

Vom Bankier zum Sirupier – Haltbarmacherei Roman Treichler

Vor fünf Jahren hängte Roman Treichler seinen Job an den Nagel und verwirklichte seinen Traum. Heute produziert er in Zürich Sirup und Konfitüren.

Von Jean François Tanda und Olivia Kühn, Handelszeitung vom 02.04.2015

Wie in jeder guten Abenteurergeschichte gibt es auch in dieser einen Wendepunkt. Den Moment, in dem der junge Roman Treichler beschloss, aufzubrechen in sein eigenes Leben. Er stand damals hinter dem Bankschalter einer Zürcher Landfiliale. Heute führt Treichler in seine Küche, in einen kleinen, sauberen, geplättelten Kellerraum unter einem Wohnhaus im Zürcher Stadtquartier Wipkingen. Es ist ein lebendiges Viertel, viele junge Familien leben hier. Ein guter Ort, um das herzustellen, was Treichler herstellt: Hochwertigen und in Handarbeit eingekochten Sirup und Konfitüren. Eine grosse Flasche Holunderblütensirup der «Haltbarmacherei» kostet 18.45 Franken. Die Menschen mögen die Säfte. So sehr, dass Treichler inzwischen die klassischen Fragen eines leidenschaftlichen Produzenten abwägt: Wie viel will, kann, muss er wachsen? «Ich wähle den langsamen Weg», sagt der Sirupier. Seit letztem Jahr hat er einen Vertriebspartner, mehrere grosse Kunden, erste Teilzeitangestellte. Er will weiter im Quartier produzieren, mit regionalen Zutaten.

Inspirierende Reise

Wie so viele Schweizer lernte Roman Treichler nach der Schule Kaufmann. Er arbeitete in der Filiale einer Grossbank. Irgendwann wusste er, dass er weiterziehen musste. «Draussen an unserer Filiale hingen hübsche Plakate, auf denen wir den

Menschen Beratung versprochen», sagt Treichler. «Was wir aber taten, war Produkteverkauf.» Treichler blieb noch zwei Jahre, lernte und sparte. Und zog dann mit einem Bus los durch Europa. Was genau er nach seiner Rückkehr machen würde, wusste er nicht. Damit ist er nicht alleine. Die Vorstellung, Aussteiger und Umsteiger würden jeweils mutig auf ein lang gehegtes Traumziel zumarschieren, ist ein Mythos. Stattdessen wissen die meisten erst mit der Zeit, wohin der Weg führt. Das stellen auch die Autoren Mathias Morgenthaler und Marco Zaugg fest, die in einem Buch Dutzende Richtungswechsler porträtiert haben. «Zahlreiche Beispiele zeigen», schreiben sie, «dass sich etwas entscheidend verändert, sobald man die ersten paar Schritte gegangen ist.» Auf seiner Reise entdeckte Treichler seine Faszination für die unglaubliche Vielfalt, mit der Menschen Nahrung zubereiten. Als er zurückkam, arbeitete Treichler erst in der Buchhaltung, dann im Service und schliesslich in der Küche eines Restaurants. Er fand einen Mentor in einem italienischen Küchenkollegen. Lernte Koch und arbeitete in mehreren Jobs gleichzeitig. Fand erneut einen Mentor im Gründer der Sorbetto-Ice-Creams.

Grossmutter's Rezeptbücher

Dann starb seine Grossmutter und hinterliess Roman, der als Kind mit ihr Früchte konserviert hatte, ihre Rezeptbücher. Treichler begann, in seinen freien Nächten Holunderblüten einzukochen und den Sirup abzufüllen. Irgendwann fragten die Freunde danach, dann die Kollegen, dann die Kollegen der Kollegen. Als das Restaurant eines Freibads bestellen wollte, machte Treichler sein Business 2009 offiziell.

Ein eigener Gastronomiebetrieb ist für viele Menschen ein Traum. Doch Selbstständigkeit ist in dieser Branche besonders schwierig: Gastrounternehmer scheitern noch schneller und brutaler als alle anderen. Das Wirtschaftsportal Business Insider trug 2014 unter Experten die wichtigsten Gründe dafür zusammen: Naivität, unprofessioneller Umgang mit Angestellten, keine Buchhaltungskenntnisse, mangeln der Kundenservice,

ungenügende Qualität der Lebensmittel. Treichler war so gut gerüstet, wie man es nur sein kann: Als Koch weiss er, wie wichtig hervorragende Zutaten und tadellose Hygiene sind. Seine Jahre als Kaufmann lehrten ihn den Umgang mit Zahlen, Partnern und Kunden, seine Wanderjahre Hartnäckigkeit. «Was ich davor gemacht hatte, war die beste Schule, die man durchlaufen kann», sagt Treichler heute. Seit letztem Jahr, fünf Jahre nach der Gründung, kann er von seinem Unternehmen leben.