



# **NÖIS** VO DE BECKE- **CONFISEURE**



Oktober 2025 | Ausgabe Nr. 3 | 14. Jahrgang

Genau das.

**pistor**

**zum Anbeissen**

Neue Ideen für Ihr Sortiment gesucht?  
Lassen Sie sich vom Lachs-Smörrebröd und etlichen  
weiteren Pairings inspirieren und  
machen Sie Ihr Angebot noch attraktiver.



Entdecken Sie Ideen, die Ihre Kundschaft begeistern.  
[pistor.ch/foodpairing-baeckereien](https://pistor.ch/foodpairing-baeckereien)

# Impressum

**Redaktionsleitung, Biel-Seeland,  
Aus-/Weiterbildung,  
Politik/Wirtschaft**  
Markus Bähler  
Tel. 032 338 11 86, 078 712 03 68  
[baehler.markus@bluewin.ch](mailto:baehler.markus@bluewin.ch)

**Bern-Region**  
Manfred Hasler  
Tel. 031 859 24 14, 079 345 79 07  
[manfred.hasler@ueli-der-beck.ch](mailto:manfred.hasler@ueli-der-beck.ch)

**Oberaargau/Emmental**  
Andreas Reinhard  
Tel. G: 062 916 86 78, 076 778 26 05  
[andreas.reinhard@bzl.ch](mailto:andreas.reinhard@bzl.ch)

**Berner Oberland**  
Sandro Mann  
Tel. 079 219 80 08  
[smann78@gmx.ch](mailto:smann78@gmx.ch)

**Solothurn**  
Bruno Liebi  
Tel: 062 298 19 18, 079 796 83 52  
[brunoliebi@landbeck.ch](mailto:brunoliebi@landbeck.ch)

**Layout/Druck**  
Varicolor AG, 3053 Münchenbuchsee  
[www.varicolor-diedruckerei.ch](http://www.varicolor-diedruckerei.ch)

**Inserate**  
schwarz/ weiss:  
1/2-Seite Fr. 390.–      1/1-Seite Fr. 685.–  
farbig:  
1/2-Seite Fr. 495.–      1/1-Seite Fr. 885.–  
  
(jeweils pro Jahr, inkl. MwSt.)  
1/2-Seite = 123x88 mm  
1/1-Seite = 123x180 mm

**Abonnementspreis Nichtmitglieder**  
Fr. 33.– pro Jahr

**Erscheint 4-mal jährlich**

**Nächste Ausgabe:**  
Dezember 2025

# Inhalt

## BCBS-Überregional/SBC

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Editorial                                     | 5  |
| Gruss des Präsidenten                         | 6  |
| Keine Pro Infirmitas «Grittibänz-Aktion» 2025 | 9  |
| BCBS-Termine                                  | 11 |
| Mutationen                                    | 13 |
| Gratulationen                                 | 15 |

## Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

|                   |    |
|-------------------|----|
| Diverse Meldungen | 17 |
|-------------------|----|

## Aus-/Weiterbildung

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Nationale SwissSkills 2025 in Bern        | 32 |
| BCBS-Fortbildung für SiBe                 | 36 |
| Lehrstellenmessen                         | 38 |
| QV Noten Verkauf 2025                     | 40 |
| Totalrevision der Grundbildung Produktion | 41 |
| Nachwuchsevent an der BAM 2025            | 42 |

## Bern Region

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Weihnachtsessen Bäcker-Senioren*innen | 49 |
|---------------------------------------|----|

## Oberaargau-Emmental

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Geschäftsübergabe in Thörigen      | 50 |
| Neueröffnung Cafe Zyt in Sumiswald | 53 |

## Berner Oberland

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Neuland Thun                         | 53 |
| Brunch bei HoschiBeck                | 56 |
| Geschäftsübergabe Bäckerei Spicher   | 59 |
| «Lehrbeck.ch» am Thuner Wasserzauber | 62 |

## Region Solothurn

|           |    |
|-----------|----|
| HESO 2025 | 64 |
|-----------|----|

|              |    |
|--------------|----|
| <b>Humor</b> | 66 |
|--------------|----|



# Ihre Meisterwerke – unser Mehl



*Ihr Handwerk verdient nichts anderes!*



## Und unser Beat Bongni

Innovation, Tradition und viel Erfahrung machen ihn zum kompetenten Ansprechpartner von Bäcker-Konditoren und Confisereuren.



**Mühle • Moulin  
BURGHOLZ**

Mühle Burgholz AG • 3753 Oey-Diemtigen • Tel. 033 681 82 22 • muehle-burgholz.ch

# Äs louft öppis



Geschätzte Branchenfamilie, liebe Freunde

Diverse Branchen- und Nachwuchsanlässe prägen die Herbstzeit. So schauen wir auf erfolgreiche Veranstaltungen wie die Swiss Skills, BAM und HESO zurück, und freuen uns bereits auf die anstehende Neuland, sowie regionale Nachwuchs-events in Grosshöchstetten, Schüpfen und Derendingen.

Unabhängig der gespannten Weltlage ist die Saison des farbigen Laubes eingeleitet und in den Bäckereien-Confisereien feiern gluschtige Vermicelles, Kürbiskernbrote und Hexenbrezel ihren Einstand. Mit den sinkenden Temperaturen und kürzeren Tagen werden in den Betrieben auch wieder fleissig Lebkuchen garniert und dekoriert. Zudem erwartet uns am letzten

des Monats ein immer beliebter Brauch «Süsses oder Saures», welcher ursprünglich dem Ende der Erntezeit gewidmet war.

Da Humor bekanntlich die beste Medizin in ungemütlichen Zeiten ist, kann auch unser traditionelles Honiggebäck für gute Laune sorgen.

Unsere Branche ist bestrebt, auf die Begehrheiten und Veränderungen bestmöglich zu reagieren und erfindet sich immer wieder neu. Bei unseren Kunden können wir mit bester Qualität, Regionalität und kompetenter, sympathischer Bedienung punkten.

*Redaktionsleitung  
Markus Bähler*



*Lebkuchenkreation  
von Markus Bartlome*





## Gruss des Präsidenten



### Zu Besuch am Alemannischen Brotmarkt in Eutingen am Kaiserstuhl

Werte Bäcker, wertee Confiseurinnen und wertee Verkaufsfachfrauen.

Der Besuch in Eutingen war für Irene und mich sehr eindrücklich. Der Markt findet alle 3 Jahre im Städtchen Eutingen am Kaiserstuhl statt. Der alemannische Brotmarkt ist DAS Ereignis für die Stadt mit 11'000 Einwohnern. Samstag und Sonntag ist Markt mit ca. 25 Ständen von Bäckereien. Die

ansässigen Bäckereien, Bäckereien aus dem Raum Freiburg i.B. – Elsass und sogar eine Bio-Bäckerei aus Basel. Dazu natürlich Stände aus der Weinbauregion, Metzgereien und Vereinen mit Produkten rund um Brot, Wein und Wurst.

Die Begeisterung für Brot hat man überall gespürt, die angebotene Produktpalette ist breit und reicht von unzähligen Broten über Hefestollen bis zum Flammkuchen. Sonntag Mittag findet ein Umzug rund um Brot und Bäcker, Landwirtschaft und Kultur statt. Wir durften als Ehrengäste mit der lokalen Politik und Landesvertretern den Umzug vom Balkon der Kämmererei genießen.

Schön diese Begeisterung für unsere Produkte zu erleben, aber sieht selber:

*Es grüsst herzlich  
aus Eutingen am Kaiserstuhl ☺  
Chrigu Muralt*



**KLIPFEL** SEIT 1886  
HEFE · LEVURE · LIEVITO  
www.klipfel.ch

**BESTELLEN SIE PER WHATSAPP**  
EINFACH  
UNKOMPLIZIERT  
SCHNELL  
☎ 061 836 88 88



**FRESH** vom ersten Biss

**LOVE**

**ZAVARKA CLASSIC**  
Gekochter Roggensauerteig für Aroma und lange Frischhaltung.

**ZAVARKA DINKEL URKORN**  
Gekochter Dinkel Urkorn Sauerteig auf Basis von Dinkelmehl und Waldstaudenroggen zur Herstellung einer breiten Palette von Gebäckvarianten mit Dinkel.



Auch bei Pistor erhältlich

**LIVENDO**

**Rype™**

Roggensauerteigpaste für charakteristische Aromatik, ohne Zusatzstoffe.





**QUALITÄT KOMMT NIE AUS DER MODE**

Seit über 120 Jahren produzieren wir in Stettfurt, Kanton Thurgau, echte Schweizer Hefe. Als einziges Unternehmen setzen wir dabei vollständig auf landwirtschaftliche Rohstoffe aus der Schweiz. Hefe Schweiz – der Qualität, Tradition und Backstube verpflichtet.

hefeschweiz







www.hefe.ch

# Keine Pro Infirmis «Grittibänz-Aktion» 2025

«Usem gliichä Teig gmacht»



Am 3. Dezember ist der internationale Tag von Menschen mit Behinderungen. Unter dem Motto «usem gliiche Teig gmacht», konnten seit 2019 an diesem Tag Bäckereien und Confiseries schweizweit «Pro Infirmis- Grittibänzli» herstellen und verkaufen. Das Projekt wurde nun von Pro Infirmis beendet.

Für Fragen wenden Sie sich an:

Achim Bader  
c/o Pro Infirmis Holzmattenweg 94  
4712 Laupersdorf  
achim.bader@proinfirmis.ch  
Tel: 058 775 10 62

Markus Bähler



# Artisano

## Knusprig frischer Brotgenuss

*Artisano bringt Geschmack, Frische  
und das volle Korn ins Brot*



Brühstück mit Vorteig aus frischen Weizensprossen,  
feinstem Schweizer Bioweizen, Roggen, Hafer oder UrDinkel.

**AGRANO**

## BCBS-Termine

zum Eintragen in Ihre Agenda

|                     |            |                                                |
|---------------------|------------|------------------------------------------------|
| 23.10.2025          | Donnerstag | Berufsinfo-Abend in Grosshöchstetten           |
| 05.11.2025          | Mittwoch   | BCBS-Vorstandssitzung                          |
| 05.11.2025          | Mittwoch   | Berufsinfo-Abend in Schüpfen                   |
| 06.11.2025          | Donnerstag | Lehrstellenmesse Derendingen/Luterbach         |
| 06. – 09.11.2025    |            | Neuland Thun / Lebkuchen-Workshops             |
| 18.11.2025          | Dienstag   | QV-Vorbereitungskurs FR-BK in Thun             |
| 20.11.2025          | Donnerstag | QV-Vorbereitungskurs FR-BK in Langenthal       |
| 21.11.2025          | Freitag    | QV-Vorbereitungskurs FR-BK in Langenthal       |
| 25.11.2025          | Dienstag   | QV-Vorbereitungskurs FR-KC in Thun             |
| 26.11.2025          | Mittwoch   | QV-Vorbereitungskurs FR-KC in Langenthal       |
| 14.12.2025          | Sonntag    | Bänzen backen auf dem Bärenplatz in Bern       |
| 16.02.2026          | Montag     | Infoveranstaltung BIVO 2030 im Bfsl Langenthal |
| 04.03.2026          | Mittwoch   | Infoveranstaltung BIVO 2030 im IDM Thun        |
| 04.03.2026          | Mittwoch   | BCBS-Vorstandssitzung                          |
| 11. – 14.03.2026    |            | «Rendez-vous Job» im ÜKZ-Langenthal            |
| 26.03.2026          | Donnerstag | EBA-Infomesse in Solothurn                     |
| 24.04. – 03.05.2026 |            | BEA-Schaubäckerei in Bern                      |
| 16.05.2026          | Samstag    | BCBS-GV Region Oberland                        |
| 19.05.2026          | Dienstag   | Pistor GV in Luzern                            |
| 20.05.2026          | Mittwoch   | Brotmärit in Bern                              |
| 27.05.2026          | Mittwoch   | BCBS-Vorstandssitzung                          |
| 09.06.2026          | Dienstag   | SBC-Kongress in Bern                           |
| 29.06.2026          | Montag     | QV-Diplomfeier, Schulort Langenthal            |
| 30.06.2026          | Dienstag   | QV-Diplomfeier, Schulort Thun                  |
| 19.08.2026          | Mittwoch   | BCBS-Vorstandssitzung                          |
| 01. – 03.09.2026    |            | BIM in Olten                                   |
| 02. – 06.09.2026    |            | BAM in Bern                                    |
| 04.11.2026          | Mittwoch   | BCBS-Vorstandssitzung                          |

