



NÖIS VO DE BECKE- **CONFISEURE**



März 2026 | Ausgabe Nr. 1 | 15. 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

Markus Bähler
Tel. 032 338 11 86, 078 712 03 68
baehler.markus@bluewin.ch

Layout/Druck

Varicolor AG, 3053 Münchenbuchsee
www.varicolor-diedruckerei.ch

Inserate

schwarz / weiss:
½-Seite Fr. 390.– ¼-Seite Fr. 685.–
farbig:
½-Seite Fr. 495.– ¼-Seite Fr. 885.–

(jeweils pro Jahr, inkl. MwSt.)

½-Seite = 123x88 mm

¼-Seite = 123x180 mm

Abonnementspreis Nichtmitglieder

Fr. 33.– pro Jahr

Erscheint 4-mal jährlich

Nächste Ausgabe:

Juli 2026

Inhalt

BCBS-Überregional/SBC

Editorial	5
Gruss des Präsidenten	7
BCBS-Termine	9
Mutationen	11
Gratulationen	13
BCBS-Generalversammlung in Spiez	14

Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

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

Aus-/Weiterbildung

Neue Ausbildungsberaterin Nadja Topfel ..	24
ÜK Terminplan	25
Rendez-vous Job im ÜK-Zentrum	26
BIVO-Veranstaltungen 30+	28

Bern Region

Anmeldung Bäckertreff 2026	31
BEA und Brotmärit 2026	32
Bärner Beck: Fondueabend in Stettlen	34

Biel-Seeland

30 Jahre Archer Beck	36
Räumung der BBZ-Backstube	39

Oberaargau/Emmental

VA-Auszeichnung im Bfsl	40
Nachruf: Ernst Lienhart	42

Region Solothurn

Bäckerei-Café «Duo» in Zuchwil	44
--------------------------------------	----

Humor	46
-------------	----



Ihre Meisterwerke – unser Mehl



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

Gewerbliche Erzeugnisse mit Herzblut



Geschätzte Branchenfamilie, liebe Freunde

Die aktuelle politische Weltlage mit diversen Kriegsschauplätzen gibt einem zu denken. Die Muskelspiele weniger Grossmächte erinnern an die geschichtliche Vergangenheit, woraus die Menschheit anscheinend keine Lehren gezogen hat.

Wir befinden uns in anhaltend angespannten Zeiten, dürfen jedoch den Mut nicht verlieren. Dazu kann unsere Branche einen wichtigen Beitrag leisten. Trotz anhaltend herausfordernden Marktbedingungen, dem Fachkräftemangel und stetig sinkenden Mitgliederzahlen, ist auch der BCBS bestrebt positive Signale zu setzen. Zahlreiche Betriebe berichten von erfreulichen Frequenzen und grosser Nachfrage im Schnupperlehrbereich. Hoffen wir, dass sich dieses Berufsinteresse nachhaltig-positiv auswirken wird. Lassen wir auch unsere Kunden spüren, dass jedes gewerbliche Erzeugnis mit Herzblut, Engagement, Nachhaltigkeit und einer Geschichte verbunden ist.

Die winterlichen Temperaturen machen rasant dem Frühling Platz und in den Betrieben

entstehen fantasievolle Osterkreationen. Die kommende Osterzeit bietet reichlich Möglichkeiten unsere handwerkliche Vielseitigkeit unter Beweis zu stellen. Mit der bevorstehenden Generalversammlung des Regionalverbandes Bern-Solothurn, treten wir ins elfte Jahr der BCBS-Verbandsstruktur ein. Unsere Branchenvereinigung sammelt laufend wertvolle Erfahrungen und organisiert weiterhin vor allem im Nachwuchsbereich diverse Aktivitäten. Wir wollen auch in diesem Jahr unsere Mitglieder mit Rat und Tat unterstützen.

Wir freuen uns auf eine spannende und interessante Hauptversammlung, welche am Samstag, 16. Mai in Spiez stattfinden wird. Nutzen Sie die Gelegenheit und besuchen Sie den sowohl berufsmässig wie auch gesellschaftlich wertvollen Anlass im Berner Oberland. Gerne stellen auch wir uns den kommenden Herausforderungen, welche so schnell nicht ausgehen werden.

Auf den folgenden Seiten erhalten sie einen Einblick, was in unserer Region so läuft und was uns in naher Zukunft beschäftigen wird.



Herzliche Ostergrüsse
Redaktionsleitung
Markus Bähler



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

Rype™
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, wertige Confiseurinnen und wertige Verkaufsfachfrauen.

Unsere Berufsbildung Produktion – Bäckerin-Confiseurin, wie unser Beruf neu heissen soll, steht an einem Wendepunkt. Ich hoffe, dass alle Berufsbildner und Experten an einer BIVO Info dabei waren.

Ich persönlich finde, dass wir uns neuen Entwicklungen der Berufsbildung nicht entziehen dürfen, um weiterhin für junge Leute attraktiv zu bleiben. Die geleistete Arbeit der Arbeitsgruppe BIVO finde ich zu 95% in Ordnung und ich danke den Fachfrauen und Fachmännern für das Engagement für unseren Beruf.

Aber wie es sich an den Infoveranstaltungen in Langenthal und Thun gezeigt hat, gibt es zwei, drei Punkte, an denen sich die Geister scheiden.

Ich möchte hier noch nicht näher auf die Punkte eingehen, sondern möchte die Rückmeldungen von den Berufsbildnerinnen und Experten sammeln und das weitere Vorgehen der Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn mit dem Vorstand abstimmen.

Der Vorstand ist froh um jede Rückmeldung und ich bitte Euch, die Umfrage des SBC resp. Richemont auszufüllen. QR-Code folgt im Panissimo.

Direkte Rückmeldungen an Markus Bähler baehler.markus@bluewin.ch oder an mich chrigu66@live.com sind möglich und erwünscht.

Wir sind die grösste Ausbildungsregion und möchten unsere Stimme im Sinne unserer Mitglieder, Ausbildungsbetreiber und unseres Berufes einbringen.

Besten Dank für Euer Mitwirken.

Ich wünsche Euch ein paar schöne Momente im nahenden Frühling und ein tolles Ostergeschäft.

Mit den besten Frühlingsgrüssen
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

BCBS-Termine

zum Eintragen in Ihre Agenda

26.03.2026	Donnerstag	EBA-Infomesse in Solothurn
24.04. – 03.05.2026		BEA-Schaubäckerei in Bern
16.05.2026	Samstag	BCBS-GV Spiez-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
05. – 08.11.2026		Neuland Thun/Lebkuchen-Workshops
13.12.2026	Sonntag	Bänzen backen auf dem Bärenplatz in Bern
30.04. – 09.05.2027		BEA-Schaubäckerei in Bern



Mutationen

BCBS-Neueintritte:

- Bäckerei Spicher GmbH, H. Geissbühler, J. Jaussi, Y. Sigrist, Spycherstrasse 5, 3654 Gunten
- QRAFTwerk GmbH, Oliver & Nadja Fuhrer, Dorfstrasse 123, 3818 Grindelwald
- Bäckerei-Konditorei Röthlisberger GmbH, Hugo ter Braak, Seftigenstrasse 310, 3084 Wabern

Status-Änderungen:

- Andreas & Ines Röthlisberger, Kehrsatz → von Aktivmitglied zu Passivmitglied

Austritte:

- Alfred & Franziska Ryter, Frutigen
- Kurt & Ruth Oswald, Aeschi
- Jolanda & Bernhard Spicher, Gunten
- Peter Lehmann, Dürrenroth

Verstorben:

- Hubert Tihay, Diessbach
- Ernst Lienhart-Glauser, Huttwil

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 15.03.2026, Peter Hirsbrunner, Thun
- Zum 70. Geburtstag am 25.03.2026, Annemarie Leibundgut, Langenthal
- Zum 70. Geburtstag am 23.03.2026, Tarcisi Manetsch, Reutigen
- Zum 70. Geburtstag am 26.03.2026, Ulrich Peter Suter, Spiegel b. Bern
- Zum 75. Geburtstag am 07.01.2026, Hans-Rudolf Pfister, Uetendorf
- Zum 75. Geburtstag am 02.03.2026, Walter Wyttenbach, Teuffental
- Zum 80. Geburtstag am 13.02.2026, Helene Heiniger, Rüeggisberg
- Zum 81. Geburtstag am 21.02.2026, Marlis Spöck, Ittigen
- Zum 82. Geburtstag am 22.01.2026, Hans Stiegler, Biel
- Zum 82. Geburtstag am 17.02.2026, Hedwige Rupp, Thun
- Zum 84. Geburtstag am 03.01.2026, Ernst Winkler, Blumenstein
- Zum 84. Geburtstag am 21.02.2026, Günther Steininger, Brienaz
- Zum 84. Geburtstag am 24.02.2026, Willi Keller, Bösinggen
- Zum 85. Geburtstag am 02.01.2026, Rosemarie Hirthe, Lengnau
- Zum 85. Geburtstag am 06.01.2026, Eduard Sägesser, Biel
- Zum 85. Geburtstag am 15.02.2026, Gertrud Reinle, Interlaken
- Zum 85. Geburtstag am 07.03.2026, Irène Schmid, Orpund
- Zum 85. Geburtstag am 16.03.2026, Fritz Pauli, Bern
- Zum 86. Geburtstag am 13.02.2026, Robert Michel, Unterseen
- Zum 87. Geburtstag am 05.01.2026, Lina Dubi, Gstaad
- Zum 87. Geburtstag am 16.01.2026, Yolanda Leuenberger, Zollikofen
- Zum 88. Geburtstag am 27.01.2026, Werner Hofmann, Reinach
- Zum 89. Geburtstag am 19.01.2026, Konrad Vogel, Grossaffoltern
- Zum 89. Geburtstag am 29.03.2026, Andreas Berger, Konolfingen
- Zum 91. Geburtstag am 12.03.2026, Heidi Linder, Gwatt-Thun
- Zum 93. Geburtstag am 28.03.2026, Jean-Marie Progin, Biel-Bienne
- Zum 95. Geburtstag am 22.02.2026, Hedi Geissbühler, Eriswil

BCBS-Generalversammlung 2026 in der «Loube» Spiez

Die Vorbereitungen sind weit fortgeschritten und wir freuen uns auf die diesjährige BCBS-Generalversammlung in Spiez mit diversen Höhepunkten.

