

Region

«Geld ist Mittel zum Zweck, nicht das Ziel»

Geschichte eines Selfmade-Milliardärs Mit Bachem hat Peter Grogg in den letzten 50 Jahren im Baselbiet Wirtschaftsgeschichte geschrieben. Noch heute stellt der 79-jährige die Ziele der Firma über seine persönlichen.

Kurt Tschan

Eine Stunde dauerte die offizielle Jubiläumsfeier der Bubendorfer Bachem am 16. Juni. Wegen der Pandemie wurde auf eine normale Feier zum 50-jährigen Bestehen des Unternehmens verzichtet. Es blieb bei einer virtuellen Zusammenkunft. Firmengründer Peter Grogg meldete sich mit einer kurzen, aber eindrücklichen Botschaft an seine Belegschaft. Zuerst erinnerte er an seinen Vater. «Was du nicht kannst, lernst du. Du musst es nur wollen», hatte ihm dieser beigebracht. Noch heute stellt er die Ziele des Unternehmens über seine persönlichen und sagt: «Geld ist Mittel zum Zweck, nicht das Ziel.» Man könne als Vorgesetzter viel von anderen verlangen, wenn man selbst bereit sei, noch mehr zu leisten.

Bachem-CEO Thomas Meier sprach von einem Multigenerationenprojekt. Bei Bachem habe man das Gefühl, auf den Schultern von Riesen zu stehen, sagt er. Teamwork sei Bestandteil der Firmen-DNA. «Es geht darum, was wir gemeinsam erreichen», so Meier. Als Grundkoordinaten für die Zukunft bezeichnete er das profitable Wachstum und die berufliche Förderung der Mitarbeitenden. «Wir stellen nicht Zahlen ein, sondern Menschen», sagte Meier, der den unlängst verstorbenen Thomas Früh abgelöst hatte. Zu den Gratulanten gehörten in der Folge zahlreiche Pharma- und Biotechunternehmen.

Bachem, der Name besteht aus Basel und Chemie, hat inzwi-



In einer Schreinerei an der Kasernenstrasse in Liestal gründete Peter Grogg 1971 im 1. Stock seine Bachem.

schen eine Marktkapitalisierung von 3,86 Milliarden Franken: eine Perle in der Baslerbieter Wirtschaftsgeschichte, die ganz klein im ersten Stock einer Schreinerei in Liestal begann und seinen Mehrheitsaktionär, Peter Grogg, noch reicher als sein Unternehmen machte.

Die Abtrünnigen verkrachten sich

Forbes schätzt sein Vermögen auf 4,67 Milliarden Franken. Für einen, dessen erster Stundenlohn 1 Franken betrug, ein schwindelerregender Aufstieg in die Welt der Schweizer Superreichen. Die schwungvolle Erfolgsgeschichte zum Weltmarktführer von syn-

thetisierten Peptiden sei dicht verwoben mit kompromisslos gelebten Werten, konsequentem Qualitäts- und Kostendenken, einem offenen, visionären Geist und dem unbedingten Willen zur Unabhängigkeit», schreibt Verwaltungsratspräsident Kuno Sommer im Vorwort zu einem über 200 Seiten umfassenden Jubiläumsbuch. Es bietet tiefe Einblicke in das persönliche und berufliche Leben des eher öffentlichkeits scheuen Basler Milliardärs.

Etwa zu Beginn der Achtzigerjahre, als ehemalige Mitarbeitende eine eigene Firma in Läuelfingen gründeten und Insiderwissen mitnahmen. Grogg selbst wählte in den Abfallcontainern

der unliebsamen Konkurrenten und entdeckte sensitive betriebsinterne Unterlagen von Bachem. Vor Gericht zog er aber nicht damit. Später verkrachten sich die Abtrünnigen und verkauften die Firma an einen ausländischen Konzern, der inzwischen den Betrieb im Oberbaselbiet geschlossen hat.

Grogg, der höchstens mal mit Fahrzeugen wie einem Morgan oder einem 67er-Ford Thunderbird auf sich aufmerksam machte, pflegte stets einen unauffälligen Lebensstil. Sein Motto «Die Bereitschaft, für weniger mehr zu leisten», gilt für ihn noch heute. Das siebte Kind einer Basler Arbeiterfamilie besitzt weiterhin



«Was du nicht kannst, lernst du. Du musst es nur wollen.»