# Mutationen

## BCBS-Neueintritte:

- Bäckerei Lehmann GmbH, Sandra Zürcher & Salome Grädel, Dorfstrasse 11, 3465 Dürrenroth
- Bäckerei-Konditorei Café Zyt GmbH, Sarah Uhlmann & Manuela Feldmann, Spitalstrasse 8, 3454 Sumiswald

## Betriebsübergaben / Eröffnungen:

- Bäckerei-Konditorei, Ruth Zaugg & Peter Lehmann, Dorfstrasse 11, 3465 Dürrenroth  
→ Nachfolge: Sandra Zürcher & Salome Grädel
- Bäckerei-Konditorei Café Zyt, Peter & Ruth Bieri, Spitalstrasse 8, 3454 Sumiswald  
→ Nachfolge: Sarah Uhlmann & Manuela Feldmann

## Geschäftsaufgaben:

- Gurten-Bäckerei, Alain Patterson & Andreas Boitelle, Kirchstrasse 192, 3084 Wabern  
→ Laden wird als Filiale der Bäckerei-Konditorei Röthlisberger weitergeführt

## Verstorben:

- Edwin Leuenberger, Riggisberg

## Die Welt ändert sich, wir ändern uns mit.

Die Art, wie wir leben, wie wir uns verhalten und wie wir essen, verändert sich. **Seit längerem sind wir Teil dieses Trends und ein grosser Anteil unseres Sortiments ist bereits vegan.** Wir sorgen dafür, dass wir unsere Kunden auch in diesem Bereich mit Neuigkeiten und Alternativen beliefern können.



Art. Nr. Alipro: 3422

Art. Nr. Pistor: 38757

Gebinde: Sack à 15 kg

## V-GO! Basismischung

Perfekt zum Erstellen Ihres veganen Gebäcksortiments

**JETZT ERHÄLTlich**





Wir setzen auf

**Regionalität • Slow Milling • Natürlichkeit**

Beck & Cie. AG  
3427 Utzenstorf

www.meinmehl.ch • www.mafarine.ch



- Zum 70. Geburtstag am 07.09.2025, Simon Kramer, Langnau
- Zum 70. Geburtstag am 11.09.2025, Esther Rolli, Belp
- Zum 75. Geburtstag am 28.07.2025, Ursula Hirschi-Märki, Oberburg
- Zum 75. Geburtstag am 26.08.2025, Kurt Herrmann, Thun
- Zum 75. Geburtstag am 03.09.2025, Nathalia Moretta, Rechterswil
- Zum 75. Geburtstag am 05.10.2025, Peter Galli, Steffisburg
- Zum 80. Geburtstag am 11.08.2025, Peter Rutschi, Uetendorf
- Zum 80. Geburtstag am 08.10.2025, Michel Rupp, Thun
- Zum 81. Geburtstag am 27.07.2025, Daniel Schmutz, Worb
- Zum 81. Geburtstag am 21.08.2025, Ruth Cañal, Spiegel b. Bern
- Zum 81. Geburtstag am 12.10.2025, Otto Dähler, Täuffelen
- Zum 82. Geburtstag am 30.07.2025, Susi Sägesser, Biel
- Zum 82. Geburtstag am 03.09.2025, Hans-Rudolf Reber, Lanzenhäusern
- Zum 82. Geburtstag am 04.10.2025, Andreas Liechti, Lauperswil
- Zum 83. Geburtstag am 08.08.2025, Katharina Reber, Lanzenhäusern
- Zum 83. Geburtstag am 22.08.2025, Walter Vogel, Oberdiessbach
- Zum 84. Geburtstag am 01.09.2025, Gebhard Schächtele, Interlaken
- Zum 86. Geburtstag am 06.09.2025, Peter Jufer, Bern
- Zum 87. Geburtstag am 25.08.2025, Vreni Michel, Adelboden
- Zum 87. Geburtstag am 28.08.2025, Heinz Wehrli, Thun
- Zum 87. Geburtstag am 19.09.2025, Maria Huber, Madiswil
- Zum 88. Geburtstag am 11.09.2025, Ueli Zingg, Uetligen
- Zum 88. Geburtstag am 19.09.2025, Hedi Bichsel, Bätterkinden
- Zum 88. Geburtstag am 18.10.2025, Karl-Heinz Hirthe, Lengnau
- Zum 89. Geburtstag am 26.09.2025, Theres Siegenthaler, Steffisburg
- Zum 89. Geburtstag am 12.10.2025, Ernst Leuenberger, Zollikofen
- Zum 91. Geburtstag am 29.09.2025, Rösli Zutter, Sutz-Lattrigen
- Zum 93. Geburtstag am 22.10.2025, Werner Zutter, Sutz-Lattrigen
- Zum 95. Geburtstag am 30.09.2025, Fritz Steck, Spiez
- Zum 95. Geburtstag am 26.10.2025, Walter Berger, Bigenthal
- Zum 98. Geburtstag am 31.08.2025, Walter Rüttimann, Wangen SZ



## ScanPay&Go

### Selber kassieren

Der Kunde nutzt dabei sein eigenes Handy  
massiv mehr Kunden  
massiv höhere Frequenzen  
massiv grösserer Umsatz

### Selbstbedienung 24/7/365

Deutlich mehr Umsatz  
x weniger Personalaufwand  
x deutlich längere Öffnungszeiten

**= viel mehr Gewinn**



AplusAG.CH SA, 2540 Grenchen 032 653 8888

[www.aplusag.ch](http://www.aplusag.ch) [aplusag@aplusag.ch](mailto:aplusag@aplusag.ch)



**FÜR JEDE BACKSTÜBE**

**DIE RICHTIGE MASCHINE!**



Wieland-Boku AG • Gipfelstrasse 1 • 3671 Brenzikofen • Telefon (031) 771 13 13 • [info@wieland-boku.ch](mailto:info@wieland-boku.ch)

# Meldungen aus Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

## Frauenpower in Dürrenroth

Sandra Zürcher (25) und Salome Grädel (20) übernahmen Ende September die Dorfbäckerei mit dazugehörigem Bistro in Dürrenroth. Auslöser für die neue Geschäftsbeziehung war ein Whatsapp-Status: «Wir wollen die Bäckerei Lehmann nicht schliessen. Darum suchen wir eine Ladenchefin.» Eine Bäckerinmitarbeiterin schrieb diese Zeilen auf ein Blatt Papier, fotografierte sie ab und stellte sie auf Whatsapp.

Die Meldung erreichte unter anderem die Mutter des Freundes von Sandra Zürcher. «Sie wusste, dass diese Anstellung eine Chance für mich ist, weil dieser Beruf für mich das Grösste ist, und zeigte mir den

Aufruf.» Also rief sie Peter Lehmann an. Und nach einem ersten Treffen arbeitete sie einen Tag zur Probe.

Ein Probearbeiten hingegen war bei Salome Grädel aus Sumiswald nicht notwendig. Sie kennt den Betrieb bestens. Sie absolvierte bereits die Ausbildung zur Bäckerin-Konditorin bei Peter Lehmann und ist nach dem Lehrabschluss geblieben.

«Ich wusste von der Nachfolgesuche, wollte aber alleine das Geschäft nicht übernehmen», sagt Grädel, die bei ihrem Entscheid von ihrer Familie unterstützt wurde.

## Arbeitsaufteilung war schnell klar

«Wir haben uns auf Anhieb verstanden», sagen die zwei Frauen unisono. Und nicht nur zwischenmenschlich stimmte es zwischen den beiden, auch die Arbeitsaufteilung war schnell klar: Salome Grädel arbeitet in der Backstube. Sandra Zürcher, die ebenfalls gelernte Bäckerin-Konditorin ist und zudem eine Lehre als Detailhandelsfachfrau absolviert hat, steht ebenfalls während zweier Tage in der Backstube. Die restliche



Ruth Zaugg, Peter Lehmann und die Nachfolgerinnen Salome Grädel und Sandra Zürcher



**BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

*November  
Aktion*

## PANE LAVAL

Das Pane LaVal ist ein weizenfreies, aromatisches Dinkelvollkornbrot mit knuspriger Kruste. Es wird aus hochwertigem Dinkelmehl und mit einem fruchtigen Brombeermehl abgerundet. Dank der ausgewählten Zutaten bleibt das Brot lange frisch.



Scannen Sie den QR-Code, um  
direkt zum Rezept und einer weiteren  
Anwendungsideoe zu gelangen.

Zeit hingegen ist sie im Laden anzutreffen und bedient die Kundinnen und Kunden. Zudem ist sie für das Büro zuständig.



*Die Bäckerei bietet ein vielfältiges Sortiment.*

Die beiden Frauen haben Respekt davor, dass sie nun die Verantwortung tragen – für die Bestellungen, die Auslieferung der Ware und die Büroarbeit. Doch die Übernahme sei für sie eine Chance, eine gut geführte Bäckerei weiterführen zu können. Derzeit arbeiten drei Teilzeitangestellte in der Bäckerei. Sie werden weiterbeschäftigt. Auch will das Duo Grädel/Zürcher wie bis anhin den Laden morgens um 6.00 Uhr öffnen. Neu ist indessen, dass das Geschäft am Mittwochnachmittag offen ist, dafür bleibt es am Montag den ganzen Tag geschlossen.

Peter Lehmann und Ruth Zaugg freuen sich über die Nachfolgelösung. «Wir haben schon viele positive Rückmeldungen aus dem Dorf erhalten», sagt Ruth Zaugg. Und Peter Lehmann meint: «Es ist kaum zu glauben. Fünf Jahre lang waren wir auf der Suche nach einem Nachfolger. Und dank Whatsapp haben wir innerhalb von zwei Wochen eine Lösung gefunden.»

Ebenfalls freuen sich Lehmann und Zaugg darüber, dass sie weiterhin einen halben bis einen ganzen Tag pro Woche in der Bäckerei arbeiten werden.

Der Grund, dass Peter Lehmann und Ruth Zaugg die Führung abgeben, ist ihre bevorstehende Pension. Ruth Zaugg erreicht im Herbst das Rentenalter, Peter Lehmann ein Jahr später.

Übernommen hat Peter Lehmann die Bäckerei 1989. Damals war er 27 Jahre alt. «Die Dorfbevölkerung hat uns sehr gut aufgenommen. Und wir fühlten uns sofort zu Hause», erinnert er sich.