Wir treffen uns am Samstag, 16. Mai 2026 im Eventlokal «Loube» Spiez, um 16.00 Uhr zur 135. Generalversammlung. Die GV-Einladungen mit Traktandenliste, Anmelde-talon und einem kurzen Programmablauf werden Anfang April an die Mitglieder verschickt.

Ab dem 1. Mai 2026 können die Jahresrechnung und der Jahresbericht 2025 der Bäcker-Confiseure FAK, die BCBS-Jahresrechnungen 2025, sowie die Jahresberichte auf unserer BCBS-Webseite unter www.baecker-confiseure.be mittels Pass-

wort, welches mit der Einladung zugestellt wird, online unter der Rubrik «Verband» und der Unterkategorie «GV 2026 Spiez-Oberland» eingesehen werden. Sämtliche Dokumente können auch in schriftlicher Form im Sekretariat angefordert werden.

Die BCBS-Mitglieder werden im Anschluss an die Generalversammlung zu einem grosszügigen Abendessen eingeladen. Wir freuen uns, Sie an der diesjährigen GV begrüßen zu dürfen und mit Ihnen einen spannenden Anlass zu geniessen.

Markus Bühler



Hier direkt zur Homepage

Meldungen aus Politik, Wirtschaft & Gesellschaft

Back-Caffee eröffnet in Worben



Nach zwei Jahren Planung hat das Back-Caffee in Worben am 1. März seine Türen geöffnet. Die Konditorei will mehr sein als Herstellerin von Leckereien: in ihren Standorten soll Begegnung stattfinden.



Für Jürg Jaeggi, Geschäftsführer und Inhaber, ist das Back-Caffee weit mehr als eine klassische Bäckerei. Zwar gehören Gipfeli, Sandwiches und frische Backwaren selbstverständlich zum Angebot – im Mittelpunkt steht jedoch etwas anderes:

die Begegnung. «Unsere Betriebe sind immer auf Kaffee-Konditorei ausgelegt», sagt Jaeggi. Die Bäckerei sei eher ein Nebengeschäft. Viel wichtiger sei es, einen Ort zu schaffen, an dem sich Menschen treffen können.

Ein Stück Torte, einen Cappuccino oder im Sommer eine Glace – dazu ein helles, freundliches Ambiente. Genau dieses Konzept hat sich bereits an anderen Standorten bewährt.

Worben als wachsender Standort

Der neue Standort ist nicht willkürlich gewählt. Die Vermieter selbst machten Jaeggi auf die Möglichkeit einer zusätzlichen Filiale bei Ihnen aufmerksam. Für ihn passte die ländliche Umgebung gut zum Konzept des Unternehmens, das seinen Hauptsitz in Grenchen hat.

Bereits seit 2017 ist das Back-Caffee in Biel vertreten, später folgten Filialen in Leuzigen und Büren. Die Erfahrungen dort seien sehr positiv, sagt Jaeggi. Gerade in



kleineren Gemeinden würden Qualität und Freundlichkeit besonders geschätzt. Worben sieht er als vielversprechenden Ort: Das Dorf wachse, viele neue Häuser entstünden und damit auch neue Kontakte – eine wichtige Grundlage für das Café-Konzept.

Das Café in Worben soll ein Begegnungsort in hellem Ambiente werden. Beim Aufbau des neuen Standorts setzt Jaeggi auch auf lokale Kräfte. Ein Teil des Teams wohnt direkt in Worben. So arbeiten etwa eine Mitarbeiterin und der Koch nur wenige Minuten vom Café entfernt.

Auch eine ehemalige Filialeleiterin aus Biel unterstützt die Startphase. Sie bringt Erfahrung und Wissen über Produkte und Abläufe mit – ein wichtiger Faktor, um von Anfang an die gewohnte Qualität zu bieten. Wer das Back-Caffee besucht, findet eine breite Auswahl. Am Morgen sind Gipfeli und Kaffee besonders gefragt. Dazu kommen frisch zubereitete Sandwiches sowie täglich gemachtes Bircher-Müesli und verschiedene Salate.

Mittags stehen zwei frisch gekochte Tagesmenüs auf der Karte. Am Nachmittag locken Patisserie und süsse Spezialitäten. Dabei setzt das Unternehmen bewusst auf hochwertige Zutaten: Fleisch und Eier stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

«Ich bin zuversichtlich, dass wir das hier auch hinbekommen, dass wir am Schluss zum Dorf gehören», sagt Jaeggi. Bis sich eine solche Kundenbindung auch in Worben entwickelt, brauche es allerdings etwas Zeit.

Backen ist ein Kunsthandwerk

Dominik Wyss hat die Leidenschaft zum Backen erst nach der Lehre gepackt, dann aber so richtig. Der Meisterbäcker spricht darüber, warum Brot nicht ungesund ist und welchen Einfluss Sauerteig darauf hat.



Dominik Wyss

«Wenn man Vreni vergisst, wird sie sauer», sagt Dominik Wyss. Vreni ist seine Sauerteigmutter, die er seit Jahren pflegt und mit sich trägt. «Sauerteig entsteht ganz natürlich, wenn man Mehl mit Wasser mischt», erklärt 31-jährige Meisterbäcker. Auf jedem Mehl leben Milchsäurebakterien. Mit Wasser vermischt, vermehren sich diese und beginnen spontan zu gären und geben dem Brot Geschmack und Haltbarkeit.

Dominik Wyss arbeitet seit letztem August als Co-Backstubenleiter in der Schlossbäckerei Nidau. Für ihn ist Brot mehr als Nahrung: «Brot ist mein Leben», sagt er – doch das war nicht immer so. Wyss begann

seine Lehre zum Bäcker eher zufällig. «Am Anfang dachte ich, dass mache ich nicht fertig», erzählt er. Das frühe Aufstehen war nicht das Problem, wohl aber das Arbeitsklima in der grossen Produktionsbäckerei. Nach dem Militär arbeitete er dann in der Holzofenbäckerei Kiefer in Lotzwil. «Ein Schlüsselmoment war, als mir mein neuer Chef die Knetmaschine zeigte und erklärte, was im Teig passiert», erinnert er sich. «Das ist ein Prozess, auf den ich als Mensch Einfluss nehmen kann», ergänzt er. Auf dem Feld lernte er, wie Dinkel, Roggen oder Weizen aussehen: «Ich habe begriffen, dass Brot ein Naturprodukt ist.»

Später zog er weiter in die Bäckerei Lienhart nach Huttwil und übernahm die Backstubenleitung. Dort absolvierte er die Berufsprüfung und begann Lernende auszubilden. Während der Schule habe er viele Betriebe gesehen und experimentiert. «Backen ist mehr als Mehl netzen und wieder trocknen», erzählt Dominik Wyss.

Seine prägendste Station war die Biobäckerei Furter in Aarau, ein Pionierbetrieb der 1970er-Jahre. Dominik Wyss arbeitete dort mit naturbelassenen Rohstoffen und einfachen Maschinen. «Dort habe ich alles gelernt, was die Bäckerkunst wirklich ausmacht», erzählt der Meisterbäcker.

Er hat als Produktionsleiter vieles in der Bäckerei umorganisiert. «Nach vier Jahren kam Fritz Furter, der ehemalige Inhaber der Bäckerei, zu mir und sagte: «Dominik, jetzt ist das Brot endlich wieder so, wie es

mal war, nur schöner», erzählt er. Dies war eine grosse Anerkennung für den jungen Bäcker.



Gerne gibt er sein Wissen weiter und stellt die Lernenden an die alten Maschinen: «So können sie überall auf der Welt ein Brot backen – weil sie lernen müssen, ihre Gefühle einzusetzen.» Dominik Wyss sagt, er könne hören, ob der Teig gut sei.

Emmer ist eine der ältesten kultivierten Getreidearten

Emmer gehört ebenso wie Einkorn zur Gattung Weizen. Emmer hat seinen Ursprung im Nahen Osten, wo er seit mindestens 10'000 Jahren angebaut wird. In der Schweiz wird Emmer seit Mitte der 1990er-Jahre wieder angebaut. Er ist ein Nischenprodukt. Neben Broten und Teigwaren werden auch Schwarzbier und Schnaps daraus hergestellt. Emmer enthält auch Gluten.

