



NÖIS VO DE BECKE- CONFISEURE



Dezember 2025 | Ausgabe Nr. 4 | 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-baekereien

Impressum

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

Bern-Region
Manfred Hasler
Tel. 031 859 24 14, 079 345 79 07
manfred.hasler@ueli-der-beck.ch

Oberaargau / Emmental
Andreas Reinhard
Tel. G: 062 916 86 78, 076 778 26 05
andreas.reinhard@bzl.ch

Berner Oberland
Sandro Mann
Tel. 079 219 80 08
smann78@gmx.ch

Solothurn
Bruno Liebi
Tel: 062 298 19 18, 079 796 83 52
brunoliebi@landbeck.ch

Layout / Druck
Varicolor AG, 3053 Münchenbuchsee
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:
März 2026

Inhalt

BCBS-Überregional / SBC

Editorial	5
Gruss des Präsidenten	7
6. Januar – der Dreikönigstag	9
BCBS-Termine	11
Mutationen	12
Gratulationen	13

Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

Diverse Meldungen	15
-------------------	----

Aus-/Weiterbildung

ÜK Terminplan	31
Daten Qualifikationsverfahren 2026	32
Expertensitzungen 2026	33
Mutationen Experten	33
Erfreuliche Lernendenzahlen	34
Krönung der Berufsbildung	35
Neuer Brotsommelier	36
Berufsinformationstag 2025	38
«Rendez-vous Job 2026» Langenthal	41
Pfistern-Preis 2025	42
Prüfungsvorbereitungskurse	44

Bern Region

Fondueabend 2026	47
Grittibänz backen für Kinder	48
Essen «Bärner Seniorinnen & Senioren»	50

Biel-Seeland

Seeländer Becke	52
-----------------	----

Oberaargau/Emmental

Letzte Adventsfeier in Huttwil	54
«Stärnestund» in Kirchberg	57

Berner Oberland

100 Jahre Holzofen Bäckerei Mann	58
Netzwerkanlässe in Thun	62
Lehrstellen-Festival «Job-Palooza»	64
Nachwuchswerbung Neuland in Thun	66

Humor



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

Besinnliche Feiertage



Geschätzte Branchenfamilie, liebe Freunde

Der Christbaumschmuck steht bereit und die letzten Vorbereitungen für diverse Festtagsmenüs werden getroffen. Abgesehen von der anhaltend unsicheren Weltlage, des Fachkräftemangels und den hohen Energie- und Rohstoffpreisen, liegt auch in diesem Jahr ein wohlriechender Duft von Zimtsternen, Lebkuchen und ofenfrischen Grittbäzzen in der Luft. Zudem können wir uns erneut über einen leichten Anstieg an neuen Lernenden in der Produktion und im Verkauf freuen.

Schauen wir also zuversichtlich nach vorne und stellen uns den Herausforderungen.

Dank grossem Engagement unserer Branchenmitglieder konnten wir trotz der schwierigen Umstände über viele spannende Themen im Mitteilungsblatt «NÖIS VO DE BECKE-CONFISEURE» berichten. An dieser Stelle möchte ich mich bei euch als interessierte Leser und Leserinnen herzlich bedanken. Ein besonderes «Merci» geht an unser MTB-Redaktionsteam, welches jeweils für spannende Geschichten und Reportagen sorgt.

Unsere treuen Firmenpartner unterstützen das BCBS-Branchenmagazin mit ihren Inseraten und helfen mit, dass dies auch in Zukunft so bleiben wird. Bevor sich das laufende Jahr dem Ende zuneigt, können sich unsere treuen Kundinnen und Kunden noch auf Köstlichkeiten aus unseren Genusswerkstätten freuen. Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen.

In diesem Sinne wünsche ich allen ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft, besinnliche Festtage, blibet gsung und ä gute Rutsch ids 2026.

Markus Bähler
Redaktionsleitung

**«Glück ist das einzige,
das sich verdoppelt, wenn man es teilt»**





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.



Rype™

Auch bei Pistor erhältlich

Roggensauerteigpaste für charakteristische Aromatik, ohne Zusatzstoffe.







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 applusag@aplusag.ch

Gruss des Präsidenten



Werte Bäcker, wertee Confiseurinnen und wertee Verkaufsfachfrauen.

Und schon wieder sitze ich vor dem PC und schreibe den letzten Gruss des Präsidenten 2025. Aber das Jahr ist noch nicht vorbei, es kommen noch ein paar der wichtigsten Tage in unserer Branche. Auch im BCBS Kalender steht noch ein Termin, der für alle Beteiligten eine Herausforderung ist.

Am 14. Dezember findet auf dem Bärenplatz in Bern das traditionelle Bänzlibacken für Kinder der Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn statt.

Die Berner Altmeister helfen von 09.00 bis 16.00 Uhr den kleinen Bäckern Grittibänze zu formen. Wenn man die leuchtenden Augen der Kinder sieht, wenn sie ihren

fertigen Grittibänz abholen, wird klar, dass sich der ganze Aufwand lohnt. Dies ist beste Werbung für unsere Berufe.

So wünsche ich Euch Allen ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft und hoffentlich ein paar erholsame Tage mit der Familie. Ebenso wünsch ich Euch einen guten Start ins neue Jahr.

Chrigu Muralt



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

6. Januar – der Dreikönigstag

Der Dreikönigstag – der 6. Januar – ist für unsere Branche einer der wirtschaftlich wichtigsten Tage im Jahr. Für die artsanalen Bäcker-eien-Confiserien gilt es, diese Chance zu nutzen!

Die Dreikönigskampagne rollt auch im 2025 exklusiv für Sie, geschätzte Verbandsmitglieder an. Überlassen Sie das Werbefeld nicht der Konkurrenz und seien Sie Teil der nationalen, exklusiven Dreikönigskampagne des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes! Denn: Umso mehr artisanale Bäckereien-Confiserien sich beteiligen, desto grösser ist unsere Breitenwirkung.

Dreikönigskronen, Kuchenbeutel und Co.:

Wer noch nicht bestellt hat, sollte dies unbedingt tun.

Wettbewerbskarten:

Der SBC sponsort diesen exklusiven Wettbewerb. Unbedingt bestellen!



Video für die Kundinnen und Kunden:

Herunterladen und damit werben – auf den Kassendisplays, Monitoren im Geschäft, auf Ihrer Webseite, auf Social Media ...



Social Media:

Lassen Sie diese tolle Chance nicht ungenutzt verstreichen und werben Sie für Ihr köstliches Produkt und den Wettbewerb!





**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.

V-GO! Basismischung
Perfekt zum Erstellen Ihres veganen Gebäcksortiments
JETZT ERHÄLTlich

Art. Nr. Alipro: 3422
Art. Nr. Pistor: 38757
Gebinde: Sack à 15 kg

alipro
truly swiss

V-GO!

BCBS-Termine

zum Eintragen in Ihre Agenda

16.02.2026	Montag	Infoveranstaltung BIVO 2030 im Bfsl Langenthal
04.03.2026	Mittwoch	Infoveranstaltung BIVO 2030 im IDM Thun
05.03.2026	Donnerstag	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
01.07.2026	Mittwoch	QV-Diplomfeier, Schulort Thun
19.08.2026	Mittwoch	BCBS-Vorstandssitzung
01. – 03.09.2026		BIM in Olten
02. – 06.09.2026		BAM in Bern
18. – 27.09.2026		Herbstmesse «HESO» in Solothurn
04.11.2026	Mittwoch	BCBS-Vorstandssitzung



Mutationen

Betriebsübergaben / Eröffnungen:

- DUO Bäckerei-Konditorei-Tea-Room, Adrian Rohrbach & Stephan Bannwart, Schulhausstrasse 10, 4528 Zuchwil → Nachfolge: Michael Meinen (Per Januar 2026)
- Bäckerei-Konditorei Röthlisberger GmbH, Andreas + Ines Röthlisberger, Seftigenstrasse 310, 3084 Wabern → Nachfolge: Hugo ter Braak

Geschäftsaufgaben:

- Obstberg Beck, Cornelia & Matthias Roth, Bantigerstrasse 25, 3006 Bern
- Obstberg Beck, Ueli Röthlisberger, Bantigerstrasse 25, 3006 Bern
- Bäckerei-Konditorei, Bruno & Beatrice Reinle, Harderstrasse 11, 3800 Interlaken (Per Ende 2025)

Status-Änderungen:

- Cornelia & Matthias Roth, Bern → von Aktivmitglied zu Passivmitglied
- Peter Gassler, Grenchen → von Aktivmitglied zu Passivmitglied

Austritte:

- Bäckerei-Konditorei, Regula & Richard Siegfried, Zäziwil
- Marktcenter, Fritz, Verena & Reto Laubscher, Täuffelen
- Obstberg Beck, Ueli Röthlisberger, Bern
- Bäckerei-Konditorei, Res & Ruth Baumgartner, Oberburg
- Bäckerei-Konditorei, Peter & Ruth Bieri, Sumiswald
- Frutal Versandbäckerei AG, Erika & Christoph Frutiger, Meiringen
- Bäckerei Müller-Grogg, Peter Müller, Kriegstetten
- Bäckerei-Konditorei, Thomas & Sabine Ruch, Thörigen
- Bäckerei-Café Zulauf, Samuel & Beatrice Steiner, Roggwil
- Bäckerei-Konditorei-Café, Urs & Elsbeth Tschannen, Mörigen
- Alain Patterson & Andreas Boitelle, Wabern
- Bernhard & Ursula Jegerlehner, Walkringen
- Erich & Marlies Dubach, Selzach
- Edwin Oehrli, Château-d'Oex
- Andreas & Franziska Schär, Huttwil
- Kurt & Maja Urweider, Innertkirchen

Verstorben:

- Ruth Dähler-Weiler, Täuffelen



- Zum 70. Geburtstag am 02.10.2025, Susanne Studer, Derendingen
- Zum 70. Geburtstag am 05.10.2025, Maja Urweider, Innertkirchen
- Zum 75. Geburtstag am 15.11.2025, Fritz Steiner, Bolligen
- Zum 81. Geburtstag am 03.11.2025, Annelies Schmutz, Kehrsatz
- Zum 81. Geburtstag am 05.11.2025, Barbara Lienhart-Glauser, Huttwil
- Zum 81. Geburtstag am 02.12.2025, Elsbeth Steininger, Brienaz
- Zum 81. Geburtstag am 03.12.2025, Marianne Kläy, St. Stephan
- Zum 81. Geburtstag am 10.12.2025, Peter Liniger, Belp
- Zum 81. Geburtstag am 20.12.2025, Margret Schächtele, Interlaken
- Zum 81. Geburtstag am 22.12.2025, Patrick Grotz, Gerolfingen
- Zum 84. Geburtstag am 17.12.2025, Aimée Klemmt, Biel
- Zum 86. Geburtstag am 25.12.2025, Theres Künzli, Bern
- Zum 86. Geburtstag am 31.12.2025, Lisbeth Moser, Ostermundigen
- Zum 87. Geburtstag am 15.12.2025, Hanspeter Lederer, Zweisimmen
- Zum 88. Geburtstag am 30.10.2025, Hans Michel-Haldi, Adelboden
- Zum 89. Geburtstag am 11.12.2025, Doris Schär, Wattenwil
- Zum 91. Geburtstag am 27.11.2025, Albert Roth, Bern
- Zum 91. Geburtstag am 30.12.2025, Fritz Imhof, Neuenegg
- Zum 93. Geburtstag am 19.12.2025, Frieda Richard, Hasle-Rüegsau



Wir setzen auf

Regionalität • Slow Milling • Natürlichkeit

Beck & Cie. AG
3427 Utzenstorf

www.meinmehl.ch • www.mafarine.ch

Meldungen aus Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

Nachfolger für die Duo Bäckerei

Für die Bäckerei Duo in Zuchwil wurde in Rekordzeit ein Nachfolger gefunden. Viele Bäckereien in der Schweiz müssen schliessen, weil keine Nachfolge gefunden wird. Stephan Bannwart und Adrian Rohrbach hatten mehr Glück: Sie können ihre Bäckerei Duo in Zuchwil per Januar 2026 in neue Hände übergeben.

