Ein Dorfladen, der zur Institution geworden ist

Seit über 60 Jahren ist der Bicki-Laden im Besitz von Cornelia Bitterlis Familie. Sie führt den Oberriedner Laden zeitgemäss weiter.

Von **Laura Schurr**

BILD FLURIN BERTSCHINGER

Cornelia Bitterli, Maggie Hubmann, Heidi Hitz, Elisabeth Rösler und Caroline Vergeres (v. l.) verkaufen Delikatessen.

Oberrieden. – Voller Stolz öffnet Cornelia Bitterli das Familienalbum. Fein säuberlich hat ihre Mutter Francesca Märki darin die Geschichte des Bicki-Ladens festgehalten: Die Eröffnung durch Bitterlis Grosseltern Mathilde und Hermann Märki im Jahre 1946, der Verkaufsstand mit Schoggi, Sugus und Bisquits an der Seegfrörni von 1963 und ein Bild, als 1965 Bitterlis Vater Heinz den Laden übernahm. Dazwischen von Hand ausgefüllte Abrechnungen, Ladenflugblätter und Fotografien aus einer Zeit, als die Bickelstrasse vor dem Geschäft noch nicht einmal geteert war.

Lachend erinnert sich Cornelia Bitterlis Mutter, dass ihre Kinder schon früh mithelfen mussten: «Sie sollten für meine Schwiegermutter Zeitungen öffnen». Cornelia Bitterli verdreht die Augen. «Meine Grossmutter rief immer dann, wenn ich am Spielen war.» In die geöffneten Zeitungen habe man Früchte und Gemüse für die Kunden eingewickelt. Mit Druckerschwärze bedeckte Lebensmittel – für die beiden Frauen wäre das heute unvorstellbar.

Familienladen in 3. Generation

Cornelia Bitterli führt den Bicki-Laden bereits in der 3. Generation. Nach einer Lehre als Flugssicherungsassistentin hat sie ihrem inzwischen verstorbenen Vater im Geschäft ausgeholfen. «Es war keine Frage, dass ich blieb», sagt die 48-Jährige.

Als 1992 ihr erstes Kind zur Welt kam, trat sie etwas in den Hintergrund – das Geschäft wurde zwischenzeitlich verpachtet. Zwar habe es sie irgendwie immer ein wenig gereut, sagt Bitterli. 2000, als ihre drei Kinder älter waren, stieg sie wieder ins Geschäft ein. Seit 2003 gehört es ihr alleine. Die Buchhaltung führt ihr Mann.

Noch immer wohnt Bitterlis Familie oberhalb des Ladens in der Nähe der Bahnlinie. Das sei ein grosser Vorteil, sagt die Oberriednerin. Sie sei immer da, wenn sie gebraucht werde. Und auch für ihre Kinder sei es früher praktisch gewesen, wenn ihre Mutter nur ein Stockwerk tiefer arbeitete.

Der Laden sieht noch ähnlich aus wie zu Gründerzeiten. Nur das Angebot habe sich leicht verändert, sagt Cornelia Bitterli mit einem Schmunzeln. «Natürlich führen wir nicht mehr so viele Produkte in Konservendosen wie damals», sagt sie.

BILD PD

Der Raum sieht immer noch aus wie 1955, als dort Bitterlis Vorfahren arbeiteten.

Regionale Frischprodukte

Der Linie ihrer Grosseltern ist sie aber treu geblieben: Regional und saisonal sollen die Produkte sein. Noch immer verkauft Bitterli jeden Mittwoch Fisch aus dem Zürichsee von der Fischerei Ruf. Ein Angebot das bereits ihr Vater führte. Genauso wie die Pouletbrüstli von Werner Schönholzer aus Wädenswil, die sie jeden Donnerstag anbietet. «Unsere Kunden schätzen diese Produkte seit Jahren sehr.» Gottfried Gachnang aus dem Horgenberg beliefert sie mit Milch, Joghurt, aber auch je nach Saison mit Äpfeln oder Kartoffeln. Das Kag-Freilandfleisch bezieht sie bei der Metzgerei von Karl Abegg in Langnau.

Der Verkaufsraum ist nicht gross. Gegenüber der gekühlten Glastheke stehen zwei kleine Fässer. «Man kann hier kalt gepresstes Olivenöl und Balsamico-Essig aus Italien abzapfen», sagt Cornelia Bitterli. Hinter den Fässern liegen verschiedene Salate in grünen Kisten. Bitterli betont, dass sie im Bicki-Laden nicht nur Delikatessen anbiete, sondern auch ganz normale Lebensmittel wie Früchte und Gemüse, die sie täglich frisch bei der Firma Bettio bezieht.

Die Wandregale erinnern an die Bilder aus Anfangszeiten des Ladens. Heute sind sie vermehrt auch mit italienischen Spezialitäten gefüllt: hausgemachtes Pesto, Risotto, Antipasti und Teigwaren.

Hausgemachtes und Bio

In den letzten Jahren hätten die Kunden öfter nach Lebensmitteln ohne Konservierungs- und Farbstoffen gefragt, sagt Bitterli. Dieser Nachfrage kommt sie mit hausgemachten Säften, Konfitüren und Sirup entgegen, die sie in Zürich bezieht. «Das Bedürfnis nach gesunder Ernährung aus biologischem Anbau, hat in den letzten Jahren definitiv zugenommen», stellt die Ladenbesitzerin fest.

Kontakte als Erfolgsrezept

Cornelia Bitterli steht jeden Morgen selbst im Geschäft. Daneben beschäftigt sie vier Frauen, die Teilzeit angestellt sind. «Da wir alle aus Oberrieden sind, kennen wir die meisten Kunden persönlich», sagt sie. So gebe es Kunden, die Cornelia Bitterli schon als Kind kannten. In diesen persönlichen Kontakten sieht die Inhaberin auch das Erfolgsrezept des Ladens. Sie seien sicherlich auch der Grund, weshalb sie neben den Grossverteilern weiterhin bestehen könne. «Dass man mir ins Geschäft anrufen und beispielsweise jederzeit einen Früchte- oder Geschenkkorb bestellen kann, wird sehr geschätzt.»

Cornelia Bitterlis Mutter Francesca meint denn auch: «Meine Tochter behandelt Kunden wie Könige.» Bescheiden schaut Cornelia Bitterli zu Boden und sagt: «Die persönliche Beratung von Kunden liegt mir halt am Herzen.» Und dass sie und ihre Mitarbeiterinnen jemandem die Einkaufstasche zum Auto tragen, sei selbstverständlich.

Bicki-Lade GmbH,
Lebensmittel und Delikatessen
Bickelstrasse 19,
8942 Oberrieden;
Öffnungszeiten: Di–Fr 8–12 und 14.30–18.30, Sa 7.30–13 Uhr;
Tel./Fax: 044 720 06 54