Gesundes Brot durch Fermentation

Nach vielen Rezepturen sind vier reine Emmerbrote entstanden sowie seine Emmerli – so etwas wie Leckerli. «Ich habe einen unglaublichen Stolz und eine Wertschätzung dem Rohstoff gegenüber gespürt und diese Geschichte konnte ich den Kunden erzählen, denn ich wusste alles darüber», erzählt er. Reine Emmer-, Dinkel-, Roggen- oder Haferbrote sind sehr selten. Gesetzlich muss ein Roggenbrot nur 50 Prozent Roggen enthalten und bei Emmer oder Hafer sogar nur 25 Prozent.

Gesundes Brot durch Fermentation

Seine Begeisterung und sein Wissen gibt Dominik Wyss gerne an Interessierte weiter. In Backerlebnissen und Kursen gibt er Menschen einen anderen Blick auf das Grundnahrungsmittel Brot. «Über Brot und Getreide kursieren viele Fehlinformationen», bedauert er, «wenn man es richtig macht, ist Brot gesund.»

Seit Jahrtausenden gehört Getreide zur menschlichen Ernährung. Doch entscheidend ist nicht das Korn, sondern die Fermentation. Die Hefe ist erst 1850 aufgefunden. Die Bäcker merkten, dass der Teig viel schneller aufgeht. Damals wusste niemand, dass das langsame Aufgehen gesund ist. Fermentation macht viele Lebensmittel besser verträglich und gesunder, wie zum Beispiel Sauerkraut, Kimchi oder Joghurt. «Je mehr Hefe im Teig ist, desto weniger Zeit haben die Milchsäurebakterien für die Fermentation», erklärt Dominik Wyss.

Reines Sauerteigbrot «Nonna» bleibt sechs Tage lang geniessbar

Besonders stolz ist er auf sein Brot «Nonna», ein reines Sauerteigbrot, das drei Tage aufgeht und von Hand gedehnt und gefaltet wird. Der Teig ist so weich, dass er in keine Maschine mehr rein geht. «Gutes Brot ist am zweiten Tag sogar besser als frisch gebacken», sagt Dominik Wyss. In der Schlossbäckerei ist in allen Broten Sauerteig, meist auch Hefe.

Der Teig, der fertig gebackenen «Nonna» ist feucht, leicht klebrig und schmeckt leicht säuerlich. Das Brot bleibe mindestens sechs Tage lang frisch. Am siebten Tag könne man es noch tosten, empfiehlt der Bäcker.

Eine Leidenschaft durch Zufall

Für Yael Zweifel wurde aus einem Sonntags-Hobby eine Berufung: Was einst zufällig begann, hat sich zu einer Leidenschaft für das Konditorei- und Confiseriehandwerk entwickelt. Ein Beruf, in dem sie Kreativität, Präzision sowie Genuss vereint und ihr täglich neue Herausforderungen und Freude bringt. Wenn mir jemand vor ein paar Jahren gesagt hätte, dass ich einmal als Konditorin beziehungsweise Confiseurin arbeiten würde, hätte ich es wahrscheinlich nicht geglaubt. Backen war für mich früher nichts anderes als ein nettes Hobby. Etwas, das man an einem Sonntagnachmittag mit der Familie macht oder wenn man Lust auf etwas Süsses hat. Dass daraus einmal mein Beruf werden würde, war nie geplant. Es war eher Zufall – oder besser gesagt eine glückliche Fügung –, dass ich auf diesen Weg gekommen bin.

Während meiner Schulzeit war ich lange unsicher, welchen Beruf ich erlernen wollte. Mein Wunsch war es immer, Chirurgin zu werden, doch gleichzeitig wusste ich, dass ich etwas Kreatives machen möchte – etwas, bei dem man mit den Händen arbeitet und am Ende des Tages sieht, was man geschaffen hat. Eine klare Vorstellung hatte ich jedoch nicht.



Eines Tages durfte ich im Rahmen einer Schnupperwoche in eine Konditorei hineinschauen. Schon am ersten Tag war ich sehr interessiert. Der Duft von frisch gebackenem Teig, die glänzenden Schokoladenüberzüge, das präzise Arbeiten mit Torten und Dekorationen – all das hat mich sofort fasziniert.

Heute, im zweiten Lehrjahr meiner Ausbildung in der Bäckerei-Konditorei Burkhard in Lyss, kann ich mit voller Überzeugung sagen, dass ich meine Entscheidung nicht bereue. Der Beruf der Konditorin-Confiseurin

ist unglaublich vielseitig. Kein Tag ist wie der andere – und genau das liebe ich daran. Mal arbeite ich an Torten und Pralines, dann wieder an Pâtisserie, Kleingebäck oder Desserts. Besonders gefällt mir die Kombination aus Handwerk, Kreativität und Präzision. Es ist nicht nur Backen – es ist Kunst und Wissenschaft zugleich.

In meiner Lehre habe ich schon so vieles gelernt, was ich mir am Anfang gar nicht vorstellen konnte. Zum Beispiel, wie wichtig Genauigkeit ist: Ein kleiner Fehler beim Abwiegen oder beim Temperieren der Schokolade kann das ganze Produkt verändern. Aber genau diese Herausforderung motiviert mich jeden Tag aufs Neue. Ich liebe es, wenn sich mit Geduld, Können und Sorgfalt aus einfachen Zutaten etwas Wunderschönes und Köstliches entwickelt.

Natürlich gibt es auch Tage, an denen es anstrengend ist. Früh aufzustehen, lange zu stehen und konzentriert zu arbeiten gehört einfach dazu. Doch wenn ich sehe, wie die Kund/innen mit einem Lächeln ihre Torte abholen oder begeistert von unseren Pralines sind, weiss ich, wofür ich das mache. Dieses Gefühl, jemandem mit etwas Selbstgemachtem Freude zu bereiten, ist unbeschreiblich schön.

Im zweiten Lehrjahr habe ich jetzt mehr Verantwortung übernommen. Ich darf eigene kleine Projekte umsetzen, Dekorationen selbst gestalten und Vorschläge für neue Kreationen einbringen. Besonders spannend ist die Mitarbeit bei grösseren Bestellungen oder speziellen Anlässen – etwa bei

Hochzeitstorten oder Dessertbuffets. Dabei merke ich, wie wichtig Teamarbeit ist: In der Backstube läuft alles Hand in Hand, jeder Handgriff zählt, und man unterstützt sich gegenseitig.

Ein Beruf voller Möglichkeiten

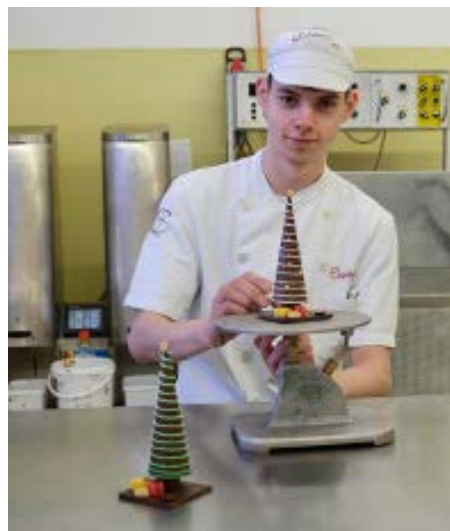
Was mir an meinem Beruf besonders gefällt, ist die ständige Weiterentwicklung. Es gibt unendlich viele Möglichkeiten, Neues zu lernen – sei es in der Praliné-, in der Glacéherstellung oder im Zuckergussdesign. Die Welt der Pâtisserie ist so vielfältig, dass sie nie langweilig wird. Ich entdecke ständig neue Techniken, Rezepte und Ideen, die mich inspirieren. Wenn ich zurückblicke, bin ich unglaublich froh, dass ich diesen Weg eingeschlagen habe. Es war Zufall, dass ich in der Konditorei gelandet bin – aber ein sehr toller Zufall. Ich habe einen Beruf gefunden, der perfekt zu mir passt: kreativ, handwerklich, abwechslungsreich und sinnlich. Ich liebe es, mit Lebensmitteln zu arbeiten, meine Ideen umzusetzen und Menschen mit meinen Kreationen glücklich zu machen.

Ich weiss, dass ich noch viel lernen kann und möchte. Aber genau das motiviert mich. Ich freue mich auf alles, was noch kommt – auf neue Herausforderungen, neue Rezepte und die vielen kleinen Details, die diesen Beruf so besonders machen. Für mich ist klar: Ich bin stolz darauf, Konditorin-Confiseurin zu werden – und zu sein.

Faszination am Bäcker-Konditor-Confiseur Handwerk

Joël Karlen absolviert zurzeit eine Zusatzlehre in der Berner Confiserie

Eichenberger. «Ich habe bereits als Kind gerne gebacken – sei es Weihnachtskonfekt oder Muffins. Mein Berufswunsch zeichnete sich deshalb früh ab. Nach einer Schnupperlehre als Konditor-Confiseur wusste ich sofort: Das ist mein Beruf. Zudem liegt das Backen in meiner Familie. Mein Grossvater war Inhaber einer Backwarenfabrik. Nach meinem Lehrabschluss als Konditor-Confiseur war für mich klar,



dass ich mir auch das Fachwissen im Bereich Bäckerei aneignen möchte. Die einjährige Zusatzlehre rundet meine Ausbildung optimal ab.

Was fasziniert Sie besonders an Ihrem Handwerk?

Mich beeindruckt, dass man aus ähnlichen Zutaten so viele unterschiedliche Produkte herstellen kann. Schon kleine

Veränderungen bei Temperatur oder Mengenverhältnis führen zu völlig neuen Kreationen. Mein Beruf ist zudem sehr vielseitig. Wir entwickeln regelmässig neue Produkte wie beispielsweise vegane Canapés. Auch regionale Unterschiede finde ich spannend. In Bern ist der Haselnuss-Lebkuchen typisch, während etwa Thun ganz andere Spezialitäten verbreitet sind.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei Ihnen aus?