### Absurde 99 Rappen für ein Pfund Brot

Der Discounter Aldi Suisse hat die Preise für Backwaren in der Schweiz massiv gesenkt. Diese «Dumpingpreise» sind eine Gefahr für das Gewerbe und die lokale Versorgung. «Bei Aldi Suisse gibt es das günstigste Brot der Schweiz», schreibt das Unternehmen in einer Mitteilung und senkte den Preis für Halbweiss- und Ruchbrot (500g) auf unter einen Franken. Auch andere Brotsorten, Gipfel und Gebäck wurden im Preis um bis zu 18 Prozent gesenkt. Mit den Tiefpreisen will Aldi angeblich gezielt alle Kundinnen und Kunden beim Haushaltsbudget entlasten, heisst es. Solche Tiefstpreise können kaum die Rohstoff- und Produktionskosten decken und lassen eine Lockvogelpolitik vermuten. Weder sind hochwertige Rohstoffe noch Schweizer Herkunft anzunehmen, von Fachhandwerk ganz zu schweigen.

Der SBC betont, dass hiesige artisanale Bäckereien ihre Brote vor Ort herstellen. «Es handelt sich in der Regel um Lebensmittel, die einiges an Fachwissen erfordern und qualitativ hochwertige Rohstoffe enthalten, die oftmals aus der Region stammen. Der dafür notwendige Zeitaufwand, die personellen Kosten, die Rohstoffpreise – all dies schlägt sich verständlicherweise auf den Verkaufspreis nieder». Inzwischen haben Migros, Coop Lidl und Denner reagiert und ihre Preise für Brot und Backwaren ebenfalls nach unten geschraubt.

Es ist zu hoffen, dass die Konsument/-innen, vor lauter Discountpreisen den Beck im Quartier nicht vergessen und weiterhin das lokale Handwerk bevorzugen.

### An Gstaad's Promenade

Die Lage könnte prominenter fast nicht sein. Die Tische des Tea-Rooms stehen direkt an der Promenade von Gstaad, nur ein paar Schritte vom Bahnhof entfernt. Und die Schaufenster voller Verlockungen ziehen die Passanten förmlich hinein in die Bäckerei. Earlybeck – ein Name, der auch von jedem Touristen mühelos ausgesprochen werden kann. «Dieser Geistesblitz stammt aus der Zeit meiner Eltern», schmunzelt Eric Oehrli. Im Welschland sei der Name Earlybeck, den die Oehrli seit Jahrzehnten verwenden, jedoch weniger geläufig. «dort nennen sie mich oft Monsieur Beck». Acht Filialen sind es inzwischen, in Gstaad, in Saanen, im Pays d'Enhaut. Die Bäckerei wurde 1910 von den Urgrosseltern gegründet, bereits damals im Stammhaus

in Gstaad, das noch heute das Hauptgeschäft ist. Produziert wird im Backhaus in Saanen, das 2007 neu erbaut wurde. «Seither können wir noch handwerklicher als vorher arbeiten», sagt Eric Oehrli. Eric und Murielle Oehrli leiten in vierter Generation die Bäckerei Earlybeck. Im Saanenland eine Institution.

Handwerklich hergestellte und von A bis Z einheimische Produkte sind die Schlüsselwörter bei den Oehrli. Eric Oehrli ist mit allen Zulieferern seiner Produkte persönlich in Kontakt. Das Mehl bezieht er aus einer Mühle in Utzenstorf, die Eier von den freilaufenden Gstaader Hühnern, Schinken,



Eric und Murielle Oehrli

Salami und Wienerli von der nahen Buuremetzg. Auch wird Schweizer Grand-Cru-Schokolade verarbeitet und der Lachs aus der Zucht in Lostallo – und wenn es dort gerade keinen Lachs gibt, gibt es beim Earlybeck auch keine Lachsbrötli. Statt verarbeitetes Salz holt Oehrli die Sole direkt in der Saline Bex und verwendet das reine Bergwasser gleich mit: «Da sind noch keine Zusätze, aber dafür alle Mineralstoffe noch drin». Auf Margarine verzichtet er seit zwanzig Jahren und verarbeitet einzig die Alpbutter von Etivaz, deren gesamte Sommerproduktion in seine Backstube wandert. Im Winter kommt die Butter aus Gruyère. Alles ist IP-Suisse und Naturel zertifiziert.

Sehr viele Inder steuern bewusst den Earlybeck an, um hier Pralines und Truffes zu kaufen – genauso wie das Liebespaar im Bollywood-Film DDLJ, den Millionen gesehen haben. Mit den Szenen, die im Berner Oberland und eben im Earlybeck gedreht worden sind.

### Herbstzeit – Marronizeit

Wenn die Blätter fallen, beginnt die Marronizeit. Und mit ihr die Vermicelles-Saison. Kurz vor neun Uhr morgens an einem Samstag ist im Schlossbeck in Nidau Rush-hour. Vorne im Laden wechseln Gipfeli und Brote fast im Sekundentakt die Besitzer. Doch hinter den Kulissen wird es langsam ruhig, der Feierabend naht.

Sandwiches werden noch zubereitet. In einem anderen Raum, gleich hinter dem

Verkaufsbereich der Bäckerei, flechtet eine Bäckerin noch einen Speckzopf. In zwei grossen Töpfen werden unter stetigem Rühren die Kochstücke zubereitet, welche später den Teigen zugegeben werden, um die Brote schön feucht zu halten.

Bewegt man sich weiter hinter die Kulissen, löst sich der Duft von frisch gebackenem Brot langsam auf. Süsse steigt einem in die Nase. Fast ganz zuhinterst im Labyrinth befindet sich die Patisserie. Eine der riesigen Rührschüsseln läuft noch, der gesüsste Rahm für die Vermicelles ist noch nicht ganz bereit. Vorne glänzt die Vermicelles-Presse und wartet auf ihren Einsatz.



Die Leiterin der Patisserie Janine Jacot und Inhaber Matthias Kuster hinter den Kulissen des Schlossbeck Nidau.

Vermicelles spalten die Dessert-Liebhaberinnen und Schleckmäuler. Manche schwören auf dicke Spaghetti, andere finden es nicht diskutabel, wie Matthias Kuster, der Inhaber des Schlossbeck. Für ihn sind die feinen Würmchen ein Muss, damit das Dessert luftig bleibt. Doch sie trocknen auch schneller aus.



Seit dieser Vermicelles-Saison bereitet das Team des Schlossbeck auch das Marroni-Püree für die Leckerei selbst zu. «Aus Liebhaberei, wegen der Frische und damit wir wissen, was drin ist», begründet Kuster. Doch Fingerspitzengefühl ist angesagt. Denn Marroni-Püree verdirbt schnell, wegen der hohen Feuchtigkeit und der grossen Oberfläche. Regelmässig bereitet das Team des Schlossbeck das Püree frisch zu.



Zuerst werden die Kastanien gedämpft, dann kommen sie in einen Mixer, werden mit Zucker gemischt. Später, bevor es direkt zu Desserts verarbeitet wird, verfeinern sie die Masse noch mit Buttercreme. Auch die restlichen Komponenten sind hausgemacht, vom Mürbeteigboden, der alkoholfreien Variante, bis zur Meringue. Diese wird mit Schokolade überzogen, damit sie so lange wie möglich knusprig bleibt.



«Die Hand wird irgendwann zur Waage», sagt die Teamleiterin der Patisserie Janine Jacot, während sie in einer Hand die mit etwas Rahm gefüllte Savarin-Kapsel hält und mit der anderen die Marroni-Würmchen herauspresst. Doch zur Sicherheit geht jedes Stück noch auf die Waage, 120 Gramm sollen sie schwer sein. Denn alle Stücke sollen gleich aussehen, aber wenn es zu perfekt, wie maschinell hergestellt wirkt, dann werden die Kunden stutzig.

### Ängelbeck schenkt dem Mattenhof neues Leben



Am 1. September eröffnete der Ängelbeck eine weitere Filiale an der Mattenhofstrasse in Bern. Das Lokal hat eine lange Geschichte: Über 50 Jahre war hier der Hirschbeck zu Hause, welcher letztes Jahr seine Türen schloss. Lange war die Nachfolge ungewiss. Doch nun zieht wieder der Duft von frischem Gebäck durchs Berner Mattenhof-Quartier. Das Konzept ist neu – neben einer klassischen Verkaufstheke gibt es erstmals auch ein bedientes Café mit italienischem Flair. «Wir wollen eine persönliche

Atmosphäre schaffen, bewusst als Gegenpol zum schnellen Selbstbedienungsprinzip», erklärt Inhaber Kurt Sahli, der bereits sechs Filialen in Bern betreibt. Er möchte auch das Quartierleben ankurbeln und damit einen Treffpunkt schaffen. Das neue Café trägt den Namen Caffè Paradiso und soll italienisches Lebensgefühl vermitteln. Auf der Speisekarte stehen eine ganztägige Brunchauswahl mit Klassikern wie Avocado-toast sowie ein kleiner Aperitivo zum Feierabend. Kaffee und Milch sind – ganz im Sinne der Biobäckerei – bio.

### Bäckerei-Rochade in der Region Thun

Bei der Bäckerei Amstutz findet im kommenden Jahr ein Generationenwechsel statt. Damit verbunden ist auch die Schliessung der Filialen in Oberhofen und Steffisburg. Dafür steht im Oktober die Neueröffnung der ehemaligen Bäckerei Wüthrich in Thun an.

Inhaber Fredi Amstutz überträgt die Verantwortung für den Bäckerei-Betrieb auf das kommende Jahr seinem Sohn Kilian Amstutz.



Kilian und Fredi Amstutz

Oberhofen wird jedoch nicht brotlos: Seit Anfang September betreibt der «Knusperbeck Thun» am gleichen Standort eine neue Filiale.



Etwas anders sieht die Situation in Steffisburg aus.

Was in Zukunft mit den Räumlichkeiten geschieht, ist gemäss Fredi Amstutz noch offen.

### Neustart der ehemaligen Bäckerei Wüthrich «Brothüsi», an der Thuner Schulstrasse

Die Backstube und ein Teil der Büroräumlichkeiten waren Ende Juni 2022 ein Raub der Flammen geworden.



*Die ehemalige Bäckerei Wüthrich an der Schulstrasse in Thun*

Fredi und Kilian Amstutz planen einen sanften Neustart an der Schulstrasse, wo es seit über 100 Jahren eine Bäckerei gibt: «Es ist eigentlich alles da», sagt Kilian Amstutz. «Wir werden aber im Verlaufe der Zeit sicher das eine oder andere erneuern.» Die Neueröffnung bringt auch einen Umzug des Produktionsstandorts vom bisherigen Ruag-Areal an der Allmendstrasse, von wo aus Amstutz alle ihre Filialen beliefern, mit sich: Ab Anfang 2026 werden alle Backwaren an der Schulstrasse hergestellt.

Unangetastet bleibt der Verkaufsstandort im Bälliz 4 in Thun, den Amstutz seit 2007 betreiben. «Das Geschäft ist wegen seiner Lage sehr gut frequentiert und lässt sich gut von der Schulstrasse aus beliefern», so Kilian Amstutz. Und was bedeuten die vielen Veränderungen für die Mitarbeitenden an den verschiedenen Standorten? Bis anhin wären sie inklusive seiner Eltern ein Team von rund 20 Leuten gewesen, so Kilian Amstutz. Diese Zahl reduziere sich nun auf 16 Personen an den beiden Standorten in Thun. Für alle betroffenen vier Mitarbeitenden konnten Nachfolgelösungen gefunden werden. So wird eine Person bei der Nachfolgebäckerei in Oberhofen weiterbeschäftigt, eine zweite Mitarbeiterin wird pensioniert. Und die zwei anderen haben anderweitig eine neue Anstellung gefunden.

