeberin. Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG

Leserschaft. 82'000 (MACH-Basic 2024-2)

Digital: 117'400 (Mediapulse Online Content Traffic Data, 02/23).

Verbreitete Auflage: 29'880 Exemplare (WEMF 2024)

Davon verkaufte Auflage ohne Replica: 27'229

Abonnementspreise. shop.bazonline.ch

Verleger. Pietro Supino

Chefredaktion Tages-Anzeiger. Raphaela Birrer (rbi), Chefredaktorin. Matthias Chapman, stv. Chefredaktor. Ueli Kägi (uka), Andreas Kunz (aku).

Redaktion. Aeschenschplatz 7, Postfach 2250, 4002 Basel, Tel. 061 639 11 11, redaktion@baz.ch, vorname.name@baz.ch

Chefredaktion. Nina Jecker, Chefredaktorin (nj), Oliver Sterchi, Stv. (ost), Laila Abdel'Al, Assistenz

Inserateaufgabe Print: Tel. 044 248 40 30, E-Mail: inserate@baz.ch

Druck. DZB Druckzentrum Bern AG, Zentweg 7, 3006 Bern

Ombudsmann. Ignaz Staub, Postfach 116, 6330 Cham 1, ombudsmann.tamedia@bluewin.ch

Ausführliches Impressum online oder in der BaZ-Freitag-Ausgabe