Wir starten früh – unter der Woche um 2.30 Uhr, am Wochenende bereits um 2.00 Uhr. Zuerst stellen wir den Brotteig her, formen ihn und backen die Brote. Ab fünf Uhr beginnen wir mit den Vorbereitungen für den nächsten Tag. Wir wägen beispielsweise das Mehl und andere Zutaten ab. Wenn ich früher mit meinen Arbeiten fertig bin, helfe ich in anderen Abteilungen mit. Um 11.30 Uhr endet mein Arbeitstag. Nach einer Ruhepause am Nachmittag bin ich wieder fit, wenn meine Kolleginnen und Kollegen mit Bürozeiten Feierabend haben.

Wie erleben Sie die Weihnachtszeit als Lernender?

Es ist eine intensive, manchmal anstrengende und gleichzeitig schöne Zeit. Zusätzlich zum Tagesgeschäft erhalten wir viele Bestellungen – etwa für Lebkuchen oder Torten. Ich geniesse diese Zeit und die damit verbundenen Arbeiten. Und: Die Stimmung im Team ist sehr gut. Zwischen all den Weihnachtsprodukten kommt auch bei uns festliche Stimmung auf. Besonders schön finde ich die Traditionen von Kundinnen und Kunden, die jedes Jahr bei

uns bestellen – zum Beispiel Grosseltern, die ihren Enkelkindern jeweils einen Lebkuchen mit einem Fünfliber schenken. Sehr gefragt sind jeweils unsere Haselnuss-Lebkuchen und Pralinés auch Christstollen, Weihnachtskonfekt und Panettone. Dazu kommen salzige Produkte wie Apérogebäck oder Partybrote für festliche Anlässe. Alles ist Handarbeit. Die Arbeit endet jedoch nicht bei der Herstellung – viele Produkte werden anschliessend schön verpackt und dekoriert, bevor sie in unseren Läden verkauft werden.

Mein Beruf bleibt aber das ganze Jahr über spannend. Ende Jahr starten wir jeweils mit der Produktion der Dreikönigskuchen. Und ab Mitte Januar beginnt die Osterproduktion – auch dies ist eine besondere Zeit.

Welche beruflichen Pläne oder Ziele haben Sie nach Abschluss Ihrer Zusatzlehre?

Nach meinem Lehrabschluss im Juli 2026 werde ich einen Monat in Ruanda verbringen. Gemeinsam mit anderen Lernenden aus der Schweiz besuchen wir dort Bäckereien und Confisereien und arbeiten in den Betrieben mit. Nebst den beruflichen Einblicken werden wir auch das Land erkunden. Meinem Beruf werde ich auf jeden Fall treu bleiben. Nach der Rekrutenschule möchte ich eine Zeit lang im Ausland arbeiten, um neue Erfahrungen zu sammeln. Aber das ist Zukunftsmusik.

Die Confiserie Eichenberger AG in Bern wurde 1959 gegründet und beschäftigt rund 100 Mitarbeitende, davon acht Lernende. Die berufliche Grundbildung

Bäcker-Konditor-Confiseur/-in wird in den beiden Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie angeboten.

Solothurner Fasnacht in Langenthal



Die Figur aus der Suteria, daneben die Solothurner Fasnachtsplakette im Original.

Die Chesslete und die Chessler gehören zur Fasnacht in Solothurn. Der Februar ist landauf, landab die Zeit für das närrische Treiben und der Kanton Solothurn wird jeweils in Konfetti gehüllt. Doch die bunten Papierschnipsel sind nicht alles. Zur Fasnachtstradition gehören vielerorts auch kulinarische Spezialitäten. Besonders bekannt sind die «Schenkeli» und «Schlüferli» oder die «Fasnachtschüechli». Bäckereien und Confiseries setzen zudem von jeher auf eigene Kreationen. An der diesjährigen Fasnacht tauchten die typischen weissen Zipfelmützen auch in Langenthal auf – in Form von Süssigkeiten.

Solothurn statt Langenthal

Beim Besuch in der Langenthaler Filiale der Confiserie Suteria fiel eine dieser Leckereien besonders auf – kleine Figuren aus Schokolade und Marzipan. Sie tragen weisse Zipfelmützen und weisse Hemden, dazu rote Halstücher – und stehen unverkennbar für die Chessler. Die kleinen Fasnachtsplaketten, ebenfalls aus Schokolade gefertigt, tragen das Motto «Gässli uf, Gässli ab». Aber Moment. An der Langenthaler Fasnacht ging es dieses Jahr doch «kunterbunt» zu. «Gässli uf, Gässli ab» hallte es durch die Stadt Solothurn. Die nachgeahmte Plakette räumte die letzten Zweifel aus: Die Süssigkeit gehörte zur Fasnacht im Nachbarkanton. Kennerinnen und Kenner wissen: Mit der Chesslete, an der mit Lärminstrumenten der Winter definitiv vertrieben werden soll, beginnen die närrischen Tage in Solothurn. Sie läutet Jahr für Jahr am Donnerstagmorgen die eigentliche Fasnachtswoche ein.

Langenthal dagegen kennt keine Chesslete und keine Chessler. Dennoch schien sich hier niemand daran zu stören, dass sich die fremden Fötzel in die örtliche Suteria-Filiale verirrt haben. Wenn sie denn überhaupt als solche wahrgenommen wurden – wer sich bei den eingefleischten Fasnächtlerinnen und Fasnächtlern umhörte, bekam jedenfalls zu hören: Es scheine, als ob das Thema in der Stadt gar niemanden interessiere.

Die Chessler waren auch keine Premiere in Langenthal. «Den sogenannten Suteria-Chessler produzieren wir schon seit Jahren. Er gehört einfach zu unserem

Sortiment», sagte Geschäftsleiter Michael Brüderli. Mit gutem Grund, die Confiserie ist in Solothurn gross geworden und hat ihren Hauptsitz noch dort. Der Suteria-Chessler werde in Langenthal eher als Fasnachtsangebot angeschaut und geschätzt. Auch in Langenthal verkaufen wir nicht wenige dieser Figuren.»

Feinbäckerei Glücklicher schliesst nach drei Jahren

Eine von zwei in Riggisberg verbleibenden Bäckereien schliesst im Sommer. Das Gebäude benötigt eine Gesamtsanierung, erklärt die Eigentümerin.

Im Sommer schliesst die Feinbäckerei Glücklicher. Narcisa Toniutti und Marco Santovito haben 2023 die Bäckerei Glücklicher inklusive Café mitten im Dorfkern eröffnet. Die betroffene Liegenschaft gehört der Bank SLR.

Laut Daniel Müller, Vorsitzender der SLR-Geschäftsleitung, könne man die Betriebsaufgabe nachvollziehen. Gleichwohl bedauere man diese sehr. Die Infrastruktur der Bäckerei ist in die Jahre gekommen.

«Es war für uns wie auch für die Mieter klar, dass eine für Mieter und Vermieter kostspielige Gesamtsanierung unumgänglich ist.»

Vonseiten der Glücklicher GmbH wurde der Mietvertrag gekündigt. Die SLR sei nun auf der Suche nach einer passenden Lösung. «Für das Dorf Riggisberg, aber auch für die SLR», so Müller.

Einige Szenarien würden derzeit geprüft



und dazu wolle man sich die «notwendige Zeit» nehmen. Ein Nachfolger solle sich jedoch bestenfalls an den Kosten der Gesamtsanierung beteiligen.

Ab Mai 2026 übernimmt Thomas Gasser bei der Pistor die Funktion als Chief Operating Officer (COO).

Der 45-jährige Logistik- und Supply-Chain-Experte wird Pistor's logistische Leistungsfähigkeit weiter auf die Zukunft ausrichten. Gasser tritt die Nachfolge von Richard Betschart an, der nach 19 verdienstvollen Jahren in Pension geht. Verwaltungsratspräsident Daniel Eichenberger würdigt Betscharts Verdienste: «Dank ihm und seinem Team verfügt Pistor über eine innovative Logistik und die effizienteste Lieferkette im Markt.» Zum Vorteil der Kundschaft sei in den vergangenen Jahren ausserdem stark in die Logistik-Automation und in die digitale Infrastruktur investiert worden.

Markus Bähler

Neue Ausbildungsberaterin Nadja Topfel

Seit dem 5. Januar 2026 hat Nadja Topfel im MBA als Ausbildungsberaterin die Nachfolge von Adrian Hänggärtner angetreten. Sie ist zuständig für die gewerblichen Handwerksbranchen der Beruflichen Grundbildung, somit auch für die Bäcker-Konditor-Confiseur/innen EFZ, EBA.

Kontaktdaten von Nadja Topfel:

Tel: 031 633 87 34
Mail: nadja.topfel@be.ch

Wir wünschen Frau Topfel einen guten Start und freuen uns auf die Zusammenarbeit.



Verzaubert
Kunden.

Die Steuern
delegiert er.