### Mit dem Dorfbeck bekommt Neuenegg wieder eine Bäckerei

Klein, aber fein: Dank dem Dorfbeck hat Neuenegg wieder eine Bäckerei im



Die Dorfbeck AG hat Ende September eine neue Filiale in Neuenegg eröffnet. Unter dem Motto «klein, aber fein» bringt der Dorfbeck seine Handwerksqualität noch näher zu den Menschen vor Ort.

«Wir freuen uns sehr auf die neue Kundschaft in Neuenegg. Wir sind jederzeit ansprechbar und setzen einen starken Schwerpunkt auf unsere Pâtisserie – allen voran unsere Cremeschnitte, das Lieblingsprodukt unserer Kundinnen und Kunden», sagt Renato Sahli, Geschäftsleitung der Dorfbeck AG.

Die Kundschaft erwartet ein freundlicher Laden mit klassischem Dorfbeck-Sortiment: ofenfrische Brote und Gipfeli sowie eine breite Auswahl an Pâtisserie – feine Stückli, Torten und saisonale Spezialitäten – und frische Sandwiches.

Dank der seit Mitte Jahr in Betrieb genommenen Produktion in Steinhaus bei Schwarzenburg ist die Dorfbeck AG in der Lage, weitere regionale Standorte zuverlässig mit täglich frischen Backwaren zu beliefern – nun auch Neuenegg.

### Schliessung der Gurten-Bäckerei



Ihr Laden war eine Institution – doch nach dem Gurtenfestival 2025 schlossen die Inhaber der Gurten-Bäckerei den Laden.

Die beiden Inhaber Andreas Boitelle und Alain Patterson haben sich nach fünf Jahren aus der Gurten-Bäckerei zurückgezogen. Sandwiches und frische, noch warme Gipfeli – nach einer durchtanzten Nacht auf dem Berner Hausberg waren sie für so manchen Besucher des Gurtenfestivals seine rettende Stärkung. Zu kaufen gab es sie in der Bäckerei unterhalb der Gurtenbahn. Die Bäckerei sorgte 2019 für Medienrummel weit über die Stadt Bern hinaus: Damals empörte man sich über das sogenannte Gipfeli Gate – darüber, dass dem damaligen Betreiberpaar Aegerter untersagt wurde, seine Ware während des Gurtenfestivals bereits um 2.00 Uhr in der Früh zu verkaufen. Die mediale Aufmerksamkeit zeigte Wirkung: Im Jahr darauf wurde Jakob und Barbara Aegerter die Verkaufsbewilligung wieder erteilt. Und auch ihre Nachfolger hielten an der nächtlichen Tradition

fest. In diesem Jahr allerdings zum letzten Mal.

Seit fast 25 Jahren war Alain Patterson selbstständiger Bäcker. Gleich nach der Rekrutenschule eröffnete er mit einem Geschäftspartner die Confiserie La Praliné im Breitenrainquartier und betrieb bald mehrere Filialen. 2020 kam die Bäckerei Aegerter dazu, fortan liefen Pattersons Betriebe unter dem Namen «Gurten Bäckerei».



*Das Geschäft in Wabern, ehemals betrieben von Jakob und Barbara Aegerter.*

Der Knackpunkt war laut Alain Patterson: «Mir möge nüm.»

Mit dem Gedanken ans Geschäft aufwachen, mit ihm ins Bett gehen und von Backwaren und Bestellungen träumen – das wollten Patterson und Mitinhaber Boitelle nicht länger. In einem schlichten Abschiedsbrief an ihre Kundinnen und Kunden schreiben sie: «Wenn du keine Leidenschaft mehr mitbringst, ist es höchste Zeit für eine Veränderung im Leben.» Als die Schliessung bekannt wurde, hätten gleich mehrere Bäckereien Interesse angemeldet,

erzählt Patterson. Eine habe vorgehabt, das Geschäft als Selbstbedienungsladen weiterzuführen. «Das hätte der Tod fürs Quartier bedeutet», ist er überzeugt. Die Bäckerei sei ein Treffpunkt in Wabern, besonders für ältere Menschen. Eine andere Lösung wurde gefunden: Die Bäckerei-Konditorei Röthlisberger den Laden übernommen und beliefert diesen von ihrer eigenen Produktionsstätte aus, nur ein paar Hundert Meter entfernt. Bereits am Montag nach dem Gurtenfestival startete die neue Filiale mit Sandwichs und Gipfeli, wie gehabt. Die Mitarbeitenden rund um Patterson und Boitelle haben neue Anstellungen gefunden, allesamt in Bäckereien in der Gegend. Die bisherige Backstube im Untergeschoss wurde zur Miete ausgeschrieben.

### **Führungswechsel in der Mühle Burgholz AG in Oey Diemtigen**

Das gesamte Team der Mühle Burgholz verabschiedete Anfang September den langjährigen Geschäftsführer Diego Della Cà in den wohlverdienten Ruhestand. Er bleibt dem Unternehmen als Verwaltungsrat erhalten.

Diego Della Cà begann seine Arbeit bei der Mühle Burgholz am 3. August 2015. Mit ihm kam ein echter Branchenprofi ins Unternehmen. Nach der Lehre als Landwirt folgte das Studium zum Ing. Agr. HTL sowie diverse Weiterbildungen. Vor seinem Wechsel zur Mühle Burgholz war er viele Jahre lang Vorsitzender der Geschäftsleitung eines Mühlenunternehmens in der Ostschweiz.

Christian Oesch übernahm am 1. September 2025 die Geschäftsführung nach einer einmonatigen Einarbeitungszeit. Der Ing. Agr. HTL war zuvor zehn Jahre Geschäftsführer der Vereinigung Schweizer Futtermittelfabrikanten, VSF, Oesch wohnt mit seiner Familie auf der Schwarzenegg BE. Zusammen mit einer Partnerfamilie bewirtschaftet er einen Bio-Betrieb mit 25 Milchkühen, Alpwirtschaft und einer eigenen Energieproduktion als Bewirtschaftergemeinschaft.

Der Verwaltungsrat der Mühle Burgholz ist überzeugt, mit Christian Oesch einen geeigneten Nachfolger gefunden zu haben und wünscht ihm viel Freude und gutes Gelingen in seiner neuen Aufgabe.



Die Mühle Burgholz produziert mit ihrer modernen Produktionsanlage beste Backmehle sowie das Qualitätsfutter unter der Marke Trofino. Mit ihren Labels «100% Bern» und «UrBärner» zeigt das Unternehmen, dass es Regionalität, Qualität und Partnerschaft nicht nur verspricht, sondern täglich lebt.

### **Schliessung der letzten Bäckerei im Diemtigtal**

Mitte August schlossen Marc und Katrin Jenzer vom Diemtigtaler-Beck ihren Laden in Zwischenflüh. Damit sind auch die dort angebotenen Postdienstleistungen verschwunden.



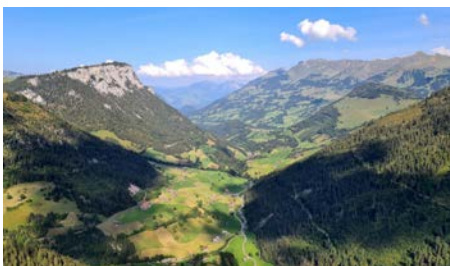
*Die Bäckerei der Diemtigtaler-Beck GmbH in Zwischenflüh (Haus rechts der Bildmitte) rentierte nicht mehr.*

«Es schwangt schon etwas Wehmut mit, andererseits war es aber auch eine Erleichterung»: Marc Jenzer spricht vom Entscheid, seine Bäckerei mit Bistro und Lebensmittelgeschäft in Zwischenflüh zu schliessen. «Es waren ausschliesslich wirtschaftliche Gründe, da der Laden schlicht nicht mehr rentierte.» Betroffen seien lediglich er und seine Frau: Es waren keine weiteren Mitarbeitenden angestellt.

Das Inhaberpaar führte die Bäckerei, die etwa in der Mitte des Tals liegt, seit rund zehn Jahren. Über längere Zeit konnte es auch mehrere privat betriebene Dorfläden in der Umgebung mit Backwaren beliefern – zum Beispiel in Erlenbach oder in

Wimmis. Inzwischen sind die Geschäfte jedoch allesamt aufgegeben worden.

Neben diesen wegfallenden Einkünften machten Jenzers auch die steigenden Stromkosten das Leben schwer. «Und in der Nebensaison lief hier generell nicht viel», sagt der Betreiber der Bäckerei. Mit dem Aus für das Geschäft in Zwischenflüh sind auch die dort bisher verfügbaren Postdienstleistungen verschwunden.



*Das Diemtigtal aus der Vogelperspektive.*

### Rosa Oktober: Gemeinsam für den guten Zweck



Im Oktober sind die rosafarbenen Caracs wieder in vielen Bäckereien-Confiseries

erhältlich. Für jedes verkaufte Patisserie werden 50 Rappen an Institutionen gespendet, die Frauen mit Brustkrebs unterstützen. Diese Solidaritätsaktion wurde 2022 in der Westschweiz ins Leben gerufen und breitet sich jedes Jahr mehr und mehr im ganzen Land aus. <https://lecaracrose.ch>

### Optimistische Weizenernte 2025

Nach den vergangenen mageren Jahren blickt der Dachverband Schweizerischer Müller (DSM) vorsichtig optimistisch auf die diesjährige Weizenernte. Die Herausforderungen für die SBC-Mitglieder bleiben nach wie vor gross. Dies das Fazit des jährlich stattfindenden Treffens der Vertreter der beiden Organisationen. Die definitiven Ernteresultate liegen noch nicht vor. Zunächst müssen die Ergebnisse der Laboranalysen und der Backversuche abgewartet werden. Diese werden an der «Qualitätstagung Weizen» vom 18. November präsentiert.

Die klimatischen Voraussetzungen für den Weizen waren im Allgemeinen gut: Der Herbst 2024 fiel mild und regenreich aus. Der Winter war ebenfalls mild, der Frühling warm und trocken bis sehr trocken mit einer überdurchschnittlichen Sonnenscheindauer. Die Niederschläge Ende Juli und Anfang August verzögerten die Ernte an den Standorten, an denen die Pflanzen eher später fertig ausreifen.

Die Aussagen der DSM-Vertreter am Treffen mit dem SBC waren verhalten optimistisch: «Die Qualität ist anständig», erklärte Geschäftsführer Lorenz Hirt. Er wies allerdings gleichzeitig darauf hin, dass die Lager

vor der Ernte komplett leer gewesen seien. Es habe eher zu viel Weizen in IP-Suisse-Qualität, während Weizen aus dem ÖLN-Anbau fehle. Die Planung sei deshalb herausfordernd. Die Ernte sei je nach Region oder Gebiet sehr unterschiedlich, hielten die Müller fest, die Qualität gehe von nicht gut bis sehr gut. Erfreulich ist auch, dass, gemäss den Müllervertretern, die Anbaufläche nicht abnimmt. Auf jeden Fall stelle die Backfähigkeit kein Problem dar. Eher kritisch sehe es, was die Menge und die Qualität betrifft, beim UrDinkel aus.

Am Treffen waren auch die Importe von Teiglingen ein Thema. Seit Februar 2025 ist die Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren in der Schweiz Pflicht. Die Umsetzung sei erfolgt. Nun müssten die Kontrollen folgen. Kritisiert wurde, dass es Unternehmen gebe, die gross mit dem Schweizer Kreuz werben, jedoch die

Herkunft des ausländischen Brotes nur in sehr bescheidener Grösse anschreiben würden.