Wer aktuell eine Betriebsnachfolge sucht, sollte sich besser frühzeitig darum kümmern. Es kann fünf bis sieben Jahre dauern, eine neue Geschäftsleitung für eine Bäckerei zu finden.

Adrian Rohrbach selbst hat im Jahre 2002 die Bäckerei Duo in Zuchwil eröffnet. Seit sieben Jahren teilt er die Geschäftsführung mit seinem Lebenspartner Stephan Bannwart. Nun sei es für die beiden an der Zeit, die Leitung der Bäckerei abzugeben – was ihnen in einer Rekordzeit von zwei Jahren gelang.

Dass die Chancen, eine Nachbesetzung für das «Duo» zu finden, gut stünden, vermutete «Proback» bereits bei ihrer ersten Beratung, erzählt Adrian Rohrbach. Dies, weil das «Duo» ein gut laufendes, übersichtliches Geschäft sei. «Proback» hatte mit ihrer Prognose recht: Bereits nach fünf Monaten traten sie erstmals mit ihrem künftigen Nachfolger, Michael Meinen, in Kontakt.



*Stephan Bannwart, Michel Meinen,
Adrian Rohrbach*

Michel Meinen ist gelernter Bäcker und zudem seit über zehn Jahren Berufsbildner. Zuletzt arbeitete er als Produktionsleiter in der Bäckerei Grossenbacher in Jeggendorf. Er beschloss einen neuen Schritt wagen und eine eigene Bäckerei zu übernehmen. Damit werde es einem auf jeden Fall nicht langweilig. «Ich habe dann angefangen, mich bei Proback umzusehen. Die Anfrage an die Bäckerei Duo war die erste, die ich versendete.»

Adrian Rohrbach sagt: «Fünf Jahre hätte ich noch weiter gemacht, wir hatten es ja nicht eilig.» Rohrbachs einzige Voraussetzung an den Nachfolger war, dass die Bäckerei keine Filiale einer Bäckereikette werde. Von solchen hätten sie sofort Anfragen erhalten. Doch davon gäbe es genug, die Branche brauche Variation, findet Rohrbach. Das «Duo» sei im Dorf verankert, somit sei ihnen Produktion vor Ort sehr wichtig: «Der Erfolg einer Bäckerei wird in

der Backstube erarbeitet», sagt Stephan Bannwart. Michel Meinen widerspricht: In der Backstube werde nicht der Erfolg, sondern das Fundament erarbeitet.

Um die Übergabe dieses Fundaments seriös zu planen, hätten sie sich bewusst Zeit gelassen. «Zwischen dem ersten Kontakt und der offiziellen Übergabe lagen zwei Jahre», sagt Rohrbach. Die Geschäftsführung werde im Januar 2026 übergeben. Nach der Übergabe werden er und Stephan Bannwart weiterhin in der Bäckerei arbeiten. Der Übergang solle fliessend ablaufen, ändern werde sich im «Duo» wenig. Stephan Bannwart sagt: «Die Kundschaft will kein neues Konzept.

Man muss den Leuten zuhören und ihre Worte – Lob sowie Kritik – ernst nehmen», sagt Bannwart. Das sei ein wichtiger Aspekt des Erfolges. Wenn man auf den Austausch mit den Gästen eingehe, würde man automatisch Schritt halten. Bannwart selbst arbeitet im Verkauf und erzählt aus eigener Erfahrung: «Wenn man den Leuten durch ein nettes Wort den Tag verschönern kann, stärkt man die Beziehung zur Kundschaft».

Besitzerwechsel eines Berner Familienbetriebes

Die Bäckerei-Konditorei Röthlisberger kann dieses Jahr ihr 30-jähriges Bestehen feiern – und zugleich schliesst sich ein Kapitel: Ines und Andreas Röthlisberger haben sich entschlossen, ihren Betrieb per 1. Dezember



Sina, Ines, Anja und Andreas Röthlisberger

25 zu verkaufen. Bereits Mitte Jahr haben sie sich aus der operativen Leitung zurückgezogen; nun wird ihr Geschäftsführer, Hugo ter Braak, den Betrieb in die Zukunft führen. Sämtliche Mitarbeitenden werden weiterbeschäftigt.

Was 1995 mit der Übernahme einer kleinen Quartierbäckerei im Kirchenfeld begann, entwickelte sich dank Herzblut und viel Freude am Beruf zu einer regionalen Erfolgsgeschichte. Röthlisbergers verstanden es, ihren Betrieb stetig weiterzuentwickeln, Arbeits- und Ausbildungsplätze zu schaffen und dabei stets die persönliche Note eines Familienunternehmens zu bewahren. So folgten bald vier zusätzliche Filialen in und um Bern. 2010 realisierten sie in einem mutigen Schritt eine moderne, grosszügige Produktion in Wabern. Dies

eröffnete dem Betrieb neue Entwicklungs- und Zukunftschancen. Heute sind rund 55 Mitarbeitende für die in der Region fest verankerte Bäckerei tätig.

Die erfolgreiche Nachfolgeregelung wurde möglich dank solider Geschäftszahlen, klaren Geschäftsstrukturen und der umsichtigen Unternehmensführung der Familie Röthlisberger. So konnten sie tatsächlich gleich mit mehreren Interessenten in Verhandlungen treten. Den Schlüssel zum Erfolg sehen sie vor allem darin, dass es ihnen trotz dem sehr intensivem Arbeitsalltag stets gelungen ist, der Familie die nötige Priorität zu geben und Raum für private Interessen zu bewahren. «Ohne den tiefen Zusammenhalt in unserer Familie und all den treuen, langjährigen Mitarbeitenden und KundInnen wäre dieser Weg nicht möglich gewesen. Ein grosses Dankeschön an alle!»

Mit der Übergabe an Hugo ter Braak beginnt eine nächste Entwicklungsphase. Für die kommenden Jahre stehen die Weiterentwicklung des Sortiments, die Integration zeitgemässer Ernährungstrends sowie die Modernisierung des Marktauftritts im Fokus. «Wir möchten die handwerkliche Qualität bewahren, die Röthlisbergers seit Jahrzehnten auszeichnet – und sie gleichzeitig mit frischen Ideen und neuen Produktelinien zu einem weiterhin zukunfts-fähigen Angebot verbinden», erklärt Hugo ter Braak. Damit soll das Unternehmen so aufgestellt werden, dass es auch in den nächsten Jahrzehnten eine wichtige Rolle im regionalen Lebensmittelhandel spielt.

Die Bäckerei Gassler kommt in neue Hände

Peter Gassler hat mit der Landi Reso eine Nachfolgelösung für seinen grossen Betrieb gefunden.

Fast sieben Jahrzehnte lang stand der Name der Familie Gassler für eine Bäckerei-Konditorei in der Region Grenchen. Nun hat Peter Gassler gegen Ende der Berufstätigkeit seinen Betrieb an die Landi Reso verkauft, die mit ihrer Produktion von Backwaren unter dem Namen «Regiobeck» in Bellach firmiert. Die gute Nachricht ist, dass fast alle Standorte, zu denen auch das bekannte Eldorado gehört, sowie sämtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter übernommen wurden.

Ein Aargauer blieb in Grenchen sesshaft: Emil Gassler (1925 bis 2002), der im Volksmund Miggu genannt wurde, wuchs in der Region Baden auf und absolvierte die Lehre als Bäcker-Konditor in Wettingen. Im Verlaufe der Wanderjahre machte er auch Station in der Altstadt von Solothurn bei der Bäckerei Flückiger (heute Suteria). Dort lernte er die Selzacherin Elisabeth Dalhäuser (1932 bis 2024) kennen und lieben. Die beiden heirateten und suchten sich einen eigenen Betrieb. Dass es in Grenchen der Jurahof wurde, kam eher überraschend. Dort existierte bereits die Bäckerei der Familie Ruf. Der Betriebsinhaber verschied unerwartet, wodurch die Bäckerei zur Übernahme ausgeschrieben wurde. 1956 starteten Emil und Elisabeth Gassler im markanten



Peter Gassler

Gebäude im Spitz der Verzweigung Jurastrasse und Kastelsstrasse in die Selbstständigkeit. Obwohl damals in Grenchen über ein Dutzend Bäckereien existierten, konnte das Ehepaar ihr Geschäft erfolgreich aufbauen. 1964 wurde der Laden umgestaltet und 1978 kam es zum Anbau von neuen Produktionsräumen.

Zu diesem Zeitpunkt stand mit Sohn Peter Gassler bereits die zweite Generation am Start. Nach der Lehre als Bäcker-Konditor und diversen Arbeits- und Weiterbildungsstellen erwarb er das Meisterdiplom und



stieg dann 1984 mit der Eröffnung einer Filiale an der neuerbauten Marktpassage in die eigene Geschäftstätigkeit ein, die er vorerst parallel zu seinem Vater führte. «Der Standort im Jurahof ist sehr gut, aber ich wollte auch ein Bein im Stadtzentrum haben», blickt Peter Gassler auf die damalige Situation zurück. Dort blieb er auch bis zum heutigen Tag präsent: 1996 ergab sich die Gelegenheit des Kaufs der Liegenschaft «Eldorado» an der Ecke Rainstrasse und Centralstrasse mit der gleichzeitigen Eröffnung des Cafés und des Ladengeschäfts.

Bereits 1989 kaufte Peter Gassler den Jurahof und die Bäckerei von seinen Eltern. Im Verlaufe der Jahre und Jahrzehnte entwickelte er sich zu einem veritablen Unternehmer in Sachen Backwaren. So übernahm er einen grossen Produktionsbetrieb an der Niklaus Wengi-Strasse. Dort führte er mit einem neuen Team eine zweite Produktionslinie ein und belieferte den Discounter Lidl. Von anfänglich sechs Lidl-Filialen ging es hinauf bis zu deren 26 im Raum von Burgdorf bis Yverdon-les-Bains. Zwölf Jahre dauerte dieses Engagement. Auch in der Nachbarschaft kamen zwei neue Betriebe ins Portfolio: 2019 übernahm er die Bäckerei Jaun in Lengnau und 2020 die Filiale in Pieterlen. Ebenfalls hinzugekommen sind die beiden Verkaufswagen der Bäckerei Dubach in Selzach, die ihre Türen 2024 geschlossen hatte. Mit ihnen werden der Wochenmarkt in Grenchen und die beiden Märkte mittwochs und samstags in Solothurn bedient.

«Jede Bäckerei hat ihre Spezialitäten, wobei die Unterschiede in den Produkten im Vergleich mit den Mitbewerbern oftmals gering sind», sagt Peter Gassler. «Man versucht aber immer den Geschmack der Kundschaft zu treffen. Dabei ist es wichtig, dass jede Bäckerei ihrer Linie treu bleibt.» Seine Spezialitäten waren das Solothurner Brot, das Grenchner Brot und das Huusbrot. Bei den Süssigkeiten gingen die Grenchner Torte, der Gassler Würfel, die Choco-Uhren sowie Grenchner Wäppli und Chübeli nebst vielen anderem «Gluschtigem» über die Ladentheke.

Peter Gassler durfte auf eine sehr grosse Stammkundschaft zählen. Gleichzeitig legte er auch Wert auf das Menschliche bei den Mitarbeitenden: «Ich wollte nicht nur eine Stammkundschaft haben, sondern auch Stamm-Mitarbeiter.» Über 50 Prozent der Beschäftigten seien länger als zehn Jahre im Betrieb.