Weitere
Informationen

SBC Treuhand

ÜK - Kurseinteilung 2026



Januar			Februar			März			April			Mai			Juni		
1 Do Neujahrstag	1 So	2 Mo	1 So	2 Mo	3 Di	1 So	2 Mo	3 Di	1 Mi	2 Do	3 Fr	1 Fr Tag der Arbeit	2 Sa	3 So	1 Mo Modul 1	2 Di EBA Langenthal	23
2 Fr Bercholdstag	3 Di	4 Mi	3 Di	4 Mi	5 Do	4 Mi	5 Do	6 Fr	4 Sa	5 So	6 Mo	4 So	5 Mo	6 Di	3 Mi EBA Langenthal	4 Do Berufsschule	
3 Sa	4 Mi	5 Do	4 Mi	5 Do	6 Fr	5 Do	6 Fr	7 Sa	5 So	6 Mo	7 Di	5 Di	6 Mi	7 Do	4 Do Berufsschule	5 Fr	
4 So	5 Do	6 Fr	5 Do	6 Fr	7 Sa	6 Fr	7 Sa	8 So	6 Mo	7 Di	8 Mi	6 Mi	7 Do	8 So	5 Di Modul 1	6 Sa	
5 Mo	6 Fr	7 Sa	6 Fr	7 Sa	8 So	7 Sa	8 So	9 Mo	7 Di	8 Mi	9 Do	7 Do	8 Mi	9 Di	6 So B+C Thun	7 So	
6 Di Heilige Drei Könige	7 Sa	8 So	7 Sa	8 So	9 Mo	8 So	9 Mo	10 Di	8 Mi	9 Do	10 Fr	8 Fr	9 Sa	10 So	7 Do B+C Thun	8 So	24
7 Mi	8 So	9 Mo	8 So	9 Mo	10 Di	9 Mo	10 Di	11 Mi	9 Do	10 Fr	11 Sa	9 Sa	10 So	11 Mo	8 Di EBA Thun und Lang.	9 Di	
8 Do	9 Mo	10 Di	9 Mo	10 Di	11 Mi	10 Di	11 Mi	12 Do	10 Fr	11 Sa	12 So	10 So	11 Mo	12 Di	9 Di EBA Thun und Lang.	10 Mi	
9 Fr	10 Di	11 Mi	10 Di	11 Mi	12 Do	11 Mi	12 Do	13 Fr	11 Sa	12 So	13 Mo	11 Mo	12 Di	13 Mi	10 Mi EBA Thun und Lang.	11 Do	
10 Sa	11 Mi	12 Do	11 Mi	12 Do	13 Fr	12 Do	13 Fr	14 Sa	12 So	13 Mo	14 Di	12 Di	13 Mi	14 Do	11 Do Berufsschule	12 Fr	
11 So	12 Do	13 Fr	12 Do	13 Fr	14 Sa	13 Fr	14 Sa	15 So	13 Mo	14 Di	15 Mi	13 Mi	14 Do	15 Fr	12 Fr EBA Gestalten Prüfung	13 Sa	
12 Mo	13 Fr	14 Sa	13 Fr	14 Sa	15 So	14 Sa	15 So	16 Mo	14 Di	15 Mi	16 Do	14 Do	15 Fr	16 Sa	13 So	14 So	
13 Di	14 Sa	15 So	14 Sa	15 So	16 Mo	15 So	16 Mo	17 Di	15 Mi	16 Do	17 Fr	15 Fr	16 Sa	17 So	14 So	15 Mo	25
14 Mi	15 So	16 Mo	15 So	16 Mo	17 Di	16 Mo	17 Di	18 Mi	16 Do	17 Fr	18 Sa	16 Sa	17 So	18 Mo	15 Do Gestalten Prüfung	16 Di	
15 Do	16 Mo	17 Di	16 Mo	17 Di	18 Mi	17 Di	18 Mi	19 Do	17 Fr	18 Sa	19 So	17 So	18 Mo	19 Di	16 Di Gestalten Prüfung	17 Mi	
16 Fr	17 Di	18 Mi	17 Di	18 Mi	19 Do	18 Mi	19 Do	20 Fr	18 Sa	19 So	20 Mo	18 Mo	19 Di	20 Mi	17 Do Gestalten Prüfung	18 Do	
17 Sa	18 Mi	19 Do	18 Mi	19 Do	20 Fr	19 Do	20 Fr	21 Sa	19 So	20 Mo	21 Di	19 Di	20 Mi	21 Do	18 Do Gestalten Prüfung	19 Fr	
18 So	19 Do	20 Fr	19 Do	20 Fr	21 Sa	20 Fr	21 Sa	22 So	20 Mo	21 Di	22 Mi	20 Mi	21 Do	22 Do	19 Do Gestalten Prüfung	20 Sa	
19 Mo	20 Fr	21 Sa	20 Fr	21 Sa	22 So	21 Sa	22 So	23 Mo	21 Di	22 Mi	23 Do	21 Do	22 Do	23 Sa	20 So	21 Mo	
20 Di	21 Sa	22 So	21 Sa	22 So	23 Mo	22 So	23 Mo	24 Di	22 Mi	23 Do	24 Do	22 Do	23 Do	24 Mi	21 So	22 Di	
21 Mi	22 So	23 Mo	22 So	23 Mo	24 Di	23 Mo	24 Di	25 Mi	23 Do	24 Do	25 Do	23 Do	24 Do	25 Mi	22 So	23 Di	
22 Do	23 Mo	24 Di	23 Mo	24 Di	25 Mi	24 Di	25 Mi	26 Do	24 Do	25 Do	26 So	24 Do	25 Do	26 Mi	23 So	24 Mi	
23 Fr	24 Di	25 Mi	24 Di	25 Mi	26 Do	25 Mi	26 Do	27 Fr	25 Do	26 Do	27 Fr	25 Do	26 Do	27 Mi	24 So	25 Di	
24 Sa	25 Mi	26 Do	25 Mi	26 Do	27 Fr	26 Do	27 Fr	28 Sa	26 Do	27 Fr	28 Sa	26 Do	27 Fr	28 Mi	25 Mo	26 Di	
25 So	26 Do	27 Fr	26 Do	27 Fr	28 Sa	27 Fr	28 Sa	29 So	27 Do	28 Do	29 Mi	27 Do	28 Do	29 Mi	26 So	27 Di	
26 Mo	27 Fr	28 Sa	27 Fr	28 Sa	29 So	28 Sa	29 So	30 Mo	28 Do	29 Mi	30 Di	28 Do	29 Mi	30 Di	27 So	28 Di	
27 Di	28 Sa	29 So	28 Sa	29 So	30 Mo	29 So	30 Mo	31 Di	29 Mi	30 Di	31 Do	29 Mi	30 Di	31 Do	28 So	29 Do	
28 Mi	29 So	30 Mo	29 So	30 Mo	31 Di	30 Mo	31 Di		30 Do	31 Do		30 Do	31 Do		29 So	30 Di	
29 Do	30 Mo		30 Mo												30 Sa		
30 Fr															31 So		
31 Sa																	

Rendez-vous Job 2026

Sechste Berner Erlebnistage der Berufsbildung vom 11. bis 14. März 2026



Mit «Rendez-vous Job» wollen wir in den Kantonen Bern und Solothurn die Berufsbildung erlebbar machen. Jugendlichen, ihren Eltern, Angehörigen und Lehrpersonen sollen die Vorteile einer Berufslehre aufgezeigt werden. Damit soll eine frühe Sensibilisierung der Jugendlichen und Eltern für den Berufswahlprozess erreicht werden. Zielgruppen sind die Schülerinnen und Schüler ab der 5. Klasse der Volksschule, ihre Eltern, Angehörigen und Lehrpersonen.

Nach erfolgreichem Start von «Rendez-vous Job» im Herbst 2019, wurde die vom «Berner KMU» initiierte Aktion für die Schulklassen dieses Jahr bereits zum sechsten Mal durchgeführt.

Das BCBS ÜK-Zentrum in Langenthal engagiert sich seit Beginn an der Nachwuchskampagne. Von Mittwoch bis Freitag besuchten interessierte Schülerinnen und Schüler aus verschiedenen Regionen mit ihren Lehrpersonen unsere Workshops im



ÜKZ. Wir informierten die Teilnehmenden über unsere Berufe, Fachrichtungen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Während die zuvor in der Backstube hergestellten Zopfriegel-Schildchrötli aufgehen konnten, wurden diverse Tools für den Zugang zu Schnupperlehren und Lehrstellen (lehrbeck.ch und berufsberatung.ch → Lehrstellenportal BE-SO) erklärt und demonstriert. Danach wurde in die Confiiserie gewechselt und es ging weiter mit der Herstellung von «Chuechopf-Pâtisserie». Die Schüler/innen waren alle sehr interessiert und mit Begeisterung am Modellieren und Pinseln.

Am «Familihtag der offenen Türe» vom Samstag, hatten wir von 09.00 Uhr bis



16.00 Uhr zahlreiche Familien vor Ort. Die Jugendlichen und ihre Eltern konnten «live» in die Berufswelt eintauchen. Die Möglichkeit Fragen zu stellen, sich zu informieren und auch selbst aktiv mitzumachen, wurde vor allem auch von den anwesenden Eltern sehr geschätzt.



Mit glänzenden Augen packten die frisch gebackenen BKC-Fans ihre selbst hergestellten Produkte ein und durften diese mit nach Hause nehmen.

Die teilnehmenden Schüler/innen, Lehrer/innen und die Eltern waren alle restlos begeistert. Wir konnten im ÜKZ-Langenthal unsere Branche mit viel Herzblut präsentieren und so beste Werbung für die BKC-Berufslehre machen.