Peter Grogg
Firmengründer

die Mehrheit am Unternehmen. Ihm gehört aber auch die Liestaler Sunstar-Hotelgruppe, und er hält Beteiligungen an börsenkotierten Firmen wie Burkhalter, Polyphor und Dottikon.

Dass er überhaupt zu dem wurde, was er heute ist, verdankt er einer kleinen Notlüge. Weil er als Kind unter Asthma litt, wollte ihm die Firma Geigy keine Lehrstelle als Laborant geben. Bei Ciba verschwie er deshalb seine Vorerkrankung und wurde genommen.

Was dann folgte, war eine Tellerwäscherkarriere. «Mehr als die Hälfte seiner Zeit wusch Grogg nämlich Laborgeschirr», schreibt der Autor des Jubiläumsbuchs,

Philipp Schweizer-de Podestà. Schon während seiner Ausbildung tauchte Grogg tief in die Welt der Peptide ein. Die molekularen Alleskönner, die heute unter anderem zur Behandlung von Autoimmunerkrankungen und Krebs eingesetzt werden, entwickelten sich zu seiner grossen Leidenschaft. Schicksalhaft war sein Zusammenkommen mit Robert Schwyzler, einem Professor an der Uni Zürich, der ihn mit in die USA nahm. Schon mit 25 Jahren war er in Mitinhaber eines kleinen Chemieunternehmens, untergebracht in einer Lagerhalle in Downtown Los Angeles.

Auch heute gibt es kein eigenes Chefbüro

Im dortigen Playboy-Club schlug 1970 dann auch die ideale Geburtsstunde von Bachem per Handshake mit Partnern mit dem Gedanken, zeitgleich in der Schweiz und den USA zu starten. Im gleichen Jahr kehrte Grogg mit seiner Gattin in die Schweiz zurück und gründete die heutige Bachem in Liestal. Differenzen führten dazu, dass es schliesslich zwei voneinander unabhängige Unternehmen mit gleichem Namen gab, bis die Schweizer Bachem 1996 den amerikanischen Zwilling übernahm.

Heute beschäftigt Bachem über 1500 Personen. Grogg ist Ehrenpräsident. Im Verwaltungsrat sitzt dafür seine ältere Tochter. Taucht er am Hauptsitz in Bubendorf auf, dann teilt er sich ein Büro mit Verwaltungsratspräsident Sommer. Ein eigenes Chefbüro leistet er sich auch heute nicht.

Landbeiz

Crevettenspiess unter dem Traubendach

Als der Oberdörfer Patrick Thommen Ende 2017 zurück in die Schweiz kommt, ist er knapp 25 Jahre jung. Im 5-Stern-Haus Country Club Palm Garden Amed Beach & Spa Resort in Palm Beach (Florida) hat er sich soeben vom Praktikanten zum Souschef hochgearbeitet. Ins sonnige Florida kommt der gelernte Koch (Lehre im Leue Waldenburg) mit Berufsmaturität nach einem längeren Aufenthalt im Sheraton Hotel Waldhaus in Davos. Dort arbeitet er sich vom Jungkoch hoch bis zum Junior-Souschef, zeichnet verantwortlich für die Bereiche Beilagen, Suppen und Gemüse. In den Vereinigten Staaten habe er sehr viel lernen können, auch menschlich, sagt Thommen.

Handkehrum realisiert der junge Baslerbieter, dass es ihn im Grunde genommen wieder heim in die Schweiz zieht. So kommt er über den grossen Teich zurück ins Baselbiet. Denn der Zufall will es, dass Thommens Grosi Bethli Heger, die die Lampenberger Reblaub seit einem halben Jahrhundert führt, kürzertreten möchte. Was liegt da näher für sie, als den Betrieb in die Hände des aufstrebenden Enkels Patrick zu legen? Eben.