Sie waren auch seine Sorge bei der Weitergabe der Bäckerei Gassler in neue Hände, denn einige stehen kurz vor der Pensionierung. «Hätte es keine Nachfolgelösung gegeben, wäre ich über mein Pensionierungsalter hinaus aktiv geblieben bis zum Ruhestand dieser Mitarbeitenden.» Auch neben dem anspruchsvollen Beruf führte Peter Gassler als Offizier sowie für die Stadt Grenchen ein engagiertes Leben für die Gemeinschaft. So war er neben anderen Mitgliedschaften Präsident des OK Verein Grenchner Fest, des FC Wacker Grenchen und des Gewerbeverbands Grenchen. In

den Bäckerei-Berufsverbänden war er auf kantonaler wie eidgenössischer Ebene tätig, so etwa als Experte für die theoretische und praktische Meisterprüfung. Eigentlich wäre eine Nachfolgelösung in der dritten Generation der Familie vorgesehen gewesen. Sohn Olivier Gassler absolvierte sämtliche hierfür notwendigen Ausbildungen. In der täglichen Arbeit musste er sich aber eingestehen, dass der eingeschlagene Weg nicht der richtige sei für ihn. Er musste für sich selbst feststellen, zusammen mit seinem Vater, dass er sich nicht als Unternehmer sieht und gerne sein Berufsleben in eine andere Richtung entwickeln möchte. Noch ist Peter Gassler im Arbeitsprozess. Er sei als Angestellter der Regio-Beck in Bellach vorläufig mit von der Partie, bis sämtliche Prozesse und Abläufe unter den neuen Besitzverhältnissen vollends eingespielt seien, hält er fest. «Aber ich freue mich auf die Zeit, in der ich nicht jeden Tag um Mitternacht mit der Arbeit beginnen muss.» Was bis jetzt nur in der kargen Freizeit getan werden konnte, sollte dann öfters möglich sein: Zusammen mit seiner Partnerin in der Natur unterwegs zu sein.

Regio-Beck wollte Verkaufsstandorte

Der Regio-Beck der Landi Reso existiert in seiner heutigen Form seit 2003, vorher war er unter dem Namen Wengibeck in Solothurn bekannt. Mit der Namensänderung wurde ebenfalls 2003 die neue Backstube in Bellach in Betrieb genommen. Aber warum erfolgte jetzt, nach über 20 Jahren, die Übernahme der Bäckerei Gassler in Grenchen? «Wir waren eine reine Lieferbäckerei

ohne eigenen Verkaufspunkt. Die Auslastung der Backstube war ungenügend und die Rentabilität kam entsprechend unter Druck», erklärt Christian Heid, Geschäftsführer der Landi Reso Genossenschaft. Man habe sich entschieden, eigene Verkaufsstandorte aufzubauen. Genau in diesem Zeitraum sei Peter Gassler auf der Suche einer

Nachfolge für seine Bäckerei gewesen. «Beide Seiten sind zum Schluss gekommen», so Heid, «dass es die perfekte Lösung ist, die beiden Unternehmen zusammenzuführen.» Insbesondere da alle Arbeitsplätze erhalten werden konnten und die Kundschaft weiterhin in den gewohnten Räumlichkeiten einkaufen oder einen Kaffee trinken könne. Einzig die Backstube der Bäckerei Gassler an der Niklaus Wengi-Strasse in Grenchen wurde stillgelegt. Produziert wird zentral in der Backstube in Bellach, dann wird alles frühmorgens in die Filialen geliefert. Nach aussen ist der Wechsel noch nicht vollzogen. Das bestätigt auch Christian Heid: «Es fehlt noch die Sichtbarkeit, dass sich etwas verändert hat.» Man komme aber Schritt für Schritt den eigenen Vorstellungen näher, damit man sich nachhaltig entwickeln könne.

Schoggigenuss aus dem Berner Jura neu in Biel

Am 22. November 2025 eröffnete Christophe Bourquin aus Courtelary eine Niederlassung in der Bieler Marktgasse. Die Eröffnung von «Christophe Chocolatier» belebt das städtische Gewerbe am Jura-Südfuss.



*Christophe Bourquin alias
Christophe Chocolatier*

Die Preise steigen, und viele Haushalte müssen den Gürtel enger schnallen, um über die Runden zu kommen. Fachgeschäfte in der Innenstadt haben Schwierigkeiten, sich neu zu positionieren. Ausgerechnet in dieser Zeit erleben die Schokoladengeschäfte in Biel einen Aufschwung. Zu ihnen gehören Langel, Walder und Läderach. Nun ist mit Christophe Chocolatier ein weiterer hinzugekommen. Der Hersteller handwerklicher Schokolade aus Courtelary. Wie lässt sich diese Konzentration von Chocolatiers in einer Stadt erklären, die nicht für ihre hohe Kaufkraft bekannt ist? Dabei sind all die angestammten BKC-Betriebe, die ebenfalls Süßwaren und Pralinen herstellen, noch nicht einmal mitgezählt.

Die nationalen Zahlen sind eindeutig: Mit fast zehn Kilogramm pro Kopf und Jahr gehört die Schweiz zu den grössten



Schokoladen-Konsumenten weltweit. Aber es gibt keine Hinweise, die belegen, dass die Bieler/innen besonders viel Schokolade essen. Dennoch deutet die Situation vor Ort auf ein lokales Phänomen hin. Vielleicht ist Schoggi ja mehr als nur eine verführerische Süßigkeit: Sie ist ein Genussmittel, welches uns eine Pause im Alltag schenkt, identitätsstiftende Schweizer Industriegeschichte symbolisiert und letztlich als erschwinglicher Luxus geschätzt wird.

Hinter dem Unternehmen «Christophe Chocolatier» steht Christophe Bourquin. Der Mann aus dem Berner Jura hat die Gründung seiner Bieler Niederlassung lange geplant, denn er ist seit jeher mit dem Seeland verbunden. Am 1. August 1989 begann er seine Ausbildung bei der ehemaligen Confiserie Konzelmann in Biel. Im Jahr 2000 wurde seine Karriere durch eine Mehlstauballergie jäh unterbrochen. Danach arbeitete er 17 Jahre lang beim Schweizer Zoll. Dieser berufliche Wechsel konnte Christophe Bourquin jedoch nicht von seiner Leidenschaft für die Schokolade abbringen. In der Freizeit arbeitete er weiterhin mit Eifer und Fantasie mit dem

kostbaren Rohstoff und verschenkte seine Kreationen an Familie und Freunde.

Da die Qualität stimmte, blieben die Anfragen nicht aus, insbesondere aus seinem Arbeitsumfeld. «Letztlich verbrachte ich meine gesamte Freizeit mit Schokolade. Das ging so weit, dass ich mich entscheiden musste: entweder die Schokoladenherstellung wieder als Beruf ausüben oder das überbordende Hobby aufgeben.» Im Jahr 2018 kündigte er seine Stelle als Bundesangestellter und gründete in einem alten Bauernhaus in Courtelary seine eigene Chocolaterie. Die Produkte aus dem Vallon fanden von Anfang an grossen Anklang.

Christophe Bourquins Niederlassung in Biel umfasst 600 Quadratmeter. Der Laden ist als Durchgangsort konzipiert. Geplant ist eine Schokoladenbar mit Terrasse, auf der im Sommer hausgemachte Glacé angeboten wird. Die Produktion bleibt in Courtelary, wo sich das Know-how des Unternehmens und die Mehrheit seiner 17 Mitarbeitenden befinden. Nun bleibt abzuwarten, wie sich das Geschäft im umkämpften Bieler Markt bewährt.

Abschied aus der Bieler Marktgasse

Bieler Marktgasse zum Zweiten: Im Gegensatz zu «Christophe Chocolatier», bietet die Bäckerei Back-Caffee am 31. Dezember zum letzten Mal Kafi, Backwaren und Patisserie an. Zwölf Monate früher als geplant zieht der Grenchner Bäckermeister Jürg Jäggi damit nach sieben Jahren in der Bieler Marktgasse den Stecker. Warum



dieser Sinneswandel? «Ende August ging die langjährige Filialeleiterin in Pension.» Natürlich habe auch die sinkende Frequenz eine Rolle gespielt.

Für den Betriebsinhaber zieht der aktuelle Mietermix an der Marktgasse nicht mehr die gewünschte Kundschaft an, die einfach ein Kafi und ein Gipfeli wolle oder Brotwaren und Patisserie: «Letztlich sind wir eine Bäckerei und nicht unbedingt ein Ort für Leute, die schon morgens ein Glas Weisswein wollen», führt Jäggi aus. Es gab auch zunehmend unangenehme Vorfälle wie Diebstähle im Laden. Um das zu verhindern, seien drei Angestellte auf den 280 Quadratmetern Ladenfläche zu wenig.

Schliesslich hat sich Jäggi im Sinne einer strategischen Fokussierung auf die bestehenden sieben Läden entschlossen, auf Ende Jahr an der Marktgasse dichtzumachen. Was mit der Ladenfläche geschehe, sei noch völlig unklar. Ein paar wenige

Interessenten habe es schon gegeben. Zwei der drei Angestellten werden in Back-Caffee-Filialen weiterbeschäftigt. Die derzeitige Filialeleiterin Gabriela Baumer wechselt zur Ponyranch Holzmatte in Biel. Die Filiale am Bahnhof Biel laufe hingegen immer besser und bleibt bestehen.

Bakery Bakery beim Bahnhof Bern

Seit dem 10. November 2025 führt «Bakery Bakery» beim Bahnhof Bern eine neue Filiale. Neben den Standorten im Breitenrain und der Länggasse, ist dies der dritte Laden in Bern.



Bakery Bakery hat ihren Ursprung im Breitenrainquartier, wo 2019 die erste Filiale entstand. Seither hat der Betrieb nach Zürich, Basel und Winterthur expandiert. Die veganen Backwaren werden zentral hergestellt, tiefgekühlt in die Filialen geliefert und dort aufgebacken.

Röthlisberger übernimmt in der Länggasse

In der Länggasse bekommt Bakery Bakery Konkurrenz von der Bäckerei Röthlisberger aus Wabern. Das Unternehmen übernimmt den Laden an der Länggassstrasse, wo sich einst das Coffeebreak und das Kafi



Riggi befanden. Letzteres war seit Juli nicht mehr in Betrieb.

Die Bäckerei Röthlisberger betreibt in der Stadt Bern und Umgebung bereits fünf Filialen im Kirchenfeld, im Ostring, in Ostermundigen, im Monbijou und in Wabern.

Berner Lebkuchen werden neu in Zürich gebacken

Rechtzeitig vor Weihnachten hat die Biskuitfabrik Schafoth aus Hindelbank den Lebkuchenbereich an die «Stiftung St. Jakob» in Zürich verkauft. Im Sommer 2026 schliesst



sie vollständig. Die Berner Lebkuchen nach den althergebrachten Schafoth-Rezepten kommen nun also aus der Stadt Zürich.

Überall hängt ein süsslicher Duft in der Luft und breitet sich vom grossen Backofen her über die ganze Etage aus und weckt seit Mitte August Vorweihnachtsfreuden. Wer in Massen Lebkuchen bäckt und diese rechtzeitig vor den Festtagen in den Verkauf bringen will, muss früh vorsorgen.

Die Stiftung St. Jakob mit Sitz im Industriequartier von Zürich tut genau dies. Es ist eine Premiere: Das grosse Sozialunternehmen mit seinen geschützten Arbeitsplätzen hat die Lebkuchenproduktion erst im Sommer übernommen, und zwar von der Biskuitfabrik Schafoth in Hindelbank.