Unser Engagement in der Nachwuchswerbung ist äusserst wichtig, um auch künftig motivierte Lernende ausbilden zu können. Wir sind mit den vier Infotagen sehr zufrieden und freuen uns, einige Gesichter in naher Zukunft als Lernende wiederzusehen.



Bilder und Impressionen in der Fotogalerie unserer BCBS-Webseite www.baecker-confiseure.be/bildergalerie/rendez-vous-job/

Weitere Informationen finden Sie auch auf der Webseite www.rendez-vous-job.ch

Markus Bähler

BIVO-Veranstaltungen 2030⁺

Die schweizweiten Info-Veranstaltungen zur Totalrevision in der Produktion Bäckerei-Confiserie, fanden Mitte Februar und Anfang März ebenfalls an den Berufsfachschulen Langenthal und Thun statt. Diskussionspunkte waren unter anderem die Handlungskompetenzen, die Eckwerte der neuen Ausbildung und das Fachgespräch.

An den Info-Veranstaltungen wurde ein Rückblick sowie die Grundsätze der neuen Ausbildung präsentiert. Die letzte Totalrevision trat 2011 in Kraft; seither wurden diverse Teilanpassungen durch die Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (B&Q) vorgenommen.

2023 erfolgte eine Umfrage, um die Bedürfnisse der Branche abzuholen. Gemäss den Rückmeldungen ergab sich die Notwendigkeit einer Totalrevision, welche vom Zentralvorstand im Dezember 2023 beschlossen wurde. In der Zeit seit der letzten Revision hat sich viel geändert: neue Einkaufsgewohnheiten, weniger Betriebe und Lernende, schmalere Sortimente und vielfältigere Betriebsstrukturen.

Markus Zimmerli und Corinne Gruber moderierten die beiden Info-Veranstaltungen in Langenthal und Thun. Die zahlreich erschienen Berufsbildner/innen, Expert/innen und Fachlehrpersonen haben sich mit den Herausforderungen auseinandergesetzt und sich mit differenzierten Fragen und Anmerkungen engagiert in die intensiven Diskussionen eingebracht. Besonders

im Fokus standen die Abschaffung der einjährigen Zusatzlehren, welche durch berufsbegleitende Diplomelehrgänge an der Fachschule ersetzt werden sollen und das 45-minütige Fachgespräch als Bestandteil vom Qualifikationsverfahren im Anschluss der praktischen Prüfung (Durchgeführt von den VPA-Experten). Die Abschaffung der Schulprüfungen (Neu würden Semester-Erfahrungsnoten in der Verantwortung der Fachlehrpersonen berücksichtigt), lieferten ebenfalls angeregten Gesprächsstoff. Das Übersichtsdokument der Handlungskompetenzen wurde mehrheitlich als positiv empfunden.

Vorgesehene Handlungskompetenzen: Die Kompetenzen sind neu in Pflicht-, Schwerpunkt- und vier Wahlpflichtkompetenzen aufgeteilt, von denen der Betrieb zwei auswählen muss. Diese werden dann am QV geprüft.

Kritische Stimmen befürchten, dass Know-how verloren geht und das Niveau sinkt.

Die BIVO-Arbeitsgruppe weist darauf hin, dass es bereits heute Wahlaufgaben im QV gibt. Mit der Neuregelung soll klarer ersichtlich werden, was geprüft wurde. Wichtig sei zudem die Freude an der Ausbildung. Nicht jedes Produkt muss zwingend für die Prüfung kreiert werden, sondern es soll geprüft werden, was im Berufsalltag gelebt wird.

Wie geht es weiter: Von Mitte März bis Mitte April wird eine verbandsinterne Anhörung/Vernehmlassung durchgeführt. Die Mitglieder können online die neue Bildungsverordnung, den Bildungsplan und das Bildungsmodell einsehen und ihr Feedback abgeben. Die Mitglieder sind aufgefordert, die Dokumente zu studieren und zahlreich bei der Umfrage mitzumachen. Das weitere Vorgehen basiert auf den eingegangenen Rückmeldungen und Ergebnissen.

Am SBC-Kongress vom 9. Juni 2026 wird über die Revision abgestimmt. Wird diese angenommen, werden weitere Details ausgearbeitet. Das Inkrafttreten der Verordnung würde am 1. Januar 2028 erfolgen.

Vorgesehener Start, August 2028

- Erstes EBA-QV = 2030
- Erstes EFZ-QV = 2031

Markus Bähler



Infotag Langenthal



Infotag Thun



**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



hefeschweiz

**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.







www.hefe.ch

EINLADUNG

Ehemalige Bärner-Becke

Wir freuen uns, euch für das jährliche Treffen einzuladen.

Datum: Mittwoch, 15. April 2026

Treffpunkt: 16.15 Uhr vor dem Stadttheater Bern

Adresse: Kornhausplatz 20, 3011 Bern

Programmüberblick:

- Führung durch das Stadttheater Bern mit spannenden Einblicken hinter die Kulissen
- Anschliessender gemütlicher Imbiss in der «Vierten Wand»

Anmeldung:

Bitte bis spätestens am 8. April 2026 anmelden:

- per E-Mail an: anmeldung@chneubrot.ch
- oder per Post an: Bäckerei Bohnenblust AG
z. Hd. Ruth Huber
Moserstrasse 50
3014 Bern



Auf ein schönes Wiedersehen und einen genussvollen Abend!



BEA

24.4. – 3.5.2026

Auch dieses Jahr wird sich die BEA-Schaubäckerei in der Messehalle 3.0 im besten Licht präsentieren. Am Stand der Bäcker-Confiseure wird das bewährte Konzept beibehalten und der Verkaufswagen im Eingangsbereich sorgt zusätzlich für ein reichhaltiges Backwarenangebot auf dem Aussengelände. Das diesjährige Motto im Grünen Zentrum lautet «Milch». Der Trend weg von Messen bzw. hin zu ganz oder teilweise virtuellen Events, wirkt sich bei Lebensmittelmessen weniger stark aus, da am Bildschirm eher schlecht degustiert werden kann...

Gerade für Lebensmittelmessen, bei denen die Sinneseindrücke eine wichtige Rolle spielen, können wir zuversichtlich in die Zukunft schauen.

Im Rahmen der Nachwuchsförderung helfen auch Lernende in der Schaubäckerei mit. Es hat noch freie Plätze und wir würden uns über Lernende aus euren Betrieben freuen.

Mit dem QR-Code gelangen Sie auf die Internet-Anmeldeplattform:



Anmeldeschluss am
6. April 2026

Markus Bähler



Am 20. Mai 2026 wird auf dem Waisenhausplatz in Bern wieder der traditionelle Brotmärit organisiert. BKC-Betriebe aus dem ganzen BCBS-Regionalverband sind herzlich willkommen. Vor 40 Jahren fand

der erste Berner Brotmärit statt. Aufgrund der Corona-Pandemie gab es zwischen 2020 bis 2022 einen dreijährigen Unterbruch. Die Anmeldeunterlagen werden demnächst versendet.

HERZLICH WILLKOMMEN AM

BÄRNER BROTMÄRIT

Mittwoch, 20. Mai 2026

Waisenhausplatz Bern



**REGIONALE VIELFALT:
ERLEBEN SIE
BÄCKERHANDWERK
HAUTNAH**





Fondueabend 2026

Am 24. Januar 2026 fand das traditionelle Fondueessen der «Bärner Becke» im Restaurant Linde in Stettlen statt ...

Nach geschmolzenem Käse im Bauch und nostalgischen Souvenirs im Kopf, traten zufriedene «Becker-Froue und Manne» gutgelaunt den Heimweg an.

Markus Bähler
Fotos: Hansjörg Pauli



30 Jahre Archer Beck



Markus Hunziker

Vor 30 Jahren, am 2. März 1996, haben Markus und Nicole Hunziker in Arch ihre kleine Bäckerei eröffnet. «Damals mit viel Mut und noch mehr Leidenschaft», sagt Markus Hunziker zum 30-Jahre Jubiläum des Gewerbebetriebs.

Was als kleine Backstube begann, ist inzwischen weit über die Gemeindegrenzen hinaus ein Begriff und ein beliebter Treffpunkt in der Region am Jurasüdfuss.

Im Jahr 2001 zog das Familienunternehmen an die Römerstrasse West 24 – und dazu kam das «Römer Café». Römer Café? Richtig, denn die heutige Bäckerei liegt an einem alten Römerweg. Dieser führt von Windisch über Arch, Leuzigen, Petinesca

in Studen nach Avenches, weiter nach Lyon, und schliesslich bis ans Mittelmeer. Beim Bau des Gebäudes wurde ein Teil der Strasse freigelegt. Heute können Objekte, die damals gefunden wurden, in einem Raum neben der Bäckerei angeschaut werden. Allerdings nur Nachbauten, die Originale stehen im Naturhistorischen Museum in Bern. Das «Römer Café» hat sich zu einem beliebten Treffpunkt der Region entwickelt. Heute vereint der Archer Beck Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Café in einem Haus. Das Angebot umfasst ein breites Sortiment von handgeformten Broten bis zu kreativen Torten aus regionalen Zutaten.

Besonders stolz ist der Archer Beck auf seine patentierten Brotspezialitäten: das Römerbrot und das Ziegelbrot – zwei Klassiker, die in vielen Haushalten einen Ehrenplatz im Brotkorb haben. Doch die Bäckerei ruht sich nicht auf ihren Lorbeeren aus. Mit Neugier und viel Erfindergeist entstehen laufend neue Leckereien. Grosszügig ist auch das Platzangebot im Verkaufslokal, in der Gaststube und auf der Aussenterrasse. Für Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeste und andere Anlässe kreiert das Team massgeschneiderte Apéros und Dessertbuffets.