Essen: pffiffig und bekömmlich
Service: herzlich und aufmerksam
Ambiente: ländlich und gemütlich
Preis: reell

So übernimmt der weit gereiste junge Koch mit 25 Jahren die Reblaub. Zunächst kniet er sich voll und ganz hinein, nur unterstützt von einer fest angestellten Serviertochter. Seit etwas mehr als einem Jahr wird er in der Küche von einer zusätzlichen Köchin entlastet. Und auch im Service wird dieser Tage etwas aufgerüstet. Denn auch das Administrative liegt in Thommens Händen. Trotzdem bleiben die Arbeitstage lang, räumt er ein: «Mein durchschnittlicher Arbeitstag dauert mindestens zwölf Stunden.»

Die Reblaub hat eine spannende Geschichte. Ursprünglich ein ganz normales Bauernhaus mit Webstube, wird das Haus von der Besitzerfamilie anno 1913 in eine «Pension

Brodbeck» mit fünf Gästezimmern umgebaut. Erst etwa zehn Jahre darauf, im Jahr 1922, öffnen die Brodbeck die Gaststube auch für die Dorfbevölkerung – das Restaurant entsteht. 1935 erfolgt der nächste Umbau, bei dem der Saal hinter dem Ökonomiegebäude entsteht. Und kurz nach dem Zweiten Weltkrieg erhält der Saal noch eine Bühne, die sich rasch zum kulturellen Zentrum des gut 500 Einwohner zählenden Dorfes entwickelt.

Es gäbe noch viel zu erzählen aus der Geschichte der Reblaub. Zum Beispiel, dass Bethli Heger nur gegen grösseren Widerstand der Bevölkerung hat durchsetzen können, das Wirtshaus wenigstens einen Tag pro Woche schliessen zu dürfen. Oder dass die Gäste ihre Notdurft bis zum erneuten Umbau im Jahr 1984 auch im Winter jeweils im eiskalten «Hüsi» verrichten mussten.

Die Lampenberger Bevölkerung schätzt die einzige Beiz im Dorf; die Abendmatt oberhalb von Lampenberg hat mit Wanderern und Ausflüglern ein ganz anderes Publikum. Sowohl der Männerturnverein als auch der Musikverein und der Gemischte Chor sind hier regelmässig anzutreffen. Auch



Seit drei Jahren hat der junge und weit gereiste Koch Patrick Thommen in der Reblaub in Lampenberg das Sagen. Foto: Nicole Pont

während der Corona-Zeit sei die Bevölkerung solidarisch hinter ihm und seinem kleinen Team gestanden, sagt Thommen. «Wir haben mit Unterstützung der Bevölkerung einen Take-away- und Lieferservice für die Älteren aufgezogen.»

Nach der Corona-Zwangspause – der Take-away-Dienst wurde

weitergeführt – ist in der Reblaub wieder viel los. Sowohl das Gartenrestaurant mit 40 Plätzen als auch die Gaststube (30 Plätze) seien gut frequentiert. Patrick Thommen gibt sogar zu, dass die Reblaub ziemlich überrennt wird: «Es ist schön, zu sehen, dass die Menschen es geniessen, wieder ins Restaurant zu gehen.»

Getreu dem Credo «Saisonal – regional – gutbürgerlich» beschaffe er sich die Zutaten und Produkte. «Ich habe ein sehr gutes Verhältnis zu den hier ansässigen Bauern. Mir liegt es am Herzen, möglichst viele Produkte direkt von ihnen zu kaufen.»

Er schätzt, dass 75 Prozent der Produkte (Gemüse, Milchprodukte, Fleisch und Dekorationen) direkt von den lokalen und regionalen Produzenten stammen.

Wir lassen uns im kleinen Gartenrestaurant an einem Tischchen nieder, das angenehm durch Weinlaub vor zu heftiger Sonnenbestrahlung geschützt wird. Auf meinem Teller ist eine Quesadilla mit Käse, Pouletbrust und Guacamole, und meine Begleitung erfreut sich am Crevettenspiess an Café-de-Paris-Sauce mit Bratkartoffeln und Gemüse. Es schmeckt uns ganz ausgezeichnet.

Robert Bösiger

Restaurant Reblaub,
Obermattweg 2, Lampenberg.
Öffnungszeiten: Mi–Fr 9–24 Uhr;
Sa und So 11–24 Uhr. Mo und Di
Ruhetag. Tel. 061 951 10 51
www.reblaub-lampenberg.ch