



Ein Mutter-Tochter-Unternehmen zwischen Tradition und Innovation

Babu's Geschichte schreibt ein weiteres Kapitel

Zürich, 21. März 2023 – Schon mit 20 Jahren träumte die Zürcherin Sandra Kubista von einem gemütlichen Coffeehouse, wie es sie damals in Amerika gab. 2011 erfüllte sie sich mit dem Babu's an der Löwenstrasse in Zürich diesen Wunsch.

Im Juli 2022 eröffnete das Mutter-Tochter-Duo die erste Babu's Bakery an der Zentralstrasse in Wiedikon und eine neue Produktionsstätte in der Binz. Jetzt startet das Familienunternehmen mit einem eigenen Online-Shop durch. Ob Brunch-Box, Lunch oder eine Osterüberraschung – die Kubistas liefern ihre Backspezialitäten im Grossraum Zürich direkt vor die Tür.

Man könnte sagen, sie hätten Brot im Blut oder zumindest Backwaren. Denn die Liebe der Kubistas zu Zimtschnecken und Gipfeli geht zurück auf ihre Eltern und Grosseltern, die seit Generationen erfolgreich Bäckereien und Cafés in der Stadt Zürich führten. Den Kaffeeduft hatten sie also von klein auf in der Nase; der Geruch von Frischgebackenem bedeutet seit jeher Heimat, und Essen stand immer im Mittelpunkt: Die Kubista-Familie plant ihre Reisen akribisch um spannende und innovative Restaurants herum. Auf einem Trip durch Kalifornien landete Sandra Kubista 2010 in der Tartine Bakery in San Francisco. Sie war davon so inspiriert, dass sie ein Coffeehouse-Konzept dieser Art nach Zürich bringen und damit ihren langjährigen Traum erfüllen wollte.

Im Babu's Coffeehouse im Herzen Zürichs gönnt man sich seit 2011 eine Pause: vom Shopping in der Innenstadt, von der Arbeit oder schlicht vom Alltag. Zwischen antikem Holz und Vintage-Möbeln geniesst man Brioche, Kuchen oder Bagels. Am marmornen Tresen trinkt man einen Espresso der lokalen Rösterei Stoll und hinter der gläsernen Theke türmen sich die hausgemachten Backwaren. Seit Jahren gilt das Bijoux als Institution mit Herz für Frühstück, Lunch oder Kaffee und Kuchen: Bagels, Pancakes, Eierspeisen wie Egg Benedict, herzhaftes Rösti, reich drapierte Etageren oder frische Müesli und Smoothies versüssen den Start in den Tag. Ofenfrische Quiches und diverse Salate locken in der Mittagspause. Nachmittags gibt es eine breite Auswahl frisch gebackener Kuchen.

Elf Jahre nach dem Start von Babu's Geschichte eröffnete das Mutter-Tochter-Gespann Mitte 2022 die erste Babu's Bakery in Zürich Wiedikon. Wer derzeit durch den hippen Zürcher Kreis 3 spaziert, kommt nicht umhin, zwischen all den wohlkuratierten Boutiquen in diesem wunderschönen Altbau zu landen: In der Babu's Bakery in der Nähe des Idaplatzes holt man sich ganz entspannt den Coffee-to-go, schnappt sich hausgemachte Scones, Früchtebrötli, ein Stück Kuchen oder kauft sich einen knusprigen Laib Brot fürs Abendessen. Milchprodukte aus der Jumi-Familien-Käserei im Emmental oder die feinen Würste der Macelleria Zanetti aus Poschiavo ergänzen das liebevoll zusammengestellte Sortiment. Denn die Geschäftsführerinnen Sandra und Elena Kubista glauben fest daran, dass gute Qualität ein Zusammenspiel aus Freude an solidem Handwerk und erlesenen Zutaten ist.

BABU'S

Wer selbst nicht vorbeischaun kann und dennoch nicht auf den Zürcher Manufaktur-Genuss nicht verzichten will, der bestellt die Köstlichkeiten jetzt auch online.

Hier kommt Sandra Kubistas Tochter ins Spiel: Elena hatte sich im Sommer 2020 nach Abschluss ihres Bachelor-Studiums an der ZHdK und angesichts der Pandemie entschieden, das Babu's-Team zu ergänzen. Wer kreativ ist, macht aus der Not eine Tugend und somit initiierte Elena Kubista im Lockdown kurzerhand den Delivery Service. Dieser war so erfolgreich, dass die Kubistas diese Dienstleistung nun weiter ausbauen. Ende letzten Jahres haben sie einen neuen Online-Shop lanciert, der sowohl Pick up an den drei Locations wie auch Delivery nach Hause oder direkt ins Office anbietet. Der Kunde wählt zwischen Frühstück, Mittag, Nachmittag oder sucht direkt sein Lieblingsprodukt aus. Den Brunch kann man als Package bestellen oder sich seine Lieblingsprodukte selbst zusammenstellen. Kuchen können stückweise oder ganz bestellt werden. Die Lieferung erfolgt am Folgetag oder auf ein späteres Wunschdatum im Grossraum der Stadt Zürich gegen einen Aufpreis von 7–20 CHF, je nach Zone.

Die Zusammenarbeit des Mutter-Tochter-Duos ist perfekt: Sandra setzt den Fokus auf das Praktische und das Unternehmertum, während Elena mit neuen Ideen das Bestehende weiterentwickelt.

So wuchs und wuchs das Babu's-Universum und im Sommer 2021 mussten die Kubistas feststellen, dass eine Expansion mit der vorhandenen Infrastruktur schlichtweg unmöglich schien. Sie entschieden sich, die Produktion der Backwaren vom Kreis 1 in die Binz auszulagern, dort konnten sie im Juni 2022 geeignete, loftartige Räumlichkeiten beziehen. Ein top motiviertes Team von Konditor*innen und Bäcker*innen sorgt dafür, dass die Kund*innen tagtäglich in der Bakery und im Coffeehouse mit feinem Gebäck, Kuchen und seit Kurzem auch mit herzhaftem Brot verwöhnt werden.

Für Ostern hat sich das Babu's Team auch einiges ausgedacht und freut sich, seine Kund*innen an der Zentralstrasse, an der Löwenstrasse oder online mit speziellen Osterprodukten verwöhnen zu dürfen.

Wohin die Reise nun geht? Dank ihrer Neugier und Leidenschaft ist bei den Kubistas alles möglich, solange es herrlich duftet.

Für weitere Informationen: www.babus.ch

Medienkontakt und für weitere Auskünfte:

Elena Kubista

E-Mail: elena.kubista@babus.ch

Tel: +41 79 822 49 89

Kubista Gastro GmbH

Löwenstrasse 1

8001 Zürich