Im Produktionsraum mit dem süsslichen Duft steht Christian Muralt und bereitet eine der letzten Chargen der laufenden Saison vor. Die Rohlinge der kleinen Samichlaus-Lebkuchen, die erst in der bunt bedruckten Folie als solche erkennbar sein werden,





liegen neben ihm in fahrbaren Wagen auf Blechen bereit. Blech für Blech werden die rechteckigen Stücke mit einem Gewicht von 40 oder 50 Gramm später in den grossen Ofen geschoben und fahren dann auf einem Rollband gemächlich durch die Hitze.

Gut neun Minuten sind die leichteren und knapp elf Minuten die schwereren unterwegs. «Ich musste die Zeiten austesten», so Muralt. Er ist das Bindeglied zwischen Hindelbank und Zürich, hat früher für Schafroth gearbeitet und ist nun fürs Erste bei der Stiftung St. Jakob dabei. «Wir arbeiten hier mit einem neuen Ofen», sagt er.

Quasi zum Aufwärmen lässt Christian Muralt zuerst aber ein paar Bleche mit Haselnüssen den Ofen passieren. Zum Anrösten:



«Die Haselnusslebkuchen haben dann mehr Geschmack».

Für diese Haselnusslebkuchen ist Schafroth weitherum bekannt, genauso wie für die grossen Honiglebkuchen, die mit traditionellen Bären oder anderen Motiven aus Zuckerguss verziert sind. Bei den teureren Stücken stellte bisher eine edle Etikette in Goldschrift unübersehbar klar, woher das gute Stück stammte. So, als ob es nicht in einer fabrikartigen Manufaktur, sondern beim Bäcker um die Ecke hergestellt worden wäre. Die grosse Masse machen indes die kleinen Lebkuchen von 40 und 50 Gramm aus. Rund eine halbe Million klassische Lebkuchen mit und ohne Honig sowie nochmals 8000 Haselnusslebkuchen seien auch dieses Jahr wieder für das Weihnachtsgeschäft vom Band gelaufen, zieht Matthäus Walzthöny, der operative Leiter der Stiftung St. Jakob zufrieden Bilanz.

Blech für Blech in den grossen Ofen: Die ausgewallten und zugeschnittenen Rohlinge wandern für neun bis elf Minuten durch die Hitze.

Die Züglete fand im Sommer statt, im Zentrum standen dabei die beiden Maschinen, die vor und hinter dem Ofen stehen. In der ersten wird der Teig ausgewallt und zugeschnitten. In der zweiten, einer Spezialanfertigung aus der Dorfschmiede Hindelbank, sprühen Düsen auf die fertigen Lebkuchen eine Schicht Gummi arabicum.

Ein letzter Handgriff, dann gehts in die Verpackung: Am Ende dieses Förderbandes sind die fertig gebackenen Lebkuchen bereits gekühlt.

Walzthöny bezeichnet die Erweiterung um den Lebkuchenbereich offen als grossen Schritt. Zahlen nennt er keine, viel lieber betont er, wie gut die neue Produktion den Beschäftigten entgegenkomme: «Die immer gleichen Handreichungen entlang der Backstrasse sind für Menschen mit Unterstützungsbedarf ideal.»

In Hindelbank erklärt derweil Firmenchef Roland Schafroth, wieso er die Lebkuchenproduktion verkauft hat. Er werde bald 70 Jahre alt und arbeite schon länger an einer



Nachfolgeregelung für die Biskuitfabrik, sagt er. In seiner Familie wolle niemand weitermachen, und auch extern habe sich kein Interessent für den kompletten Betrieb mit seinem derzeit noch achtköpfigen Team gefunden.

Dank der Übereinkunft mit der Stiftung St. Jakob hat nun wenigstens jenes Standbein eine Zukunft, das bisher immerhin die Hälfte zum Geschäft beigesteuert hat. Auch für den zweitgrössten Bereich, das Ausgiessen von Biskuitcornets mit Schokolade, steht ein Abnehmer bereit. Noch offen ist, was mit den kleinen Sparten Konfekt, Bonbons und Spezialbrote passiert. Er suche weiter nach Interessenten, sagt Schafroth, werde aber so oder so im Sommer aufhören.

Schliessung vom Obstberg Beck

Das Ende einer Ära – der Obstberg Beck hat am 1. November 2025 nach 123 Jahren, seine Tore im Berner Schosshalde Quartier für immer geschlossen. Was 1902 begann, endete nach über einem Jahrhundert – und



Unternehmer Mathias Roth mit seiner Frau Cornelia und Co-Geschäftsführer Ueli Röhrlisberger



mit ihm verschwand die letzte Bäckerei aus dem Ortsteil. Für die vielen Kunden und vor allem für Co-Besitzer Mathias Roth (65) und seinen Geschäftspartner Ueli Röthlisberger war es ein Abschied, der auch weh tut.

Als Bäcker-Konditormeister Mathias Roth in seinem Laden stand, und um ihn herum das geschäftige Treiben der letzten Tage stattfand, wurde er nachdenklich. Die Kunden erschienen zahlreich und bedankten sich für eine sehr lange Zeit der Verbundenheit. «Wir haben all die Jahre mit so viel Herzblut diesen Betrieb geleitet, was jetzt kommt, fühlt sich noch nicht real an.» Roths Stimme verrät Wehmut, aber auch Zufriedenheit. Nach fast 50 Jahren im Backhandwerk – er begann 1976 im Quartier – ging für ihn und seine Frau Cornelia eine Lebensphase zu Ende.

Die Geschichte des Obstberg Beck an der Bantigerstrasse 25 reicht weit zurück: Alfred Röthlisberger, der Urgrossvater von Roths Geschäftspartner Ueli Röthlisberger, gründete sie 1902. Über Generationen wurde das Handwerk weitergegeben. 1991

übernahmen Roth und Röthlisberger gemeinsam den Betrieb – «der eine von innerhalb, der andere von aussen dazugekommen», wie Roth schmunzelnd erklärt. 34 Jahre führten sie die Bäckerei zusammen, mit 14 Angestellten und dem Anspruch, täglich frische, handwerkliche Qualität zu liefern. Das ist dem Team eindeutig gelungen. Wochenlang war die Schliessung in der Schosshalde ein Thema.

Doch das Quartier hat sich verändert. «Das war hier früher fast ein kleines Dorf,



erinnert sich Roth. Metzger, Molkerei, Schuhmacher – alles da. Dann kamen die Veränderungen. Ein Laden nach dem anderen verschwand. «Schlussendlich sind wir übriggeblieben», resümiert Mathias Roth und zuckt leicht mit den Schultern. Vor 15 Jahren musste der Obstberg Beck das Tea-room schliessen – die Büros in der Nähe, sowie das Haus des Sports, zogen weg, es gab erste Rückgänge bei den Kunden.

Mit der Pension der beiden Bäcker-Konditormeister hat das Quartier ein weiteres Fachgeschäft feinsten Güte verloren. Die Suche nach einer Nachfolge, welche die Geschäftsinhaber vor über einem Jahr starteten, gestaltete sich schwierig. «Wir erfuhren, dass bei der «Proback» eine Warteliste existiert, in der über 120 Betriebe in der Schweiz ebenfalls eine Nachfolgelösung suchen», erklärt Roth.

Mathias Roth hat seine Tätigkeit sehr geliebt. «Es ist einfach ein schöner Beruf», sagt er mit leuchtenden Augen, «wenn man Freude hat an dem, was man macht, kann das schon ein Jungbrunnen sein», sagt er und lacht. Der Unternehmer kommt ins Schwärmen: «Jeden Morgen früh aufstehen, mit lebendigen Produkten arbeiten, auf Mehlqualität und Temperatur achten – das macht es spannend.» Mit 65 sieht man ihm die jahrzehntelange harte Arbeit nicht an.

Schliessung der Bäckerei Reinle

Ende 2025 schliessen Beatrice und Bruno Reinle ihr Geschäft an der Harderstrasse in



Beatrice und Bruno Reinle-Linder in Interlaken

Interlaken. 25 Tonnen Mehl verbackt Bruno Reinle noch jährlich, doch die Rendite fehlt. Nach der Geschäftsaufgabe Ende Jahr wartet auf die Familie ein neues Leben als Weltentdecker.

Ursprünglich stand die Bäckerei Reinle an der Marktgasse. In einer alten Fotosammlung ist ein stattliches Oberländer Holzhaus zu sehen, welches 1742 gebaut wurde. Auf einem Foto ist der seitliche Anbau im gleichen Stil mit dem Schild «Bäckerei-Conditorei P. Reinle-Rubin» zu sehen.

1950 brannte dieses Haus zusammen mit Nachbarhäusern ab. Reines zogen an den heutigen Standort um. Der elterliche Betrieb von Beatrice Reinle hat eine interessante Geschichte. Vater Joseph lernte das Bäckerhandwerk in Lausanne und arbeitete einige Zeit in Davos. Das Bündner Birnenbrot als Spezialität ist heute noch im Sortiment. Bekannt und geschätzt sind/waren auch Reines «Gugelhöpfli.» Mutter Gertrud und Joseph bekamen drei Töchter. Beatrice und Judith lernten Confiseurin. Beatrice



Bruno Reinle in der letzten Brotbackstube von Interlaken.

heiratete Bruno Linder, auch er aus einer Familie mit langer Bäckertradition. Er lernte Bäcker in Reichenbach und liess sich danach kaufmännisch ausbilden. Er übernahm zudem den Nachnamen seiner Frau. Seit 1995 führen Beatrice und Bruno das Geschäft, Judith arbeitet mit. An sechs Tagen in der Woche steht Bruno zwischen 2 und 3 Uhr auf, steigt die Treppe hinunter in die Backstube und backt Brot, Gipfeli, Weggli und Mütschli. Dabei wird immer weniger Brot verkauft, obschon Bruno ein Repertoire von bis zu 28 Sorten hat. «Sankt



Beatrice und Bruno Reinle wollen künftig sportlich unterwegs sein.

Galler Brote, eine unserer Spezialitäten, backe ich nur noch wenige pro Tag», sagt er. Immerhin: Im Jahr werden noch etwa 25 Tonnen Mehl verbacken. Die Anzahl Kunden pro Tag ist jetzt aber auf rund hundert gesunken.

Die wirtschaftliche Situation wurde in den letzten Jahren immer schwieriger. Die heutigen Touristenströme gehen in Interlaken nicht dort vorbei, wo die gelobte Bäckerei-Konditorei Reinle steht. Zudem ist die Verkehrsführung mit dem Unterbruch zwischen Bahnhofstrasse und Höhweg ein Nachteil für Reinles. Das Quartier nördlich des Höhwegs zwischen Marktgasse und Harderstrasse war früher ein Ort mit Lebensmittelfachgeschäften: Bäckerei, Metzgerei, Früchte und Gemüse, Feinkost. Doch nur Reinles hielten dem Ladensterben stand. In den Glasvitrinen war immer eine schöne Auswahl an Kleingebäcken, Sandwiches und Kuchen aus der eigenen Produktion vorhanden. Rund um Ostern war Schoggihasezeit, zurzeit sind noch verzierte Lebkuchen im Angebot. Das Geschäft kann mit der Ausrichtung auf die lokale Bevölkerung an diesem Standort nicht mehr rentabel weitergeführt werden. Reinles wollen aber im Haus bleiben und einen Automaten für bestimmte Dauerbackwaren aufstellen.

Beatrice und Bruno Reinle haben beide den 62. Geburtstag schon gefeiert, ihre zwei Töchter haben andere Berufe gelernt. Und so wird Ende Jahr das Geschäft geschlossen. «Zusammen sportlich unterwegs sein–

ob mit Velo, Surfboard, Kite oder Ski. Wir möchten noch etwas die Welt neu entdecken und als Familie sind wir viel auf unserem Boot beim Wakesurfen», sagt Bruno Reinle.