DSM-Präsident Thomas Helbling regte in diesem Zusammenhang an, mit Gastro-Suisse das Gespräch zu suchen, damit sie ihre Mitglieder aufrufen, das Schweizer Brot konsequent zu deklarieren. Die Diskussion ergab, dass dies am besten gleich erfolgen sollte, und zwar wie bei den Schweizer Weinen: Nicht nur das Herkunftsland soll genannt werden, sondern auch die Bäckerei-Confiserie. In diesem Zusammenhang läuft seit Anfang Jahr im Panissimo die Serie Brot & Gastronomie, wo die Zusammenarbeit von Restaurantbetreibenden und Bäckerei-Confiserie-Inhabenden thematisiert wird.

*Markus Bähler*



# Baer Schreinerei

50 Jahre 1971 - 2021

Schränke und Türen

Küchen und Küchengeräte

Wohn- und Badmöbel nach Mass

Parkett und Reparaturservice

Küchen und Möbel 100% Eigenproduktion

Gümligentalstrasse 83b - 3072 Ostermündigen  
031 931 78 78 [www.baer-schreinerei.ch](http://www.baer-schreinerei.ch)



Entdecken Sie unsere neusten  
Laden- und Innenausbauprojekte

SCS Storeconcept AG | Oltnerstrasse 19 | 4614 Hägendorf

[storeconcept.ch](http://storeconcept.ch)



## ÜK - Kurseinteilung 2025

| Juli  |                  | August |  | September |                | Oktober |    | November |                       | Dezember |    |
|-------|------------------|--------|--|-----------|----------------|---------|----|----------|-----------------------|----------|----|
| 1 Di  | Diplomfeier Biel | 1 Fr   |  | 1 Mo      | Modul 3        | 1 Mi    |    | 1 Sa     |                       | 1 Mo     | 49 |
| 2 Mi  | Diplomfeier Thun | 2 Sa   |  | 2 Di      | Bäcker Thun    | 2 Do    |    | 2 So     |                       | 2 Di     |    |
| 3 Do  |                  | 3 So   |  | 3 Mi      | Berufsschule   | 3 Fr    |    | 3 Mo     |                       | 3 Mi     |    |
| 4 Fr  |                  | 4 Mo   |  | 4 Do      | Bäcker Thun    | 4 Sa    |    | 4 Di     | Modul 3               | 4 Do     |    |
| 5 Sa  |                  | 5 Di   |  | 5 Fr      |                | 5 So    |    | 5 Mi     | Berufsschule          | 5 Fr     |    |
| 6 So  |                  | 6 Mi   |  | 6 Sa      |                | 6 Mo    | 41 | 6 Do     | Confiserie Thun       | 6 Sa     |    |
| 7 Mo  |                  | 7 Do   |  | 7 So      |                | 7 Di    |    | 7 Fr     | Confiserie Thun       | 7 So     |    |
| 8 Di  |                  | 8 Fr   |  | 8 Mo      | Modul 3        | 8 Mi    |    | 8 Sa     |                       | 8 Mo     | 50 |
| 9 Mi  |                  | 9 Sa   |  | 9 Di      | Bäcker Thun    | 9 Do    |    | 9 So     |                       | 9 Di     |    |
| 10 Do |                  | 10 So  |  | 10 Mi     | Berufsschule   | 10 Fr   |    | 10 Mo    | Modul 3               | 10 Mi    |    |
| 11 Fr |                  | 11 Mo  |  | 11 Do     | Bäcker Thun    | 11 Sa   |    | 11 Di    | Confiserie Langenthal | 11 Do    |    |
| 12 Sa |                  | 12 Di  |  | 12 Fr     |                | 12 So   |    | 12 Mi    | Confiserie Langenthal | 12 Fr    |    |
| 13 So |                  | 13 Mi  |  | 13 Sa     |                | 13 Mo   |    | 12 Di    | Berufsschule          | 13 Sa    |    |
| 14 Mo |                  | 14 Do  |  | 14 So     |                | 14 Di   |    | 14 Fr    |                       | 14 So    |    |
| 15 Di |                  | 15 Fr  |  | 15 Mo     |                | 15 Mi   |    | 15 Sa    |                       | 15 Mo    | 51 |
| 16 Mi |                  | 16 Sa  |  | 16 Do     |                | 16 Do   |    | 16 So    |                       | 16 Di    |    |
| 17 Do |                  | 17 So  |  | 17 Mi     | Modul 2        | 17 Fr   |    | 17 Mo    |                       | 17 Mi    |    |
| 18 Fr |                  | 18 Mo  |  | 18 Do     | EBA Langenthal | 18 Sa   |    | 18 Di    | PV Kurs B Thun        | 18 Do    |    |
| 19 Sa |                  | 19 Di  |  | 19 Fr     | Berufsschule   | 19 So   |    | 19 Mi    |                       | 19 Fr    |    |
| 20 So |                  | 20 Mi  |  | 20 Sa     |                | 20 Mo   |    | 20 Do    | PV Kurs B Langenthal  | 20 Sa    |    |
| 21 Mo |                  | 21 Do  |  | 21 So     |                | 21 Di   |    | 21 Fr    | PV Kurs B Langenthal  | 21 So    |    |
| 22 Di |                  | 22 Fr  |  | 22 Mo     |                | 22 Mi   |    | 22 Sa    |                       | 22 Mo    | 52 |
| 23 Mi |                  | 23 Sa  |  | 23 Do     | BAM            | 23 Do   |    | 23 So    |                       | 23 Di    |    |
| 24 Do |                  | 24 Mo  |  | 24 Mi     |                | 24 Fr   |    | 24 Mo    |                       | 24 Mi    |    |
| 25 Fr |                  | 25 Do  |  | 25 So     |                | 25 Sa   |    | 25 Di    | PV Kurs C Thun        | 25 Do    |    |
| 26 Sa |                  | 26 Di  |  | 26 Fr     |                | 26 So   |    | 26 Mi    | PV Kurs C Langenthal  | 26 Fr    |    |
| 27 So |                  | 27 Mi  |  | 27 Sa     |                | 27 Mo   |    | 27 Do    |                       | 27 Sa    |    |
| 28 Mo |                  | 28 Do  |  | 28 So     |                | 28 Di   |    | 28 Fr    |                       | 28 So    |    |
| 29 Di |                  | 29 Fr  |  | 29 Mo     |                | 29 Mi   |    | 29 Sa    |                       | 29 Mo    | 1  |
| 30 Mi |                  | 30 Sa  |  | 30 Di     |                | 30 Do   |    | 30 So    |                       | 30 Di    |    |
| 31 Do |                  | 31 So  |  | 31 Mi     |                | 31 Fr   |    | 31 Do    |                       | 31 Mi    |    |

© Kalenderpedia® [www.kalenderpedia.de](http://www.kalenderpedia.de)

Angaben ohne Gewähr



## Nationale SwissSkills 2025 in Bern

Fünf Tage lang verwandelten die Swiss-Skills 2025 vom 17. bis 21. September das BernExpo-Areal in eine Erlebniswelt der Berufsbildung. 1021 junge Berufstalente traten in 92 Meisterschaften gegeneinander an. 297 von ihnen durften am Ende eine Medaille entgegennehmen – ein eindrückliches Schaufenster der Schweizer Berufsbildung. Teil davon waren 33 junge Nachwuchstalente aus der Bäckerei-Confiserie-Branche. Circa 120'000 Besucherinnen und Besucher, darunter 65'000 Schüler/innen aus allen Landesteilen erlebten die Wettkämpfe aus nächster Nähe.

Aus den Qualifikationsverfahren 2024 und 2025 hat die SBC-Wettbewerbskommission die besten Absolvent/innen für die SwissSkills 2025 selektioniert. In den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie traten je zwölf, unter den Detailhandelsfachleuten neun Nachwuchstalente im freundschaftlichen Wettbewerb an.

Die Besuchenden der vier Wettbewerbstage durften gespannt sein: Von Mittwoch bis Freitag absolvierten täglich drei



Wettkämpfer/innen aus jeder Kategorie des Wettbewerbsprogramms zum **Thema «Reisen»** – am Samstag fand neben der letzten Runde der Produktion das Finale im Detailhandel statt.

Aus den BCBS-Reihen konnte sich besonders Nadine Matter über ihre Bronzemedaille in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei freuen.



Aus der BCBS-Ausbildungsregion konnten sich fünf Kandidatinnen für die Schweizer Berufsmeisterschaften qualifizieren.

- **Fachrichtung Bäckerei-Konditorei: Nadine Matter,** Lehrbetrieb Bäckerei Lanz, Bern → 3. Rang
- **Fachrichtung Bäckerei-Konditorei: Tabea Jost,** Lehrbetrieb Confiserie Neuhaus, Oberburg → 8. Rang
- **Fachrichtung Konditorei-Confiserie: Leana Zangger,** Lehrbetrieb Confiserie Steinmann, Thun → 7. Rang
- **Detailhandel: Danja Ellenberger,** Lehrbetrieb Chnuser-Becke Wehren, Schönried → 4. Rang
- **Detailhandel: Soel Meschter,** Lehrbetrieb Houzofe Egge Confiserie Berger, Oberdiessbach → 7. Rang



Alle Teilnehmenden haben an den Schweizer Meisterschaften beeindruckende Leistungen und grossen Einsatz gezeigt. «Es macht enorm Freude, so viele junge Berufsleute zu sehen, die für ihren Beruf – ihre Berufung – leben und sich voll einsetzen», betont Daniel Nyfeler, Präsident der SBC-Wettbewerbskommission.

Herzliche Gratulation zu diesen grossartigen Leistungen!

Eindrückliche Fotos finden Sie in der Bildergalerie unter



[www.baecker-confiseure.be/bildergalerie/swiss-skills](http://www.baecker-confiseure.be/bildergalerie/swiss-skills)

Markus Bähler

# BCBS-Fortbildung für Sicherheitsbeauftragte

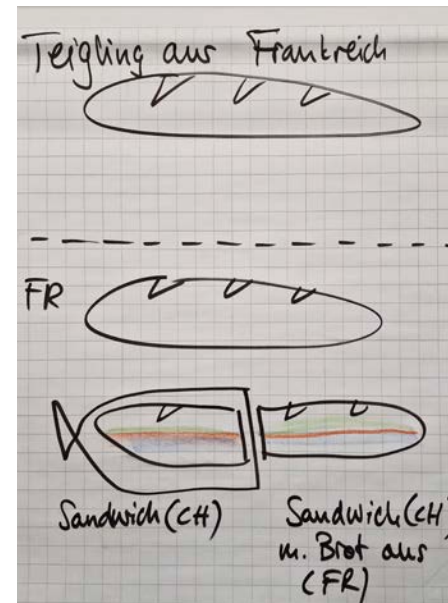


Am 10. und 16. September 2025 fanden in der BFS-Langenthal und im IDM-Thun regionale Fortbildungsveranstaltungen im Bereich Arbeitssicherheit statt.

64 Sicherheitsbeauftragte (SiBe) unserer BCBS-Region nutzten das Angebot unter der Leitung von Benjamin Horand (ASA-Fachstelle des SBC).

Während rund 3½ Stunden standen die Themen «Gesundheitsschutz, psychosoziale Risiken und die neuen Vorgaben zum Mutterschutz» im Zentrum der Veranstaltung. Zudem erhielten die Teilnehmenden eine Übersicht zu neuen oder geänderten ASA-Dokumenten im Lebensmittelrecht und im Bereich LM-Deklaration.