Ein wichtiges Anliegen von Markus und Nicole Hunziker war von Anfang an die Ausbildung junger Talente. Über 70 Lernende haben ihre Ausbildung beim Archer Beck erfolgreich abgeschlossen – einige sogar mit Bestnoten.



«Dass wir nun 30 Jahre feiern dürfen, verdanken wir der Treue unserer Kundschaft, die uns all die Jahre ihr Vertrauen geschenkt hat und unserem fantastischen Team», so Markus und Nicole Hunziker. «Dieses Jubiläum erfüllt uns mit grosser Dankbarkeit».

Zum Jubiläumsjahr 2026 finden nebst einem laufenden Wettbewerb, verschiedene Aktionen, diverse Aktivitäten und Feierlichkeiten statt.

- Caesar Kugel Challenge: Wer beim Kauf darin einen König findet, erhält einen Sofortpreis geschenkt.
- Glücksrad: An jedem 13. des Monats, winken den Kunden/innen attraktive Sofortpreise.

- Rabatt-Tag: An jedem 30. des Monats werden auf ausgewählten Produkten 30% Rabatt gewährt.
- Tag der offenen Backstube: 20.06.2026
- Bäcker-Rave für ehemalige Lernende: 22.08.2026

Seit 30 Jahren gilt im Archer Beck derselbe Grundsatz: «Von Hand gemacht – mit Herz gebacken.»

Wir wünschen der Familie Hunziker und dem Archer Beck-Team weiterhin viel Erfolg und alles Gute für die Zukunft.

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 Ostermundigen
031 931 78 78 www.baer-schreinerei.ch



Leere BBZ-Backstube



Am 15. Januar 2026 war es so weit. Jahrzehntlang diente die komplett ausgestattete Backstube im BBZ Biel-Bienne als ÜK-Zentrum, Kurslokal für Berufswahlwochen und natürlich als Werkstatt für die BKC-Lernenden der Region. Aufgrund der Schulstandortschliessung durch die kantonalen Behörden per Sommer 2025, mussten die Produktionsräume folglich geräumt werden. Diverse Maschinen und Geräte wurden ins ÜK-Zentrum Langenthal gezügelt. Weiteres Material fand im IDM-Thun ein neues zu Hause. Ein Grossteil der Einrichtung wurde zudem an diverse Hilfsorganisationen gespendet.



Dank dem Engagement von Fritz Ryser und seinen Helfern, konnten sich verschiedene Projekte in Entwicklungsländern über die funktionstüchtige Bäckerei-Ausrüstung freuen. Mitte Januar wurde die Räumung aller Maschinen, Infrastruktur und des

ganzen Inventars abgeschlossen. Künftig werden die Räumlichkeiten von den Coiffeur-Lernenden genutzt.

Da ich selbst als Lehrling (lange her...) und später als Fachlehrer in den Lokalitäten wirkte, ging diese Räumung nicht ganz spurlos an mir vorbei.

Markus Bähler

Beste Vertiefungsarbeit in der BFS- Langenthal



*Daniel Schick (Lions Club Langenthal), Florian Bader, Fiona Bürki,
Lynn Mathys, Frank Jäggi (Lions Club Langenthal)*

Die Berufsfachschule Langenthal und der Lions Club Langenthal hatten die Wahl: Aus 23 klassenbesten Vertiefungsarbeiten kürte die Jury die besten Dokumentationen.

Die Vertiefungsarbeit ist neben der Schlussprüfung, die Mitte Juni 2026 stattfinden wird, ein Teil des Qualifikationsverfahrens für den allgemeinbildenden Unterricht (ABU).

Im letzten Lehrjahr formulierten die Lernenden Dokumentationen zum Oberthema «Fasziniert von». Die erfolgreichsten Autorinnen und Autoren erhielten an der Feier «Beste Vertiefungsarbeit» für ihre Werke eine Auszeichnung.

Die besten Vertiefungsarbeiten, als Herzstück des allgemeinbildenden Unterrichts, werden seit 18 Jahren am Prämierungsanlass gefeiert.

Vor der Preisverleihung fassten die jungen Berufsleute, ihre Ergebnisse in 20-minütigen Präsentationen zusammen. Ein breites Publikum aus Angehörigen, Freunden und Vertreterinnen der Lehrbetriebe füllten die Schulzimmer teilweise bis auf den letzten Platz. Danach übergab der Präsident des Lions Club Langenthal, Frank Jäggi, die Hauptpreise in der BFS-Aula und würdigte die Arbeit der Gruppen. Der Langenthaler Ableger des weltweit aktiven



Serviceklubs sponserte die Hauptpreise bereits zum 18. Mal. Die Jury bestand aus zwei Vertretern des Lions Club und sechs Berufsfachschullehrpersonen.

Den mit je 250 Franken pro Teammitglied und einer Urkunde dotierten Preis für die beste Vertiefungsarbeit der dreijährigen Grundbildung gewannen heuer zwei Dokumentationen. Nebst zwei angehenden «Fachfrauen Betreuung Kind», wurde der künftige Bäcker-Konditor-Confiseur Florian Bader aus Rüschellen für seine VA ausgezeichnet. Er ging der Frage nach, was den Kanton Bern zu einem beliebten Tourismusziel macht, und führte zahlreiche Interviews, darunter mit alt Bundesrat Adolf Ogi. «Es ist

sehr wichtig, dass auf ein respektvolles Miteinander von Tourismus und Einheimischen hingearbeitet wird», bilanzierte Florian.

Eine Formation der Jugendmusik Aarwangen unter der Leitung von Kevin Kläntzli untermalte den Anlass musikalisch. Die SV Group Schweiz Mensa der Berufsfachschule Langenthal sorgte fürs Apéro, bei dem sich das Publikum mit den Lernenden austauschte – eine Gelegenheit, den jungen Berufsleuten Fragen zu stellen und Rückmeldungen zu den Vertiefungsarbeiten zu geben.

Wir gratulieren Florian Bader für die tolle Leistung.

Nachruf Ernst Lienhart-Glauser



Am 24. Februar 2026 ist Ernst Lienhart-Glauser kurz nach seinem 91. Geburtstag verstorben.

1965 hat Ernst Lienhart zusammen mit seiner Frau Barbara die Bäckerei-Konditorei am Brunnenplatz in Huttwil von seinen Eltern übernommen. Schon zu dieser Zeit sollen die Glacen und die Branchli von Lienhart's weit herum bekannt gewesen sein. Ernst war ein begeisterter und tüchtiger Berufsmann. Und er hatte auch ein Talent, Menschen zu begeistern. Er liebte Diskussionen, und er konnte gut und überzeugend argumentieren.

So wurde Ernst schon bald in den Vorstand der Bäckersektion Langenthal und Umgebung berufen und 1981 wählten ihn die Mitglieder zu ihrem Präsidenten. In dieser Zeit

gab es im Raum Langenthal-Herzogenbuchsee-Huttwil noch mehr als fünfzig Bäckerei-Konditoreien. Als Präsident der Sektion Langenthal und Umgebung war Ernst von Amtes wegen auch im Vorstand des kantonal-bernerischen Bäckermeisterverbandes. Dort, und schon bald darauf auch im Zentralvorstand des schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes hat sich Ernst immer ganz besonders auch für Klein- und Familien-Betriebe engagiert und eingesetzt. Sie lagen ihm zeitlebens am Herzen.

Aber Ernst konnte nicht nur gut und überzeugend argumentieren und votieren. Das was er in den Vorständen und Kommissionen postulierte, das haben Barbara und Ernst in ihrem Geschäft am Brunnenplatz jederzeit vorbildlich vorgelebt und erfolgreich umgesetzt. Deshalb wurde Ernst Lienhart bald auch im schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verband in verschiedene Kommissionen und Ämter berufen:

- 1986 bis 1999 in den Zentralvorstand des SBKV
- bis 1999 in die Fachschul-Kommission der Bäckerfachschule Richemont. In seiner Amtszeit wurde unter anderem der Neubau der Fachschule am heutigen Standort in der Seeburg Luzern beschlossen.
- 1988 bis 1998 in die GAV – Verhandlungs-Delegation

Zudem wurde Ernst vom SBKV zum Präsident der Interback AG gewählt. Diese Firma war vom SBKV 1976 gegründet worden mit

dem Ziel, erfolgversprechende Standorte in neuen Überbauungen und Zentren zu kaufen und zu sichern. Im Zuge der Immobilien- und Banken-Krise in der Mitte der 1990er Jahre kam die Firma finanziell in Schieflage, und Ernst als Präsident hatte die schwierige und schwere Aufgabe, die Firma zu liquidieren. Diese Arbeit war sehr unangenehm für Ernst und sie hat ihn sehr belastet.

Später hat er dann mit seiner blumigen Sprache und mit seinem lebenswürdigen Humor in geselliger Bäcker-Runde ab und zu noch eine Geschichte oder Münsterchen von diesem Fall zum Besten gegeben. Und dort hatte er dann jeweils die Lacher auf seiner Seite.