Ausbilden lohnt sich

Ob und wie viele Betriebe Lernende ausbilden, hängt auch davon ab, welche Kosten und Nutzen durch die Ausbildung zu erwarten sind. Die Kosten-Nutzen-Erhebung der Eidgenössischen Hochschule für Berufsbildung EHB zeigt im Bericht 2025, dass über 70 Prozent der Lehrverhältnisse schon während der Ausbildung einen positiven Nettonutzen für den ausbildenden Betrieb erzeugen.

Schweizweite Lernendenvereinbarung

Seit dem 1. Juli 2025 gilt die Lernendenvereinbarung (LV), die einen Anhang zum Gesamtarbeitsvertrag bildet. Dies ist eine wichtige Änderung, da für Auszubildende neu Mindestlöhne und ein 13. Monatslohn verbindlich vorgeschrieben werden. Zwar müssen Lernende Vollzugskostenbeiträge von zwei Franken pro Monat entrichten, aber gleichzeitig profitieren sie von einer Subvention auf das Lehrmittelpaket.

Das Interessanteste an der LV ist jedoch, dass sie in der ganzen Schweiz einheitlich gilt: gleiche Mindestlöhne, Arbeitszeitregelungen, Bestimmungen für Nachtarbeit, Ferien usw. Die Minimalanforderungen gemäss LV müssen eingehalten werden; Besserstellungen der Lernenden bleiben weiterhin möglich.



Neue Leitung in der Richemont Konditorei

Die Bernerin Manuela Schwab arbeitet seit 1. Oktober an der Richemont Fachschule und hat die Nachfolge von Urs Meichtry als Leiterin Konditorei & Confiserie angetreten, der Ende 2025 in Pension gehen wird.

Lohnplanung 2026

Mindestlöhne: Die Sozialpartner der Schweizerischen Bäcker-Confiseriebranche sind sich einig, dass die Mindestlöhne gemäss dem aktuellen Lohnregulativ Produktion & Verkauf sowie gemäss dem Lohnregulativ weiteres Personal unverändert bleiben. Die Mindestlöhne liegen damit weiterhin über der effektiven Teuerung. Die Mindestlöhne für Gastronomiepersonal erfahren demgegenüber eine Erhöhung. Lohnregulativ Gastronomie ab 2026 → SBC-Webseite.

Eine Erhöhung der über den Mindestlöhnen liegenden vertraglichen Löhne ist nicht zwingend und liegt im Ermessen der Unternehmen.

Zuckerstau in Aarberg

Seit Wochen steht die Zuckerfabrik in Frauenfeld still. Wegen eines unerwarteten technischen Defekts musste der Kalkofen abgeschaltet werden. Der Ofen ist nicht mehr zu gebrauchen, reparieren lohnt sich nicht, er muss abgebaut werden. Die genaue Ursache des Defekts sei noch unbekannt.

Die Schweizer Zucker AG ist das einzige Unternehmen, das in der Schweiz Zuckerrüben verarbeitet. Momentan ernten Bauern ihre Zuckerrüben, die sie zu Zuckerfabriken bringen. In Frauenfeld würden während der Ernte 10'000 Tonnen Rüben pro Tag verarbeitet. Durch den Produktionsstopp in Frauenfeld wissen die Bauern und Bäuerinnen nicht mehr wohin mit den Zuckerrüben.

Ein Grossteil der Rüben wird aktuell per Zug in die zweite Fabrik der Schweizer Zucker AG nach Aarberg gebracht. Zwei Mal am Tag kommt ein Güterzug mit 25 Wagen an. Daher müssen Lieferungen mit dem Lastwagen derzeit warten. Betroffen sind Bauernbetriebe aus dem Seeland oder der Westschweiz. Schneller arbeiten könne man in Aarberg nicht. Das heisst, dass sich die Rüben-Kampagne in Aarberg bis Ende Januar oder noch länger hinziehen wird. Normalerweise ist diese um die Weihnachtstage durch.

Eine Herausforderung sind die zusätzlichen Rüben auch für die Lagerung. Denn mehr Rüben bedeutet auch: mehr Zucker. In Aarberg habe es nicht genügend Platz für den Zucker. Der fertige Zucker muss also zum Teil wieder zurück nach Frauenfeld. Das Lager-Management sei derzeit entscheidend.

Markus Bähler



ÜK - Kurseinteilung 2026



Januar			Februar			März			April			Mai			Juni		
1 Do Neujahrstag	1 So	2 Mo	3 Di	4 Mi	5 Do	6 Fr	7 Sa	8 So	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di
2 Fr Bercholdstag	2 Mo	3 Di	4 Mi	5 Do	6 Fr	7 Sa	8 So	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi
3 Sa	3 Di	4 Mi	5 Do	6 Fr	7 Sa	8 So	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do
4 So	4 Mi	5 Do	6 Fr	7 Sa	8 So	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr
5 Mo	5 Do	6 Fr	7 Sa	8 So	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa
6 Di Heilige Drei Könige	6 Fr	7 Sa	8 So	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So
7 Mi	7 Sa	8 So	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo
8 Do	8 So	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di
9 Fr	9 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi
10 Sa	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do
11 So	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr
12 Mo	12 Do	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So
13 Di	13 Fr	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo
14 Mi	14 Sa	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di
15 Do	15 So	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi
16 Fr	16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi	
17 Sa	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi		
18 So	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi			
19 Mo	19 Do	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi				
20 Di	20 Fr	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi					
21 Mi	21 Sa	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi						
22 Do	22 So	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi							
23 Fr	23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi								
24 Sa	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi									
25 So	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi										
26 Mo	26 Do	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi											
27 Di	27 Fr	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi												
28 Mi	28 So	29 Mo	30 Di	31 Mi													
29 Do	29 Mo	30 Di	31 Mi														
30 Fr	30 Di	31 Mi															
31 Sa	31 Mi																

Daten für das Qualifikationsverfahren 2026 Ausbildungsregion Bern-Solothurn

PRAKTISCHE PRÜFUNGEN WOCHE 15 BIS 19 (06.04.2026 BIS 08.05.2026)

SCHULORT LANGENTHAL	BÄCKER-KONDITOREN EFZ	
Mündlich und Gestalten	Woche 25	2026 (Langenthal)
ABU	Woche 24	2026
Schriftlich und Fachrechnen	Donnerstag	04. Juni 2026 (Langenthal)
Diplomfeier	Montag	29. Juni 2026 (Aula Langenthal)

SCHULORT LANGENTHAL	KONDITOREN-CONFISEURE EFZ	
Mündlich und Gestalten	Woche 25	2026 (Langenthal)
ABU	Woche 24	2026
Schriftlich und Fachrechnen	Donnerstag	04. Juni 2026 (Langenthal)
Diplomfeier	Montag	29. Juni 2026 (Aula Langenthal)

SCHULORT THUN	BÄCKER-KONDITOREN EFZ	
Mündlich und Gestalten	Woche 25	2026 (Langenthal)
ABU	Woche 24	2026
Schriftlich und Fachrechnen	Donnerstag	04. Juni 2026 (Langenthal)
Diplomfeier	Mittwoch	1. Juli 2026 (Aula Thun)

SCHULORT THUN	KONDITOREN-CONFISEURE EFZ	
Mündlich und Gestalten	Woche 25	2026 (Langenthal)
ABU	Woche 24	2026
Schriftlich und Fachrechnen	Donnerstag	04. Juni 2026 (Langenthal)
Diplomfeier	Mittwoch	1. Juli 2026 (Aula Thun)

SCHULORT THUN	EBA	
Mündlich	Freitag	12. Juni 2026 (Langenthal)
Schriftlich	Freitag	12. Juni 2026 (Langenthal)
Gestalten	Freitag	12. Juni 2026 (Langenthal)
Diplomfeier	Mittwoch	1. Juli 2026 (Aula Thun)

SCHULORT LANGENTHAL	EBA	
Mündlich	Freitag	12. Juni 2026 (Langenthal)
Schriftlich	Freitag	12. Juni 2026 (Langenthal)
Gestalten	Freitag	12. Juni 2026 (Langenthal)
Diplomfeier	Montag	29. Juni 2026 (Aula Langenthal)

Chefexperte BCBS
Rolf Gutmann

Expertensitzungen 2026

Ausbildungsregion Bern / Solothurn

LANGENTHAL BK UND KC

DIENSTAG 20. JANUAR 2026 → EINLADUNG FOLGT

THUN / OBERLAND BK UND KC

MONTAG 26. JANUAR 2026 → EINLADUNG FOLGT

Mutationen Experten

Ausbildungsregion Bern / Solothurn



DEMISSIONEN PER ENDE 2025:

- Thomas Ruch
- Markus Hunziker
- Hubert Bürgi
- Daniel Nyfeler
- Peter Bieri
- Manuela Schwab
- Philipp Frésard
- Jürg Michel
- Oliver Kuhn (Infolge VPK-Eintritt)

Neuexperten 2026

- Julie Bollin
- Martina Häni
- Andreas Brülisauer
- Jürg Schneider
- Sylvia Schütz

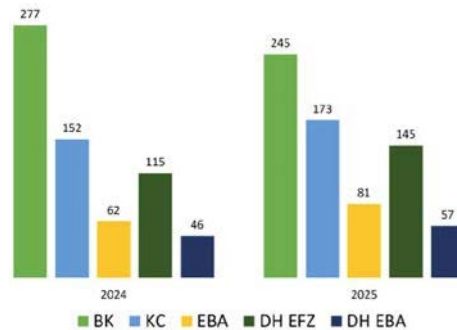
Wichtiger Termin 2026

12.01.2026 Sitzung für Neuexperten im ÜKZ-Langenthal

Erfreuliche Lernendenzahlen

Die BKC-Branche startete diesen Sommer schweizweit mit erfreulichen Lernendenzahlen ins neue Lehrjahr. Während sich die Produktion nach dem letztjährigen Plus weiterhin stabil zeigt, darf sich der Detailhandel über einen leichten Zuwachs, wenn auch auf tiefem Niveau, freuen.

In unserer BCBS-Ausbildungsregion haben die neuen Lehrverhältnisse ebenfalls leicht zugenommen.



Krönung der Berufsbildung gefeiert

Am 25. Oktober fand an der Richemont Fachschule die Diplomfeier der HFP-Absolvent/innen statt. Neun junge Berufsleute erhielten ihr Diplom als Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie. Die Höhere Fachprüfung (HFP) gilt als Königsweg der Berufsbildung.

Mit der Diplomübergabe wurde der erfolgreiche Abschluss der HFP für Betriebsleiter/innen Bäckerei-Konditorei-Confiserie gefeiert. Nach mehrjähriger Berufspraxis und dem Lehrgang in Unternehmensführung am SIU absolvierten die Teilnehmenden einen zweisemestrigen Vorbereitungskurs an den Standorten Luzern, Spiez und Dübendorf. Alle Kandidatinnen und Kandidaten haben die Prüfung bestanden.

Aus der BCBS-Region konnte Dominik Wyss (Schloss-Beck GmbH, Nidau) das Diplom als Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie entgegennehmen.

Wir gratulieren der frischgebackenen Führungspersönlichkeit herzlich zu den erbrachten Leistungen und wünschen weiterhin viel Erfolg auf dem weiteren Lebensweg.



Dominik Wyss

Markus Bähler

Verzaubert Kunden.

Die Steuern delegiert er.

Weitere Informationen

SBC Treuhand

Höchste Brotkultur

Premiere in der Schweiz: Erstmals wurden an der Richemont Fachschule in Luzern acht Brot-Sommeliers ausgebildet – darunter auch die erste weibliche Vertreterin. Ein starkes Signal für die Wertschätzung des Handwerks, der Vielfalt und der Innovationsfreude.

Die Schweiz hat bereits zehn Brot-Sommeliers, diese wurden an der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim ausgebildet.