Markus Bähler



# INFORMATIONSSABEND BERUFSLEHRE

SCHULHAUS SCHULGASSE  
GROSSHÖCHSTETTEN



**23. Oktober 2025**

# INFORMATIONSSABEND BERUFSLEHRE

Hol dir mit deinen Eltern verschiedene Informationen und gestalte deine erfolgreiche berufliche Zukunft.

**Wann und Wo:**  
Aula Schulhaus Schulgasse  
Grosshöchstetten  
**23. Oktober 2025**  
von 17.00 - 20.30 Uhr

Durch Scannen des QR-Codes gelangst Du zur Bildergalerie des Informationsabends 2024



Chun u lueg gstaht dini Zuekunft

Veranstaltet durch:





## Lehrstellenmesse – Derendingen/Luterbach



**Donnerstag, 6. November 2025**  
**15.00 bis 19.00 Uhr**  
**Ort: OZ DeLu, Schöllerstrasse 1,**  
**Derendingen**

Über 40 regionale Unternehmen präsentieren mehr als 80 Lehrberufe. Die Messe bietet Jugendlichen und Eltern die Möglichkeit, Ausbildungsbetriebe kennenzulernen und sich direkt über Chancen und Perspektiven der Berufswahl zu informieren. Eintritt frei, Bistro und Parkplätze vorhanden.

# Verzaubert Kunden.

Die Steuern delegiert er.





Weitere Informationen



**SBC Treuhand**

## «Üsi Schuel, üses Gwärb- zämä id Zuekunft»



**Mittwoch, 5. November 2025**  
**18.00 bis 21.00 Uhr**  
**Sporthalle in Schüpfen**

Den Schüler/innen der 8. Klasse wird das Ausbildungsangebot der Region nähergebracht. In der Sporthalle der Gemeinde Schüpfen können sie die Stände der beteiligten Firmen besuchen.

Zudem wird der Anlass mit zusätzlichen Attraktionen, wie etwa einem Podiumsgespräch mit aktuell Lernenden und ehemaligen Schüler/innen ergänzt. Der Rapperswiler Beck betreibt einen Stand.

# QV Noten 2025

QV Noten vom Detailhandel 2025 DHF und DHA Bern/Solothurn

## EFZ-Lernende mit einem Notendurchschnitt 5.0 und höher

|                   |                                               |     |
|-------------------|-----------------------------------------------|-----|
| Soel Meschter     | Houzofo Egge Confiserie Berger, Oberdiessbach | 5.5 |
| Alexandra Krumm   | Back-Caffee, Grenchen                         | 5.5 |
| Danja Ellenberger | Chnusper-Becke Wehren, Schönried              | 5.4 |
| Domenica Notz     | Ueli der Beck, Zollikofen                     | 5.1 |
| Raphael Wüst      | Bäckerei-Konditorei Röthlisberger, Wabern     | 5.1 |
| Veronica Federico | Bäckerei-Konditorei Laube, Derendingen        | 5.0 |

## EFZ-Lernende mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

|                 |                                       |  |
|-----------------|---------------------------------------|--|
| Claudia Bögli   | Confiserie Eichenberger, Bern         |  |
| Ana Trajkova    | Bäckerei-Konditorei Bohnenblust, Bern |  |
| Fabienne Wagner | Kaffeehalle Nussbaumer, Solothurn     |  |

## EBA-Lernende mit einem Notendurchschnitt 5.0 und höher

|                       |                             |     |
|-----------------------|-----------------------------|-----|
| Magali Naomi Schenker | Ängeli Beck, Köniz          | 5.4 |
| Luwam Tesfalem        | Confiserie Hofer, Solothurn | 5.0 |

## EBA-Lernende mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

|                       |                                        |  |
|-----------------------|----------------------------------------|--|
| Rahiel Alemseged      | Monbijou-Beck, Bern                    |  |
| Ilian Bader           | Bäckerei-Konditorei Bohnenblust, Bern  |  |
| Vidusen Gnanachandran | Confiserie Beeler, Bern                |  |
| Tamara Miteva         | Bäckerei-Konditorei Bohnenblust, Bern  |  |
| Ramona Jaun           | Kreativ Beck Meier, Affoltern i.E.     |  |
| Remzie Zena           | Bäckerei-Konditorei Laube, Derendingen |  |

**Herzliche Gratulation!**

# Totalrevision der Grundbildung Produktion

Im Rahmen der Berufsbildungsreform 2030 finden im Februar/März 2026 BCBS-Infoveranstaltungen bezüglich der neuen Bildungsverordnung «BiVo» statt. Die Infoanlässe werden von Markus Zimmerli (SBC-Vizedirektor) geleitet.

## Folgende Schwerpunkte prägen den Inhalt der Infoanlässe:

- Neue Berufsbezeichnungen werden gesucht (Diese sollten nicht auf Englisch und in allen drei Landessprachen anwendbar sein)
- Es sind künftig keine Fachrichtungen und keine brancheninterne Zusatzlehren mehr vorgesehen.
- Die Ausbildung und Prüfungen sollen sich künftig an Schwerpunktkompetenzen/Handlungskompetenzen orientieren, welche die Lernenden beherrschen müssen. Die Kompetenzen werden bei Lehrbeginn festgelegt.

- Die VPA-Prüfungsdauer von 12 Stunden bleibt gleich, die Aufteilung verändert sich jedoch. Die Prüfung im Lehrbetrieb wird weiterhin an 2 aufeinanderfolgenden Tagen durchgeführt.
- Es soll keine Berufskennntnisprüfungen mehr geben. Die schriftlichen Prüfungen sollen als Semesterprüfungen geschrieben und von den Fachlehrpersonen und nicht mehr von den PEX bewertet werden. Die «Gestalten-Prüfung» soll wegfallen, eventuell in die praktische Prüfung einfließen. Die mündliche Prüfung soll im Anschluss an die VPA in der Form eines Fachgesprächs mit den PEX erfolgen.

Am SBC-Kongress 2026 wird final entschieden. Bei einer Annahme der neuen BiVo wird diese ab 2028 starten.



## Termine der Infoanlässe:

**BfsI Langenthal**  
**Montag, 16. Februar 2026**  
**Nachmittags ab 15.00 Uhr**

**Idm Thun**  
**Mittwoch, 4. März 2026**  
**Nachmittags ab 16.00 Uhr**

# Nachwuchsevent an der BAM 2025



Im Rahmen der 36igsten Berner Ausbildungsmesse wurde wiederum ein Nachwuchsevent in den Hallen der BernExpo durchgeführt. An der BAM konnte die Schaustückausstellung der Lernenden aus der BFS-Langenthal und dem IDM-Thun einem breiten Publikum zugänglich gemacht werden. Zudem war die Präsentation der tollen Kreationen an der BAM eine optimale Plattform, da sich vom 21. bis 24. August 2025 zahlreiche Jugendliche an der Ausbildungsmesse über ihre Berufswahlmöglichkeiten informierten.

**Insgesamt 550 Schulklassen und 17'000 Jugendliche, Eltern und Lehrpersonen besuchten die BAM. LIVE 2025.**

Aufgrund der im September folgenden Swiss Skills waren die Besucherzahlen erfahrungsgemäss etwas tiefer als in Jahren ohne Berufsmeisterschaften.

Die Berufswahl ist eine der wichtigsten Entscheidungen für die Zukunft der Jugendlichen. Ab der 7. Oberstufen-Klasse befassen sich die Schüler/innen intensiv mit der Berufswahl. Die Suche nach einem geeigneten Ausbildungsplatz oder einer weiterführenden Schule sind konkrete Ziele in dieser Lebensphase.

Der Infostand unserer Ausbildungsregion wurde wiederum in den Verbandsfarben gestaltet und orientierte sich an den nationalen SBC- und kantonalen BCBS-Nachwuchskampagnen. Das Nachwuchskonzept «Lehrbeck.ch» stiess beim Publikum



auf grosses Interesse. Am Stand der Bäcker-Konditor-Confiseure waren jeden Tag mehrere Lernende im Einsatz, die den jugendlichen Besucher/innen bestens aus ihren Erfahrungen berichten und Auskunft geben konnten. Die Lernenden wurden von Fachpersonen, Berufsbildner/innen und den ÜK-Leitern betreut und unterstützt.

Auf 185m<sup>2</sup> konnten die Besuchenden unserer Sonderschau 64 Arbeiten der Abschlussklassen EFZ und EBA aus der Produktion und 5 Schaufensterkreationen aus dem Detailhandel bewundern.

### Das Motto lautete «Feuer».

In der Schule entstanden kreative Thementorten. Im Lehrbetrieb wurden Kunstwerke aus Brotteig, Sirupteig, Couverture, Felsenzucker oder Lebkuchenteig hergestellt.

Die teilnehmenden Lernenden vom Detailhandel gestalteten ein Themen-Schaufenster. Sie mussten drei verschiedene Verpackungen à fünf Einheiten schön gestalten und beschriften.

Durch das ganze Ausstellungsareal strömte der verführerische Duft von frisch gebackenen Mailänderli und Spitzbuben, welcher die jungen Besucher/innen direkt an unseren Stand führte. Die mit Schoggi überzogenen Früchtespiessli und mit dem Cornet ausdekorierten Guetzli unterstrichen unsere süsse Seite. Der Verkaufsbereich wurde



Fachrichtung Confiserie EFZ



Fachrichtung Bäckerei EFZ



EBA



Detailhandel EFZ



sehr liebevoll und kreativ mit Päckli, Schaustücken und Patisserie-Attrappen dekoriert. Die Oberstufenschüler/innen konnten im Verkauf Spitzbubensäckli mit Maschen verzieren. Das gefüllte Brotgestell mit verlockenden Bäckereiprodukten liess so manchen Besucher glauben, sich in einer echten Bäckerei zu befinden. Zusätzlich sorgten unsere Brotbeutel «Ächt vo Hand gmacht», als Giveaway für leuchtende Augen. Unsere Infolyer «Lehrbeck.ch» mit ausführlichen Ausbildungsinformationen und die Handzettel mit



QR-Code, welche direkt auf die Lehrbetriebsliste unserer BCBS-Homepage führen, waren sehr begehrt.

Als krönender Abschluss fand am Sonntagabend im Eventsaal vom Restaurant Allmend die Rangverkündigung statt. Die strahlenden Augen der Lernenden bei der Medaillenübergabe und der Applaus von 200 anwesenden Gästen rundeten die Feier ab.

Der Anlass war ein schöner Erfolg und ich bin mir sicher, dass wir zahlreiche



Berufsanwärter/innen auf unsere spannende Branche aufmerksam machen und zu einer Schnupperlehre animieren konnten. Auf unserer BCBS-Homepage finden Sie weitere Fotos in der Bildergalerie.

Die Nachwuchsförderung und -werbung hat mehr denn je oberste Priorität.



