



Das Angebot ist nicht nur frisch, sondern auch schön anzusehen.

Einzigartige Auswahl an belegten Brötchen mit über 20 Sorten.



Genuss seit 1888

Belegte Brötchen sind das Markenzeichen der Kaffeehalle Solothurn: Über 20 verschiedene Sorten stehen zur Auswahl und jedes einzelne Brötchen wird frisch zubereitet. Hinter der Frische und der Vielfalt steckt eine ausgeklügelte Organisation und eine tiefe Überzeugung.

Die Produkte in der Kaffeehalle Solothurn sind nicht nur frisch, sondern auch heimisch – und wo immer möglich sogar aus der Region. So stammen die Eier zum Beispiel aus Wiedlisbach. «Und das Fleisch zu hundert Prozent aus der Schweiz», sagt Samuel Lanz, Geschäftsführer und zusammen mit seinem Bruder Thomas Inhaber der Dachmarke Lanz Gastrobeck. Die Geschwister vereinen darunter sowohl ihren Familienbetrieb Café Knaus in Oensingen, den sie 2017 von ihren Eltern übernahmen, als auch die Kaffeehalle Solothurn, die sie seit 2020 leiten. Die zwei Traditionsbetriebe, jeweils bestehend aus Bäckerei-Konditorei-Laden und Café-Restaurant, passen perfekt zusammen, weil sie dieselben Werte und Philosophien teilen. «Wir liessen die wesentlichen Dinge unverändert und arbeiten mit einer Vielzahl unserer Mitarbeitenden über Jahrzehnte», sagt Samuel Lanz, der lieber seine Mitarbeitenden in den Fokus der Berichterstattung stellt, als sich selbst. 40 sind in Solothurn beschäftigt, 55 in Oensingen. «Davon sind zwölf Stellen von Lernenden besetzt», sagt der Inhaber.

Zurück zu den Wurzeln

Im Sommer 2024 erfolgte die Renovation des Ladens und Cafés, dieses Jahr wird in die Küchensanierung investiert. «Seit 1888 gibt es diesen Ort schon, er ist ein Teil der Schweizer Kaffeehaus-Geschichte und wir wollten ihn in neuem Glanz erstrahlen lassen – und dabei die Tradition bewahren», erzählt Lanz. Will heissen: Renoviert wurde mit dem Ziel eines charmanten, einladenden Wiener Kaffeehaus-Stils. Es gibt mehr Sitzplätze als zuvor – sowohl die Kaffeehalle in Solothurn als auch das Café Knaus in Oensingen gehören zu den grössten Cafés der Schweiz, was die Anzahl Plätze betrifft. Auch bei der Renovation blieb Samuel Lanz seiner Philosophie der Regionalität treu und liess das Projekt von ortsansässigen Firmen und Handwerkern anfertigen. Und neu gibt es ein Fenster, das den direkten Blick in die Bäckerei erlaubt. Samuel Lanz sagt dazu: «Wir backen alles selbst und von Hand. Dabei darf man gerne zusehen.» Um die Effizienz zu steigern, veranlasste er den Bau eines zweiten Warenlifts, der ausschliesslich für den Transport der belegten Brötchen in den Laden genutzt wird. Diese werden in der Küche im ersten Stock und nicht in der Bäckerei hergestellt. Die Produktion geschieht von A bis Z vor Ort, die belegten Brötchen sind so beliebt, dass drei Mitarbeitende nur für deren kontinuierliche Herstellung verantwortlich sind. Zwei Sorten sind immer saisonal abgestimmt. Eine davon ist zurzeit das beliebte Frühlingsbrötli mit frischen Spargeln, Eiern und Rohschinken.

Es gibt zudem die meisten Varianten mit dem klassisch weissen oder mit Vollkorn-Toastbrot. Jedes Brötchen liegt dabei maximal eine Stunde im Laden – der Inbegriff von Frische.

Überregional bekannt

Im Durchschnitt profitieren 1000 Gäste pro Tag vom reichhaltigen Angebot und den handgemachten, frischen Produkten. «Nicht wenige von ihnen kommen von weit her, um unser Angebot zu geniessen», sagt Samuel Lanz, der die Hotelfachschule und eine Koch-Ausbildung absolviert hat und somit den Teil der Gastronomie der Marke «Lanz Gastrobeck» abdeckt. «Thomas ist der Bäcker», lacht er. Das Angebot der Kaffeehalle Solothurn ist nach dem Chamäleon-Prinzip aufgebaut: «Wir passen uns den Bedürfnissen der Kundschaft an – wie ein Chamäleon. Ab sieben Uhr gibts Frühstück, viele Handwerker-Gruppen machen im Laufe des Morgens in der Kaffeehalle Znüni-Pause. Danach treffen sich Geschäftsleute zum Business-Lunch, am Nachmittag kommen eher Pensionierte und geniessen ein Zvieri oder Kaffee und Kuchen. Und abends kann man bis 19 Uhr ein frühes Nachtessen geniessen.»

Familiäre Atmosphäre

Wertschätzung der Kundschaft aber auch den Mitarbeitenden gegenüber ist für die Brüder Lanz extrem wichtig. Für das Team gibt es jedes Jahr einen Betriebsausflug. Bei der

Wahl des Ziels dürfen sich die Mitarbeitenden einbringen, genauso wie bei der Suche nach den Themen für die Spezialwochen in der Kaffeehalle Solothurn. Die Abstimmungen und Diskussionen dazu finden in einer eigenen App statt. Alle Beteiligten identifizieren sich so noch mehr mit der Kaffeehalle Solothurn – und das kann man eindeutig am herrlichen Geschmack der liebevoll gestalteten, belegten Brötchen erkennen.

Ein Unternehmen von

Kaffeehalle
Genuss seit 1888

lanz 
Gastrobeck
Lebe mit Genuss!

Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch: 7.00 – 19.00 Uhr
Donnerstag: 7.00 – 21.00 Uhr
Freitag: 7.00 – 19.00 Uhr
Samstag: 6.30 – 17.30 Uhr
Sonntag geschlossen

Adresse: Kaffeehalle Solothurn
Gurzelngasse 26, 4500 Solothurn
Telefon: +41 32 622 54 37
E-Mail: info@kaffeehalle.ch
Web: www.lanz-gastrobeck.ch/
kaffeehalle

In Kürze: Die Frische und die Vielfalt der belegten Brötchen sind einzigartig, das Ambiente im Wiener Kaffeehaus-Stil mit historischen Bildern der Stadt Solothurn an den Wänden macht aus dem Genuss ein Erlebnis.