Am 16. April 2025 startete an der Richemont Fachschule in Zusammenarbeit mit der deutschen Bundesakademie die erste Brot-Sommelier-Ausbildung mit neun Teilnehmenden – und mit einer Premiere: Zum ersten Mal befand sich mit Gabi Meier (Bäckerei-Konditorei Meier, Basel) auch eine Frau in der Klasse.

Der renommierte Lehrgang vermittelt alles, was Brot einzigartig macht: von regionalen Traditionen über Food Pairing bis hin zur

kreativen Inszenierung. Die Absolventin und Absolventen sind fortan Multiplikator/innen für Qualität, Geschmack und Innovation – und liefern dem Schweizer Bäckereihandwerk inspirierende Impulse.

Wir gratulieren unserem BCBS-Mitglied Tobias Zürcher aus Wichtrach herzlich zum erworbenen Titel «Brot-Sommelier» und wünschen ihm weiterhin eine gute Nase und eine geschmackvolle Zukunft.



Tobias Zürcher

Persönliche Eindrücke von Tobias Zürcher

Warum würdest du den Lehrgang zum Brot-Sommelier deinem Berufskollegen oder Kolleginnen empfehlen?

Weil ich in diesem Kurs sehr viel über die Geschichte, Aromen, Beschreibung und Bewertung gelernt habe und ich das Brot von einer anderen Seite sehe.

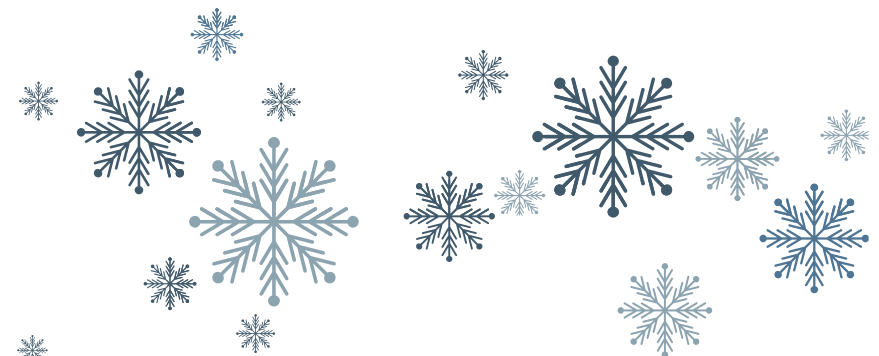
Wo siehst du die Chance für die Weiterentwicklung des eigenen Betriebs?

Der Bäckereibetrieb wird bekannter durch den Titel und wir können besser und genauer eine Empfehlung abgeben.

Was hat sich bei dir durch den Lehrgang geändert?

Durch den Lehrgang habe ich ein sicheres Auftreten vor den Kunden und kann ihnen die Fragen mit Sicherheit beantworten. Das Brot steht wieder im Mittelpunkt und ist keine Beilage mehr.

Markus Bähler



Berufsinformationstag 2025 im ÜKZ-Langenthal



Am Mittwoch, 29. Oktober 2025, fand der Berufsinfotag Oberaargau (BiT25) statt – ein wichtiger Anlass, an dem Schülerinnen und Schüler der 7. und 8. Klassen verschiedene Berufe entdecken und Ausbildungsbetriebe kennenlernen.

Schüler/innen bekommen einen Einblick in den Berufsalltag und lernen so verschiedene Berufe direkt vor Ort kennen.

Auch wir vom ÜK-Zentrum BKC haben dieses Jahr zum ersten Mal mitgemacht. Es

kamen neun Mädchen zu uns, die sich für den Beruf Bäcker-Konditor-Confiseur interessieren. Mich erstaunte dabei sehr, dass eine Gruppe von Konolfingen nach Langenthal anreiste. Immerhin fast 2 Stunden Reisezeit.

Nach einer kurzen Information begannen wir mit der Herstellung von Grittbänze. Sie waren sehr konzentriert und engagiert am Werk und kreierten unvergleichliche Bänze. Weiter ging es mit der Herstellung von Mohrenkopf Kühen.

Die jungen Frauen konnten dabei ihr feines Handling anwenden und erlebten so direkt 1:1, dass Handarbeit und Kreativität mit zu unserem Beruf gehört.

Sie waren mit viel Engagement und Begeisterung am Werk und haben dabei einen kleinen Einblick in unser Handwerk bekommen. Einige von ihnen wollen sich nun in Bäckereien zum Schnuppern bewerben und wer weiss, vielleicht kommt das eine oder andere irgendwann zu uns in den ÜK.

Andreas Reinhard





«Rendez-vous Job 2026» im ÜKZ-Langenthal

Unter dem Patronat vom Berner KMU wurde Ende Oktober 2019 der erste Berner Erlebnistag, «Rendez-vous Job», durchgeführt. Rund 1000 Jugendliche hatten in 11 verschiedenen ÜKZ-Zentren im ganzen Kanton Bern Berufsluft geschnuppert und konnten sich aktiv über eine mögliche handwerkliche Berufslehre informieren.

Nach der erfolgreichen Durchführung der fünften Ausgabe von «Rendez-vous Job» im März 2025 mit über 3'000 begeisterten Schülerinnen und Schülern, gehen die Berner Erlebnistage im März 2026 in die sechste Runde.

Mit diesem Projekt hat der Berner KMU zusammen mit den beteiligten Berufsverbänden eine wichtige Massnahme gegen den

Nachwuchsmangel gestartet. Der Verband Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn hat sich von Beginn weg am Projekt beteiligt.

Das ÜKZ-Langenthal öffnet im 2026 an vier Projekttagen ihre Türen für die Öffentlichkeit.

Von Mittwoch bis Freitag, 11. bis 13. März finden Informationsveranstaltungen für Schulklassen statt. Anmeldungen sind ab Dezember 2025 möglich.

Am Samstag, 14. März ist «Tag der offenen Tür» und Eltern, Schüler/innen und Interessierte können ohne Anmeldung das ÜKZ besuchen.



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



Sarina Berner und Nadine Matter

Pfistern-Preis 2025



GESELLSCHAFT ZU PFISTERN

Die «Gesellschaft zu Pfistern» stiftet jährlich einen Preis von CHF 500.– für den besten kantonalen Lehrabschluss als Bäcker-Konditor/in. Anlässlich des «Grossen Botts», hat die grösste Berner-Zunft am 14.

November 2025 die zwei besten Berner BK-Ergebnisse geehrt. Als beste ihres Jahrgangs wurden mit der gleichen Schlussnote von 5.7, Nadine Matter (Bäckerei Lanz, Egghölzli/Bern) und Sarina Berner (Bäckerei Kafi Lehmann, Täuffelen) mit dem Pfistern-Preis 2025 ausgezeichnet.

Die beiden Preisträgerinnen wurden von Corinne Gruber und Rolf Gutmann an das Grosse Bott begleitet. Die von Stubengenossinnen und Stubengenossen gut besuchte Gemeindeversammlung fand in der Welle 7, Bern statt.



Nadine Matter



Sarina Berner

Die Preisübergabe wurde von der Präsidentin, Henriette v. Graffenried und dem Stubenmeister, Andreas Hess zelebriert. Aus unseren BCBS-Reihen ist der «Pfisternbeck» (Beat und Samantha Meyer, Bern) als Angehöriger der Gesellschaft zu Pfistern engagiert. In seiner Backstube entstehen auch die traditionellen Pfisternringe.

Herzliche Gratulation den erfolgreichen «Pfisterinnen» und alles Gute für die Zukunft.

Markus Bähler

Prüfungsvorbereitungskurse im ÜK-Zentrum



Bereits zum 2. Mal fanden die Prüfungsvorbereitungskurse für die angehenden Bäcker Konditoren Confisereure im ÜK-Zentrum Langenthal statt. Der Schwerpunkt lag auf Produkten, welche in den ÜK-Modulen 1–3 nicht behandelt wurden. Speziell geht es hier um Feingebäck und Schokoladespezialitäten im Confiserie Bereich.

Einfache, neue, innovative Produkte, welche an einer praktischen Lehrabschlussprüfung problemlos eingebaut werden können. Das Ganze, immer unter Einbezug der aktuellen BKC-Wegleitungen.

Nebst der QV-Information über die Wegleitung, ist dieser Kurs als ergänzendes Puzzleteil für ein erfolgreiches Abschliessen der praktischen Arbeit zu sehen. Ganz wichtig war aber auch die Möglichkeit, das ganze aus der Perspektive der Prüfungsexperten zu sehen. Dazu habe ich den Lernenden, das Prinzip vom Bewertungstool «ExpertAdmin» erläutert.

Sie sollen wissen, auf was die Prüfungsexperten bei den einzelnen Positionen der praktischen Arbeiten achten. Ebenfalls welche Punkte im Bereich der Qualitätssicherung wichtig sind.

Zu guter Letzt konnten sich die angehenden Prüfungskandidaten einmal als Prüfungsexperten bewähren, und selbst in Zweierteams eine Sequenz beobachten und bewerten.

Gross war die Überraschung, als sie gesehen haben, wie viele verschiedene Aspekte an einer praktischen Prüfung bewertet werden.

Im weiteren Verlauf des Kurses habe ich die Lernenden, anhand von 2 Fallbeispielen, auf gravierende Fehler aus vergangenen praktischen Prüfungen aufmerksam gemacht.

Dabeisein und zusehen ist besser als nur aufschreiben. Die Resonanz der angehenden Fachleute war mehrheitlich sehr positiv und wohlwollend.



Das Ziel, die Kandidaten bestmöglich auf das bevorstehende Qualifikationsverfahren vorzubereiten, ist aus meiner Sicht geglückt.

*Rolf Gutmann
Chefexperte BCBS*

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



**Entdecken Sie unsere neusten
Laden- und Innenausbauprojekte**

SCS Storeconcept AG | Oltnenstrasse 19 | 4614 Hägendorf

storeconcept.ch

Fondueabend 2026



Am Samstag, 24. Januar 2026 um 18.00 Uhr findet in der «Linde» Stettlen wiederum das traditionelle Fondueessen statt. Auf viele Anmeldungen und einen gemütlichen Abend freut sich Andreas Zingg.



**Anmeldetalon für den Fondueabend vom 24. Januar 2026 ab 18.00 Uhr im
Restaurant «Linde» in Stettlen**

Name, Vorname: _____

Anzahl Personen: _____

Bitte bis spätestens 19. Januar 2026 anmelden bei:
Andreas Zingg, Säriswilstrasse 1, 3043 Uettiligen
Telefon 031 829 01 73, info@baeckerei-zingg.ch



Grittibänzen backen für Kinder

Am 3. Advent war es wieder soweit. Die «Bärner Altmeister» stellten die Pfupfi auf den Berner Bärenplatz. Bei winterlichen Temperaturen und idealem Wetter fanden sich bereits zum Startschuss um 10.00 Uhr zahlreiche interessierte Besucher/innen zum Grittibänz machen ein. Die erste Charge Bänzeteig aus der Pfupfi-Knetmaschine war vorbereitet und es konnte losgehen.

Die «Bäcker-Senioren» stellten total 20 Liter Zopf Teig her, welcher bis am Abend zu Gratis-Bänze verarbeitet wurde. Die Aktion mit der mobilen Militärbäckerei «Pfupfi» stiess wie jedes Jahr auf reges Interesse.

Markus Bähler
Fotos: Habsjörg Pauli



Weihnachtsessen der «Bärner Seniorinnen & Senioren»



Am 11. Dezember haben sich die «Bärner Seniorinnen & Senioren» im Häberli's Schützenhaus in Münchenbuchsee getroffen, um zusammen Weihnachten zu feiern. Es war sehr schön mit all den jahrelangen Berufskolleginnen und Berufskollegen zusammen zu sein und sich über Ereignisse und Geschichten der Vergangenheit

auszutauschen. Nach dem köstlichen Mahl haben die Teilnehmenden glücklich und zufrieden den Heimweg angetreten. Alle freuen sich schon auf das nächste Treffen.