[www.baecker-confiseure.be/bildergalerie/bam](http://www.baecker-confiseure.be/bildergalerie/bam)

Markus Bähler



# Bäcker-Confiseur-Seniorinnen und Senioren Region Bern



Tel. 031 868 89 88  
Oberdorfstrasse 10, 3053 Münchenbuchsee

Liebe Kollegen, Frauen und Freunde

**Wir freuen uns auf ein Wiedersehen bei Häberli's am Donnerstag, 11. Dezember 2025 um 11.30 Uhr zum Apéro und anschließenden Essen.**

**Vielleicht möchte jemand eine Weihnachtsgeschichte lesen oder ein Musikinstrument spielen?** Bitte bei der Anmeldung erwähnen, damit eine Koordination des Programms möglich ist.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen  
Markus Oehrli und Fritz Ryser

**Weihnachtessen im Restaurant  
Häberli's Schützenhaus**



## Anmeldetalon für das Weihnachtessen vom Donnerstag, 11. Dezember 2025

Name \_\_\_\_\_

Anzahl Personen \_\_\_\_\_

Telefon-Nr. \_\_\_\_\_

**Bitte bis spätestens 30. November 2025 anmelden.**

Markus Oehrli | Dorfstrasse 37 | 3534 Signau  
079 611 19 48 zwischen 18.00 bis 19.00 Uhr  
oder E-Mail an upstairs@bluewin.ch



### Ihr Partner für die gesamte Bäckereikälte

Kälteanlage, Zellenkonzeption und  
computergesteuertes Regelprogramm



f. zaugg ag | Biergutstrasse 22 | 3608 Thun | 033 334 88 22 | info@zaugg.com | zaugg.com

# Geschäftsübergabe in Thörigen



Thomas und Sabine Ruch mit Christa und Joel Ganz

Am Abschlussfest vom Sonntag, 31. August 2025 verabschiedeten und bedankten sich Sabine und Thomas Ruch von ihren Kunden und Gästen.

Fleissige Helfer und Helferinnen sorgten für kulinarische Freuden und halfen mit, die Ära der Familie Ruch in bester Erinnerung zu behalten.

1988 übernahmen Sabine und Thomas in dritter Generation das Geschäft seinen Eltern. Ein Betrieb mit Herz, Tradition und Leidenschaft! 1999 wurde das Geschäft grosszügig modernisiert, damit es wieder dem neuen Standard entsprach. Mit viel Engagement, neuen Ideen und erweiterten Öffnungszeiten, konnten sie einen beliebten Treffpunkt für alle Generationen schaffen.



«Wir freuen uns sehr, mit Christa und Joel Ganz eine engagierte und sympathische Nachfolge gefunden zu haben und danken an dieser Stelle für das entgegengebrachte Vertrauen. Wir wünschen den beiden einen erfolgreichen Start sowie viel Freude in Thörigen!»

**Der Wunschbeck lässt keine Wünsche offen**



In all den Jahren wurden zahlreiche Lernende ausgebildet, um das Wissen weiterzugeben. Ruchs hatten das grosse Glück, über all die Zeit auf ein wunderbares Team von Mitarbeitenden zählen zu dürfen, welches durch ihr Engagement, ihre Loyalität und ihre Motivation massgeblich zum jahrelangen Erfolg beigetragen hat.

Mit dem Umzug nach Wangen an der Aare, erwarten Sabine und Thomas auch neue Herausforderungen. Thomas wird seine beliebten Berliner jeweils in der Landi Herzogenbuchsee und Lohn-Ammannsegg, sowie am Wochenmarkt in Langenthal anbieten. Auch sein geliebter Pizzaofen soll nicht untätig bleiben. Dieser wird für Pizzacatering und diverse Anlässe zum Einsatz kommen. Sabine kann sich sehr gut vorstellen, künftig wieder im Service in der Gastronomie tätig zu sein.

Am 2. September 2025, nur zwei Tage nach der Verabschiedung von Thomas und Sabine Ruch, haben Christa und Joel Ganz, Inhaber vom Wunschbeck in Melchnau, den Laden der Bäckerei Ruch in Thörigen als Filialbetrieb übernommen. «Im August 2024 hätten erste Gespräche mit der Familie Ruch stattgefunden» so Joel Ganz. «Vor ca. zwei Monaten sind wir uns einig geworden».

# Neueröffnung Bäckerei-Konditorei Cafe Zyt in Sumiswald



Der Andrang war richtig gross, die Thöriger Bevölkerung kam zahlreich zu den neuen Gastgebern und wollte die feinen Produkte kosten. Die Beiden führen bereits seit 5 Jahren erfolgreich ihr Hauptgeschäft in Melchnau (ehemals Liebu-Beck) und bringen nun frischen Wind nach Thörigen.

Im Melchnauer Wunschbeck sind heute 13 Personen im Laden und der Backstube tätig.

Mit der Übernahme der Bäckerei Ruch wächst der Betrieb um zwei weitere Mitarbeitende, sagt Christa Ganz. «Wir sehen die Übernahme als Chance und nicht als Risiko.» Das Team stelle sich gerne den Herausforderungen und sehe den Schritt als strategisch sinnvoll, um die Produktion noch besser auslasten zu können.

Die «Wunschbeck's» schauen zuversichtlich in die Zukunft. Zudem laufe das Geschäft in Melchnau gut. «Die Leute sind

froh, dass sie noch eine Bäckerei im Dorf haben.» Der Weg dahin sei nicht einfach gewesen. Nach der Übernahme der Bäckerei im September 2021 von den vorherigen Inhabern Annemarie und Ueli Leibundgut brauchte es eine gewisse Anlaufzeit. «Inzwischen sind wir voll und ganz im Dorf angekommen», sagt Christa Ganz. Vor der Übernahme der Melchnauer Bäckerei baute das Ehepaar Ganz in Langenthal eine Onlinebäckerei für Wunschtorten auf, stiess dort jedoch bald an Platzgrenzen. In Melchnau kombiniert es das vorherige Onlinegeschäft mit jenem einer klassischen Bäckerei. Das Ehepaar ist mit dem Sortiment auch auf dem Langenthaler Wochenmarkt vertreten.

Wir wünschen der Familie Ganz und ihrem Team alles Gute und viel Erfolg auf dem weiteren Weg.

*Markus Bähler  
Andreas Reinhard*



Bis Mitte Juli leitete Peter Bieri die Bäckerei an der Spitalstrasse. Gesundheitliche Gründe bewegten ihn, sein Leben neu zu organisieren.

Der 60-Jährige weiss aus Erfahrung, dass man die Signale des Körpers nicht ignorieren sollte. Bevor er und seine Frau Ruth das Geschäft an der Spitalstrasse vor 21 Jahren von ihrem Vorgänger übernommen haben, führten sie neun Jahre lang eine Bäckerei an einem anderen Standort im Dorf. «Zwei Jahre nach dem Geschäftsumzug hatte meine Frau ein Burn-out.» Danach sei sie nicht mehr ins Unternehmen zurückgekehrt.

Nach 30 Jahren Bäckerei Bieri gibt es in Sumiswald einen Neuanfang. Manuela Feldmann und Sarah Uhlmann starteten nach einer intensiven zwei Wöchigen Sanierungsphase am 6. September mit der Eröffnung ihrer Bäckerei-Konditorei Cafe Zyt.

Manuela Feldmann war als Expertin zwei Mal an einer Lehrabschlussprüfung in der Bäckerei Bieri. Dadurch kannte sie Peter Bieri. Als sie von der Schliessung der Bäckerei Bieri hörte, meldete sie sich bei Peter und er ermunterte sie, sich doch beim Hausbesitzer Moser-Baer zu melden und sich

für die Nachfolge zu bewerben. «Sie habe den Zettel mit der Telefonnummer ein paar Tage im Portemonnaie gehabt und irgendwann dachte sie, ich rufe einfach mal an» so Manuela. Kurz darauf durfte sie sich vorstellen gehen und so begann der Neuanfang.

Für Manuela war klar, dass sie dieses Projekt nicht allein stemmen konnte und meldete sich bei ihrer langjährigen Freundin Sarah Uhlmann, ob sie zusammen die Bäckerei übernehmen wollten.

Die beiden Frauen haben in einer Bäckerei zusammengearbeitet und daraus ist eine Freundschaft entstanden. Innerhalb von gut drei Monaten haben sie ihre Arbeitsstellen gekündigt, eine GmbH gegründet, Verträge unterschrieben und eine Bäckerei übernommen. Grosse Herausforderungen innerhalb sehr kurzer Zeit. «Das ganze Projekt sei nur möglich gewesen, da sie  $\frac{2}{3}$  der Belegschaft übernehmen konnten und diese sie engagiert unterstützt hätten» So die beiden.

Grosse Unterstützung bekamen die beiden Frauen auch vom Hausbesitzer. Diesem



Sarah Uhlmann (links) und Manuela Feldmann teilen sich die Führung des Betriebs.

war es sehr wichtig, dass es weiterhin eine Bäckerei in Sumiswald gibt. «Wir bekamen auch sehr viele positive Rückmeldungen von den Kunden, dass sie es sehr schätzten, dass die Bäckerei und das Café im Dorf bestehen bleibt» so Sarah und Manuela.

Wir wünschen den zwei Frauen einen guten Start in die Selbstständigkeit und ganz viel Kraft. Ihr macht das Super!

Andreas Reinhard  
Markus Bähler



# NEULAND

Die regionale Ausstellung mit Charme




## Steinreich

### 06. – 09.11.2025

thun  expo | neuland-beo.ch  
Do-Sa 13.30-21 Uhr, So 10-18 Uhr | THUNER TAGBLATT | Radio BeO |  BCBS  
BÄCKER-KONFIGURE  
BERN SOLOTHURN



## Brunch bei HoschiBeck

Am Sonntag 24. August 2025 luden Martin und Daniel Hostettler zum alljährlichen Brunch ein. Damit der grossen Nachfrage gerecht werden konnte, wurde noch ein zusätzliches Zelt gestellt, das bis auf den letzten Platz ausgebucht war. Bei wunderbarem Wetter, das nicht zu heiss, zu kalt, oder gar zu nass war, konnten die beiden Hostettler Brüder in Thun-Allmendingen ihre Kunden zu einem feinen Brunch einladen.

Nebst vielen verschiedenen Broten wurden für diesen Anlass auch diverses Kleingebäck im Miniformat angeboten. Natürlich durfte

die selbstgemachte Rösti von über 20kg Kartoffeln genauso wenig fehlen, wie gluschtige Käse und Fleischplatten die vor Ort schön arrangiert wurden. Auch Müesli und Joghurt waren bereit, um die zahlreichen Leute zu bedienen. Ebenso das legendäre Schwyzerörgeltrio «mir drüü» spielten und unterhielten die Gästeschar mit fetziger Örgelmusik. Wie jedes Jahr gab es von der Kundschaft sehr gute Rückmeldungen und alle waren sehr zufrieden. Viele plangen jetzt schon wieder für den nächstjährigen Brunch. Dieser wird sicher wieder Ende August stattfinden.

*Stefan Remund*





## Geschäftsübergabe der Bäckerei Spicher in Gunten



Jasmin Jaussi, Yvonne Sigrist und Heinz Geissbühler.

### An der Spycherstrasse in Gunten wird auch in Zukunft frisches Brot gebacken.

Am 1. Oktober ging die Dorfbäckerei in neue Hände über und Bernhard und Jolanda Spicher übergaben in ihrem 40. Geschäftsjahr die Leitung der Bäckerei-Konditorei an ehemalige Mitarbeitende.

«Geduld und viele Gespräche» – diese Zutaten seien nötig gewesen, um die eigene Nachfolge zu regeln. Das Warten hat sich gelohnt: Ein Trio, bestehend aus aktiven und ehemaligen Mitarbeitenden, führt nun die traditionsreiche Dorfbäckerei weiter und es wird in Gunten auch künftig am Morgen nach frischem Brot duften.