Markus Bähler
Bilder: Hansjörg Pauli



Seeländer Becke



Am 10. November 2025 fand das traditionelle Adventstreffen der Bieler-Bäcker-Senioren/innen im Restaurant Bahnhof in Brugg statt. 14 gutgelaunte «Froue und Manne vor Beckerzunft» haben es sichtlich genossen, bei einem sehr feinen Zmittagessen, spannenden Bäckerlatein und andere Aktualitäten auszutauschen.

Nachruf: Eine Woche nach dem Adventstreffen der Bieler-Bäcker-Senioren/innen erreichte uns die traurige Nachricht, dass Ruth Dähler völlig unerwartet von uns gegangen ist. Wir trauern mit den Familienangehörigen und sprechen unser Mitgefühl für den schweren Verlust aus.

«Ruhe in Frieden liebe Ruth».

Markus Bähler





Letzte Adventsfeier der Bäckersenioren/innen

Am 11. Dezember 2025 trafen sich die Bäckersenioren/innen der ehemaligen Sektion «Langenthal und Umgebung» zu ihrer letzten Adventsfeier in Huttwil. Aus gesundheitlichen Gründen nahm die Beteiligung an den Seniorenzusammenkünften letztens stetig ab. Die Suche nach einer Nachfolge für Barbara und Ernst Lienhart blieb leider erfolglos. Im Herbst wurde daher über die Auflösung abgestimmt und nach 25-jährigem Bestehen, finden künftig keine Aktivitäten, Reisen, Lottospiele, gemeinsame Essen und Weihnachtsfeiern mehr statt.

welcher zudem von zwei Bäcker-Musikanten begleitet wurde.

Bei lüpfiger Musik erfreuten und verschönernten Peter Zulauf und sein Musikkollege «Häme» den festlichen Anlass. Dieser fand bei angeregten Gesprächen, einem feinen Essen mit Dessert, mit lieben und wertschätzenden Worten und Blumen einen würdigen Abschluss. Beim finalen Weihnachtsmadley haben alle mitgesungen.

Markus Bähler
Fotos: Barbara Lienhart

Nichtsdestotrotz hatten die Teilnehmer/innen einen sehr gemütlichen Nachmittag,





BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

FÜR KÖNIGLICHE WEIHNACHTSGBÄCKE

Wir bieten eine breite Auswahl an Produkten und Anwendungsrezepturen für eine Vielfalt an feinen Festtagsgebäcken. Für viel Softness, eine lange Frischhaltung und bei Bedarf auch vegan.

www.bakels.ch



Sehr gut besuchte «Stärnestund» in Kirchberg

Am 19. November fand in Kirchberg die traditionelle «Stärnestund» statt. Die Stimmungsvolle Atmosphäre lockte auch dieses Jahr wieder zahlreiche Besucher an und läutet jeweils die Adventszeit ein. An diversen Essenständen bildeten sich jeweils lange Warteschlangen. So auch bei der Bäckerei-Konditorei-Café Brioché.

Inhaberin Priska Reuteler und ihr Team waren am «Stärne Berliner» backen. Der Andrang war sehr gross und die Warteschlange durchgehend lang.

Aber mit einem süffigen Glühwein in der Hand liess es sich gut etwas warten und was gibt es Besseres als einen warmen Berliner.

Immer wieder schön zu sehen, wie an solchen Anlässen unser Handwerk engagiert mitmacht und es von den Kunden auch sehr geschätzt wird.

Andreas Reinhard

100 Jahre Holzofen

Bäckerei Mann – ein Holzofen, der Geschichte schreibt

Am Samstag, 29. November, feierte die Holzofen Bäckerei Mann in Oberwil ihr 100-jähriges Jubiläum. Ein Ereignis, das weit über das Dorf hinausstrahlt.

Seit 1925 prägt das Familienunternehmen das Leben im Simmental, und noch heute ist der Duft von frischem Holzofenbrot und die Freude über die berühmten Nussgipfel ein Markenzeichen, das Menschen aus der ganzen Region anzieht.

Schon beim Parkieren sieht man das erste Familienmitglied: die Mutter von Geschäftsführer (Sandro) Annemarie Mann beim Einweisen. Katja und Livia begrüßen die Besucher im vorderen Teil der Backstube. In der Backstube steht Vivienne und belegt Pizzas, die Sandro fortlaufend im Holzofen backt und den Besuchern verteilt. Sandro erklärt den Besuchern die Funktion des Holzofens. Die Besucher sind sehr interessiert, teilweise überrascht und erstaunt, wie der Holzofen funktioniert. «Wir haben durch die Nacht aus ca. 160kg Teig bei 255 Grad während 55 Minuten 65Kilo und 90Pfünderli gebacken. Dazu backen wir heute noch unser Urbärner Brot mit alten Weizensorten», erklärte Sandro Mann. Die Stammkundschaft ist voll des Lobes, und Dominik Blatti erklärt dazu:

«Ich nehme zwischendurch Nussgipfel mit zu meinen Grossratskollegen nach Bern. Diese werden parteiübergreifend sehr gerühmt.»

Es lief am Samstag rund. Das Team der Bäckerei Mann besteht aus drei Mitarbeitenden in der Backstube und fünf im Verkauf. Und eines wurde es an diesem Tag ganz bestimmt nicht: langweilig. Denn die Besucher kamen reichlich – und nicht nur wegen des 100-jährigen Jubiläums, das gefeiert wurde.

Grosse Herausforderung

Die ältere Generation erinnert sich gut an die ersten Jahre im Betrieb. «Es war eine grosse Herausforderung für uns als 30-Jährige, diesen Betrieb zu übernehmen», hiess es rückblickend von Thomas Mann. «Besonders anspruchsvoll war es, Tradition und neue Ideen miteinander zu verbinden, den Kundenwünschen gerecht zu werden und gleichzeitig notwendige Sanierungen und Umbauten zu planen, während der Betrieb Tag für Tag weiterlief.» Auch das Dorfleben hat sich verändert: Viele Kunden kaufen heute in Grossverteilern in Zweisimmen oder Spiez ein. Dennoch bleibt die Bäckerei Mann für viele ein Ort der Nähe und Vertrautheit, war zu erfahren.



Katja, Livia, Annemarie, Vivienne, Sandro und sein Bruder Sven Mann und Thomas.

Die vierte Generation am Holzofen

Heute führt Sandro Mann gemeinsam mit seiner Frau Katja den Betrieb in vierter Generation. «Ich bin stolz und glücklich, dass wir diesen Betrieb weiterführen dürfen. Es zeigt, dass wir als Familie einiges richtig gemacht haben. Ohne die Wertschätzung unserer Kunden wäre das nicht möglich», sagt Sandro. Der Holzofen spielt dabei nach wie vor die zentrale Rolle: Er bestimmt den gesamten Ablauf in der Backstube und sogar das Privatleben. Stündlich wird Holz nachgelegt, um die konstante Temperatur zu halten. Eine Arbeit, die viel Aufmerksamkeit und Erfahrung erfordert. Die Balance zwischen Tradition und Moderne ist eine tägliche Herausforderung. Rezepte wie der Berner Honiglebkuchen oder die hauseigene Nussfüllung sowie

das Holzofenbrot stammen noch vom Urgrossvater und werden bis heute unverändert gepflegt. Gleichzeitig gilt es, Schritt für Schritt moderne Anforderungen zu integrieren, ohne die eigene Identität zu verlieren. «Das unterscheidet uns von anderen Betrieben», betont die Familie.

Stolz und Leidenschaft

Besonders stolz ist die Familie darauf, dass aus einem kleinen Lädli mit einem Ofen abseits des Dorfes ein Betrieb geworden ist, der seit 100 Jahren besteht. Einzigartig bleibt die Arbeit mit dem Holzofen, der nie exakt gleich reagiert und den Bäcker täglich fordert. Das Lieblingsprodukt von Sandro ist der Nussgipfel: «Es ist eine wahre Freude, den Kunden zuzuschauen, wenn sie den ersten Biss nehmen – dieses



Lächeln, dieses Nicken, einfach geniessen.» Die Nähe zu den Kunden ist ein weiterer Schatz. Viele Stammkunden halten auf dem Weg zur Arbeit oder zu Terminen an, und über die Jahre sind daraus Freundschaften entstanden.

Blick in die Zukunft

Für die kommenden 100 Jahre wünscht sich die Familie, dass das Bäckerhandwerk wieder stärker geschätzt wird und kleine Familienbetriebe eine echte Chance haben. Neue Projekte sind in Planung, werden aber erst zu gegebener Zeit kommuniziert. Wichtig bleibt, die junge Generation für das Handwerk zu begeistern: «Es ist etwas Einzigartiges, jeden Tag Produkte herzustellen, die von unseren Kunden geliebt und geschätzt werden. Der Fantasie sind dabei kaum Grenzen gesetzt», so Sandro Mann. Damit ist die Bäckerei Mann nicht

nur ein Ort des Genusses, sondern auch ein Symbol für Beständigkeit, Leidenschaft und Gemeinschaft. 100 Jahre Geschichte – und ein Holzofen, der weiter brennt.

Die Menschen hinter der Backstube

Sandro Mann, 47 Jahre alt, begann seine Laufbahn als Elektromonteur. An Weihnachten 1999 entschied er sich, die Lehre als Bäcker-Konditor zu beginnen – ein Schritt, den er nie bereut hat. Seine Hobbys sind Eishockey, Fussball und Velofahren. Sein Ziel ist es, den Menschen mit seiner Arbeit Freude zu bereiten. Sein Wunsch: möglichst viel Zeit mit der Familie und Gesundheit.

Seine Frau Katja, 45 Jahre alt, arbeitet Teilzeit als Fachfrau für Operationstechnik und ist in der Bäckerei eine Allrounderin. Sie fährt leidenschaftlich gerne Töff und

möchte zusammen mit ihrem Mann den Betrieb so weiterführen, dass die Kunden zufrieden sind. Ihr grösster Wunsch ist, dass das Familienleben nicht zu kurz kommt und die Gesundheit erhalten bleibt.

Geschichtliches

Im Jahr 1925 erwarben Wilhelm Mann-Chevalley, damals 37-jährig, und seine Frau Bertha die Liegenschaft. 1938 wurde der alte Holzbackofen durch einen neuen ersetzt, der bis heute in Betrieb ist. Während des Zweiten Weltkriegs, 1940, entstand ein Schweinestall sowie ein Holzschopf.

1952 übernahmen Willy, 29-jährig, und seine Frau Anni die Liegenschaft samt Bäckereibetrieb. Im selben Jahr erfolgte ein Anbau an der Westseite des Hauses mit zusätzlichen Zimmern und Kellerräumen. 1962 wurde eine Doppelgarage errichtet, 1967 folgte ein Neubau an der Nordseite mit weiteren Zimmern und einem Bad.

1984 ging die Liegenschaft samt Bäckerei an Thomas, 30-jährig, und seine Frau Annemarie über. In den folgenden Jahren wurden zahlreiche bauliche Verbesserungen vorgenommen: 1989 die Sanierung des Dachstocks sowie des Mehlschopfs und Holzlagers, das für fünf Meter lange Brennholzbinden eingerichtet wurde. 1993 wurde der Verkaufsladen neugestaltet, 1997 der Dachstock teilweise ausgebaut und mit Zimmern sowie einem Bad versehen.

1999 entstanden zweckdienliche Betriebsräumlichkeiten zwischen Hauptgebäude



und Garagen; gleichzeitig wurden der Schweinestall und der Holzschopf zu einem Mehllager (Silo) und einer Studiowohnung umgenutzt.