### «Ein Anliegen, dass es weitergeht»

Die «Neuen», das sind Heinz Geissbühler, Yvonne Sigrist und Jasmin Jaussi. Alle drei sind ausgebildete Berufsleute, verfügen über langjährige Erfahrung und kennen den Betrieb in Gunten bestens. Dass das Bäckereigewerbe in Zeiten steigender Energie- und Warenkosten und des Fachkräftemangels einen schweren Stand hat, ist ihnen bewusst. Trotzdem nehmen sie die Herausforderung an: «Das Geschäft läuft gut und es ist uns allen ein Anliegen, dass es hier weitergeht und die hochwertigen, handgemachten Produkte nicht aus der Region verschwinden», sagt Yvonne Sigrist. «Wir vertrauen auf unsere Erfahrung und das eingespielte Teamwork», doppelt Heinz Geissbühler nach. «Und natürlich zählen wir auf die bis anhin treue Kundschaft», fügt Jasmin Jaussi an, die einst in Gunten die Lehre absolvierte. Auf den Kopf stellen will das Trio die Bäckerei nicht. «Ein Schiff, das gut unterwegs ist, soll den Kurs nicht ohne Not ändern», erklärt Sigrist mit Blick auf den nahen Thunersee und lacht.

Tradition und Innovation prägten die Geschäftsführung über Generationen. 1953 übernahmen Walter und Yvette Spicher-Maradan die Dorfbäckerei vom Onkel Christian Amstutz. 1986 folgten Bernhard und Jolanda Spicher, welche den Betrieb ausbauten und die operative Führung nun im 40. Geschäftsjahr an ihre Mitarbeitenden weitergaben. Unzählige Brote verliessen in dieser Zeit den Backofen, zahllose süsse Verführungen gingen über den Ladentisch. An Herausforderungen mangelte es ebenfalls

nicht: Umliegende Hotels und Restaurants machten dicht, der überlebenswichtige Absatz beim Gastgewerbe brach ein. «Diese Entwicklung forderte uns stark heraus und wir mussten uns neu ausrichten», so Bernhard Spicher. Mit Engagement, Kreativität und Flexibilität sei es gelungen, neue Gastrobetriebe auch ausserhalb des Dorfes als Kunden zu gewinnen. So habe man beispielsweise mit selbst entwickelten Gebäcken bei der Hotellerie gepunktet. Heute werden Volg-Läden und Gastrobetriebe am ganzen rechten Seeufer und bis Interlaken beliefert. Gut frequentiert ist auch der Verkaufsladen in Gunten, wo das Angebot vom traditionellen Ruchbrot über Spezialbrote und leckere Konditoreiware bis zu haus-eigenen Spezialitäten reicht.

Nach einem Erfolgs- oder gar Geheimrezept gefragt, überlegen Jolanda und Bernhard Spicher einen Moment: «Qualität geht bei uns über alles und wird von der Kundschaft sehr geschätzt», sagt Jolanda Spicher, «vom Gipfeli bis zur Torte kommt alles aus eigener Produktion.» Das Angebot werde dabei bewusst überschaubar gehalten, auf dezentrale Filialbetriebe habe man verzichtet, fügt Bernhard Spicher an. Für ein Brot brauche es nur wenige Zutaten und diese seien bekannt, antwortet der Bäckermeister auf die Frage nach dem Geheimrezept. «Aber klar, das Rezept für die Spicher- und die Niesentorte hängen wir nicht an die Jahre die Hingabe zum Beruf nicht verloren haben, dürfte auch ein Teil des Erfolgs sein. «Es gibt nichts Schöneres, als ein feines Brot

aus dem Ofen zu nehmen», sagt Bernhard Spicher auch heute noch. Aber sie würden sich auch freuen, die operative Führung ans neue Team weiterzugeben.

### Dank an die treue Kundschaft

Der Kundschaft danken Jolanda und Bernhard Spicher für die Treue in den vielen

Jahren: «Es war uns eine Freude, die Kundinnen und Kunden mit frischen Backwaren und einem freundlichen Service zu begleiten.» Ganz verabschieden werden sie sich nicht: Jolanda und Bernhard Spicher werden weiter unterstützen, wenn es sie braucht.



Bernhard und Jolanda Spicher



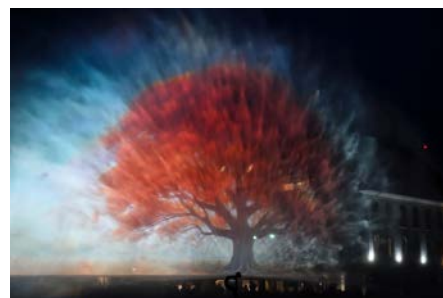
# «Lehrbeck.ch» am Thuner Wasserzauber

Im Rahmen des «Thuner Wasserzaubers» vom 26. September bis 26. Oktober 2025 können alle Besucher/innen eine Zeitreise der ganz besonderen Art im Aarebecken der Thuner Innenstadt erleben. Die spritzige Reise führt durch die Musikgeschichte von den rockigen 50ern bis in die Gegenwart. Mit legendären Klängen von Elvis Presley bis zu Coldplay trifft Nostalgie auf moderne Showtechnik – ein unvergessliches Erlebnis für alle Generationen. Die musikalische Reise führt zudem, begleitet von harmonischer, klassischer Musik durch

den Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Malerische Klänge und stimmungsvolle Bilder verschmelzen zu einem Erlebnis für Herz und Seele.

Ein spezieller Höhepunkt der musikalischen Licht-Show bildet zweifellos die Impressionen unserer BCBS-Webseite «Lehrbeck.ch». Nachwuchswerbung einmal anders...

*Markus Bähler  
Bilder: Beat Schenk*





## HESO 2025

Die HESO ist eine traditionsreiche Publikumsmesse im Espace Mittelland und liegt direkt vor den Toren zur malerischen Solothurner Altstadt. Die 48. Herbstmesse bot vom 19. bis 28. September einen vielseitigen Branchen-Mix, attraktive Sonder-schauen und ein interessantes Rahmen-programm. Jährlich zieht die HESO rund 100'000 Besucher/innen aus dem gesam-ten Mittelland nach Solothurn. Die Messe ist damit eine ideale Verkaufs-, Informati-ons- und Begegnungsplattform.

Am Stand der HESO-Becke in der Halle 3 bildeten sich jeweils lange Warteschlangen. Wer einen HESO-Berliner wollte, brauchte viel Geduld. Bereits von Weitem waren die köstlichen Backwaren zu riechen und leiten-ten das Publikum direkt in das kulinarische Paradies.

Die HESO-Becke freuen sich schon auf die Ausgabe 2026.

*Markus Bähler*



# Humor



Fritzli: «Mami, ist es wahr, dass Menschen nach dem Tod zu Staub zerfallen?» Mami: «Ja.»  
«Dann ist unter meinem Bett ein Toter.»

Wie nennt man einen übergewichtigen Vegetarier?  
«Biotonne»



Wie drückt man einem «Wäbstübeler» die Nase flach?

Einfach ein Hunderternötli unter den Glastisch stellen

HALLOWEEN BRAUCHE  
ICH NICHT. ICH HABE DAS  
GANZE JAHR MERKWÜRDIGE  
GESTALTEN UM MICH.



Gehen zwei Doofe  
über die Strasse.

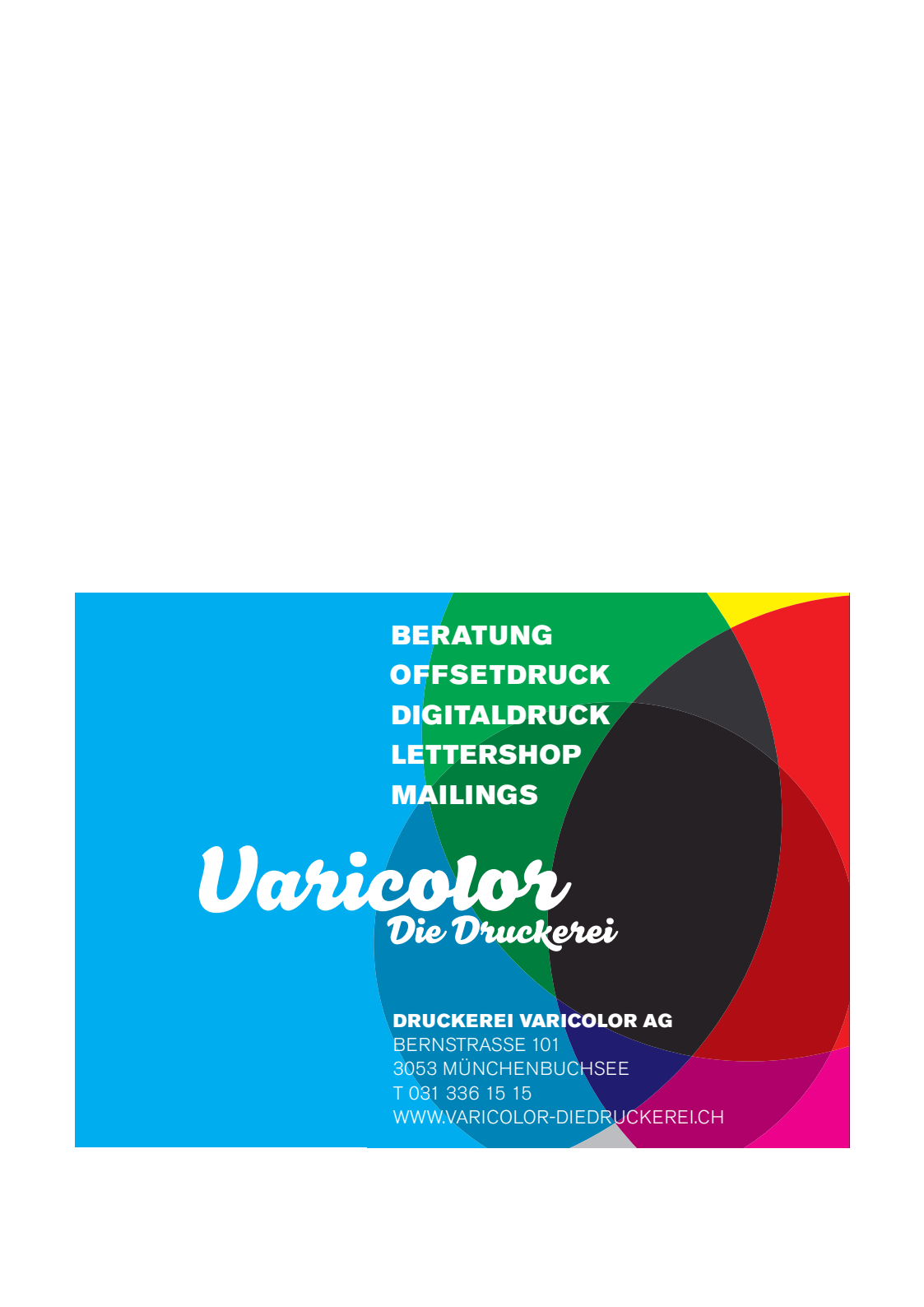
Sagt der eine:  
«Lass mich auch mal  
in die Mitte!»

Treffen sich ein Stein und ein Brett.

Der Stein: «Ich bin ein Stein».

Das Brett: «Wenn du Einstein bist,  
bin ich Brett Pitt.»





**BERATUNG  
OFFSETDRUCK  
DIGITALDRUCK  
LETTERSHP  
MAILINGS**

***Varicolor***  
***Die Druckerei***

**DRUCKEREI VARICOLOR AG**  
BERNSTRASSE 101  
3053 MÜNCHENBUCHSEE  
T 031 336 15 15  
[WWW.VARICOLOR-DIEDRUCKEREI.CH](http://WWW.VARICOLOR-DIEDRUCKEREI.CH)