2005 erhielt der Verkaufsladen eine neue Gestaltung mit direktem Eingang vom Parkplatz.

Ein Jahr später, 2006, erfolgte der Rechtsformwechsel von der Einzelfirma in eine GmbH, geführt von Thomas, damals 52-jährig, und seinem Sohn Sandro, 28-jährig. 2013 erfolgte der Einbau des neuen Holzofens in der Backstube, aus Sicherheitstechnischen und Hygienischen Gründen konnte man den alten 1925 erbauten Holzofen im Ladenbereich nicht mehr verwenden. Seit Januar 2025 ist Sandro nun alleiniger Geschäftsführer.

Netzwerkanlässe in Thun



Am 18. und 20. November 2025 fanden im Zentrum für Berufsbildung «IDM Thun», zwei Netzwerkanlässe unserer BKC-Branche statt. Das Praxis-Seminar hatte zwei Schwerpunkte. Die Kursteilnehmenden wurden an den Sauerteig-Workshops von Franziska Wüthrich in die Geheimnisse der Sauerteigführung eingeweiht und Mario Schmidt leitete die Grittibänz-Kurse.

Eröffnet wurden die Branchenanlässe mit der Begrüssung von IDM-Abteilungsleiter Boris Seiler. Weiter ging es in den zwei Backstuben im 3. Stock.

Mit dem Raspeln und Auspressen von frischen Äpfeln für das Anstellgut, startete der Sauerteig-Lehrgang. Aufmerksam verfolgten die Teilnehmenden die Ausführungen bezüglich Sauerteiggärung, Bildung

der Milchsäure- und Essigsäurebakterien, Auffrischungsprozesse, Frischhaltung und Brotaroma. Eine reichhaltige Auswahl von Sauerteiggebäcken stand für die Degustation zur Verfügung.

Zur Auflockerung konnten alle ihren ganz persönlichen Grittibänz kreieren. Es entstanden spannende Figuren aus Zopf Teig (Mit einem Schuss Weisswein), was zusätzlich für gute Stimmung sorgte.

Zum Ausklang wurde ein reichhaltiges Apéro serviert, wobei auch die Gemütlichkeit nicht zu kurz kam. Mit einem frischen Grittibänz im Gepäck, trat schliesslich die zufriedene Gesellschaft den Heimweg an.

Markus Bähler



Boris Seiler



Franziska Wüthrich und
Mario Schmidt

Lehrstellen-Festival

«Job-Palooza»

Am 7. und 8. November 2025 hat ein OK aus Gewerbe und Bildung zur Lehrstellenbörse in die Simmental Arena geladen. Die Region Simme-Saane bietet ein vielfältiges Lehrstellenangebot.

Auf Anhieb war die erste Lehrstellenbörse Job-Palooza ein Vollerfolg. Der Andrang war gewaltig. Der Simmentaler Wortschatz kennt Palooza (sprich bäluu:sa) nicht.

«Palooza» ist ein Wort aus der US-Popkultur der 1990er-Jahre und bedeutet festliches Event mit einer Vielzahl von informellen und fröhlichen Aktivitäten. Es hat fast vier Jahrzehnte gebraucht, bis es Palooza als Job-Palooza in die Region Simme-Saane geschafft hat.

Am zweiten Tag war der Ansturm von berufssuchenden Kindern und Eltern sehr gross.

Ein sichtlich glücklicher OK-Präsident Stefan Pfister, verriet die Zutaten zum Palooza-Rezept: «Lehrstellenbesetzung ist für uns Gewerbler und für Dienstleistungsbetriebe eine grosse Herausforderung. Als Gärtnermeister habe ich schon im ganzen Kanton an vielen gstabigen Lehrstellenbörsen teilgenommen. Wir suchten etwas Cooleres und etwas, das die Stärke unserer Region zeigt.» In der Simmental Arena konnten bei 57 Ständen mehr als 80 Lehrstellenmöglichkeiten entdeckt werden.



Finanziell war das zweitägige Event mit Gönner- und Sponsorenbeiträgen gut gestützt. Die Gemeinden Lenk und Zweisimmen und KMU Bern haben ebenfalls Beiträge gesprochen und die MOB ermöglichte freie Fahrt der gut 500 Schülerinnen und Schüler zur Job-Palooza. «Wichtigste Zielgruppe sind die Siebtklässler», sagte OK-Mitglied und Lenker Lehrer Daniel Wilener. Und weiter: «Bei ihnen kommt es oft zum Klick, dass Lernen nicht etwas Langweiliges ist, sondern für das Leben bedeutend ist.»

Der Rundgang am Samstag erforderte wegen des erfreulich grossen Andrangs viel Zeit und zeigte, wo die Stärken der Region sind.

Viele Betriebe, die sich im Alltag in gesunder Konkurrenz zu Spitzenleistungen aufschaukeln, präsentierten ihre Berufsmöglichkeiten wie die Bäcker-Confiseurs gemeinsam. Am kollektiven Stand von Roland Gübeli (St. Stephan) und Oliver Kuhnen (Lenk), herrschte jeweils reger Betrieb und es wurde eifrig modelliert und dekoriert.

Job-Palooza soll alle zwei Jahre stattfinden. Palooza hat das Zeug, ein cooles Simmentaler Wort zu werden.

Markus Bähler



Nachwuchswerbung an der Neuland in Thun

Vom 06. bis 09. November 2025 konnten junge Branchenfans im Rahmen der Gewerbeausstellung «Neuland» in Thun, am BCBS-Workshopstand Lebkuchen dekorieren und farbenfrohe Marzipanfiguren modellieren.



Von Jung bis junggebliebenen Besucher/innen waren zahlreiche Zaungäste an der traditionellen Herbstmesse anzutreffen. Das Publikum konnte zudem kreative Ausstellungsstücke bewundern. Die Lernenden haben im Gestaltenunterricht der Berufsfachschule IDM Thun diverse Schaustücke für die Standdekoration und Nachwuchswerbung hergestellt. Der Besucherandrang war überwältigend und an den vier Ausstellungstagen wurden hunderte Lebkuchenrohlinge von den Kindern und ihren Eltern unter kompetenter Anleitung unserer Lernenden dekoriert.

Die Kunstwerke wurden anschliessend am DH-Tisch verpackt und mit Schlaufen und Bändern veredelt. An einem Infoposten konnten sich Interessierte mit Ausbildungsunterlagen unserer Branche bedienen.



Das Motto der 28. Neuland lautete «Steinreich». Unser 10. Jubiläum wurde am Aussteller-Event speziell gefeiert. Dank dem Engagement des OK-Teams und der BCBS-Unterstützung, konnten wir uns über einen gelungenen Anlass freuen.

Eindrückliche Fotos finden Sie in der Bildergalerie unter (QR-Code)



www.baecker-confiserie.be/bildergalerie/nwe-oberland-thun

Markus Bähler





**FÜR JEDE BACKSTUBE
DIE RICHTIGE MASCHINE!**

Wieland-Boku
innovativ - präzise - flexibel - zuverlässig

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



Humor



Woran leidet Santa Claus, wenn er im Kamin steckenbleibt? Claustrophobie.

Warum können Weihnachtsbäume nicht gut häkeln?

Weil sie immer die Nadeln fallen lassen.

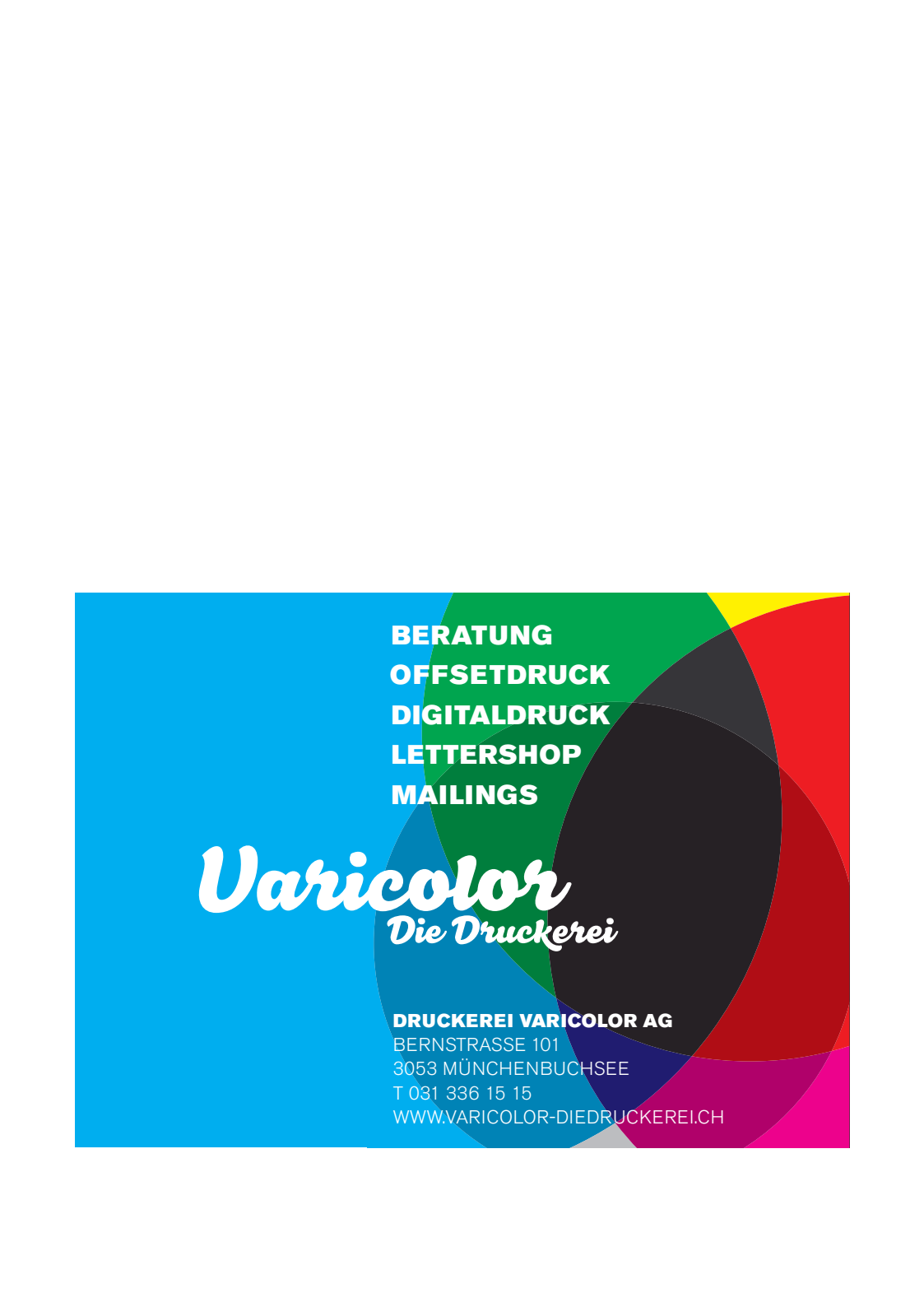
Der Lehrer fragt:
«Wie heissen die drei Eiseiligen?»

Susi meldet sich:
«Frisco, Lusso und Pierrot».



Fritz macht in Schottland Ferien. Er fragt einen Einheimischen: «Was halten sie von Schottenwitzen?»
«Damit sollte man sehr, sehr sparsam umgehen!»





**BERATUNG
OFFSETDRUCK
DIGITALDRUCK
LETTERSHOP
MAILINGS**

Varicolor
Die Druckerei

DRUCKEREI VARICOLOR AG
BERNSTRASSE 101
3053 MÜNCHENBUCHSEE
T 031 336 15 15
WWW.VARICOLOR-DIEDRUCKEREI.CH