Ja, Ernst konnte gut und unterhaltsam erzählen. Etwa auch von seinen Tätigkeiten als Experte für Meisterprüfungen. Dort sind neben der fachlichen ja auch menschliche und soziale Kompetenzen gefragt, wenn die jungen Berufsleute im Prüfungs-Druck und –Stress waren, und vielleicht nicht alles so gelungen ist, wie sich's der Kandidat gewünscht hätte. Und diese Kompetenzen hatte Ernst auch. Er hatte das Herz stets am rechten Fleck! Neben diesen vielen Verbands-Tätigkeiten im Dienste des Bäcker-Konditoren-Gewerbes war Ernst in seinem Geschäft immer auch ein leidenschaftlicher Glace-Hersteller.

Mit gleichem Elan, und derselben Ausdauer und Freude, welche ihn in seiner Jugend zu einem sehr erfolgreichen Leichtathleten werden liessen, hat er im Betrieb seine bekannten Lienhart-Glacen produziert. Sein Vater schon hatte 1942 erste Glacen hergestellt.

Und zusammen mit gleichgesinnten Berufskollegen hat Ernst Lienhart sen. 1954 die Genossenschaft «Swiss Ice» gegründet. Auch Ernst Lienhart jun. war ein überzeugter Swiss Ice'ler. Es ist schon fast logisch, dass er auch bei Swiss Ice jahrelang an vorderster Front stand, und bis 1993 als Präsident amtierte. Heute sind Lienhart-Glacen im Oberaargau und im Emmental eine bestens bekannte Marke, und sie erreichen schon fast Kult-Status. Für sein engagiertes Schaffen und Wirken für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe wurde Ernst Lienhart zum Ehrenpräsidenten der Bäcker-Sektion Langenthal und Umgebung ernannt. Der bernisch-kantonale Bäckermeisterverband und der Schweizerische Bäcker-Konditorenmeister-Verband ehrten Ernst mit der Ehrenmitgliedschaft.

Nach der Pensionierung von Ernst im Jahr 2000 haben Ernst und Barbara die vergangenen 25 Jahre noch regelmässig gesellige Zusammenkünfte der Bäcker-Seniorinnen und -Senioren der ehemaligen Sektion Langenthal und Umgebung organisiert und geleitet. Die letzte noch vor drei Monaten, kurz vor Weihnachten 2025.

Lieber Ernst, wir danken Dir von Herzen für dein aussergewöhnliches Engagement und Schaffen für uns gewerblichen Bäcker-Confiseure.

Und dieser Dank geht ganz innig auch an Dich, liebe Barbara.

*Herzogenbuchsee, 6. März 2026
Peter Zulauf*

Geschäftsübergabe Bäckerei-Konditorei-Café Duo in Zuchwil



Michel Meinen

Auf den 1. Januar 2026 hat in Zuchwil bei der Bäckerei Duo ein Besitzerwechsel stattgefunden. Michel Meinen hat die Leitung des Betriebes von den Vorbesitzern Adrian Rohrbach und Stephan Bannwart übernommen.

Adrian Rohrbach hat den Betrieb im 2002 gegründet und zu einer erfolgreichen Bäckerei aufgebaut.

Den Vorbesitzern war es sehr wichtig, dass sie einen Nachfolger finden, der vor Ort produziert, die Backstube nutzt und nicht einen Filialbetrieb eines grösseren Anbieters.

Mit Michel Meinen übernimmt ein junger, top Ausgebildeter Berufsmann den Betrieb. Er hat die Berufsprüfung absolviert und zuletzt in Jegenstorf bei Bäckerei Grossenbacher als Produktionsleiter gearbeitet.

Er übernimmt das Geschäft allein, seine Frau arbeitet weiterhin in ihrem angestammten Business.

Zu der Geschäftsübernahme trat auf die beiden noch ein weiteres grosses Ereignis in ihr Leben. Im Oktober wurden sie Eltern eines Sohnes.

Im Duo Arbeiten aktuell 21 Mitarbeiter/innen, einige davon in Teilzeit. Bemerkenswert ist, dass die Bäckerei 7 Tage geöffnet hat. «Wir haben 363 Tage im Jahr offen» so Michel Meinen.

Für einen Betrieb in dieser Grösse eine echte Leistung, die viel Flexibilität der Mitarbeiter erfordert.

Für Michel ist ganz klar, dass er den Betrieb so organisiert, dass sein Geschäft auch ohne Chef vor Ort läuft, sonst könnten sie



das grosse Pensum gar nicht abdecken. Ein sehr wichtiger Aspekt, da er neben dem Geschäft auch noch Zeit mit seiner jungen Familie verbringen will.

Der Betrieb ist auf drei Beinen aufgestellt. Einerseits das Verkaufsgeschäft, «im Laden und dem Café können wir auf eine grosse Stammkundschaft zählen» so Michel.

Weiter gehören mehrere Lieferungen zum Tagesgeschäft sowie das weitere Standbein «Z Nüni» Touren. Sie sind an den Wochentagen mit zwei bis drei Fahrzeugen unterwegs, fahren diverse Industriestandorte in der Region an und generieren guten Umsatz.

Was Michele Meinen auch am Herzen liegt, ist die Ausbildung von zukünftigen Berufsleuten. «Wir müssen jetzt mal Starten und uns organisieren, aber zukünftig möchte ich auch Lernende ausbilden».



Wir wünschen Michel Meinen und seinem Team alles Gute und viel Erfolg im Einstieg in die Selbstständigkeit.

Andreas Reinhard

Humor



Er: «Wenn ich ein dummes Gesicht sehe, muss ich lachen!»
 Sie: «Stört dich das nicht beim Rasieren?»



Treffen sich zwei Rühreier zu Ostern, sagt das eine:
 «Irgendwie bin ich so durcheinander.»

Woher weiss man, dass Rüebli gut für die Augen sind?

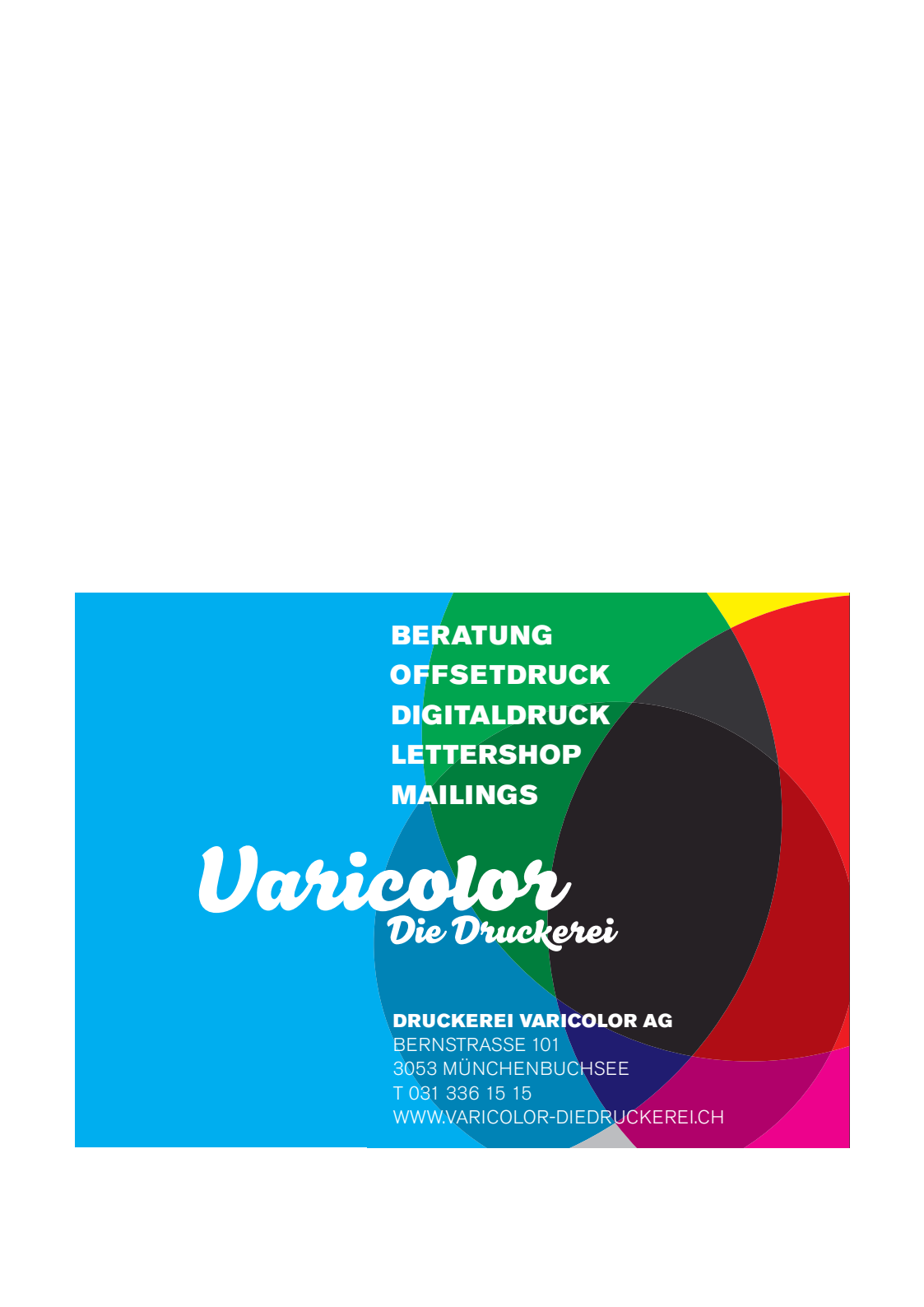
Hast du schon mal einen Osterhasen mit Brille gesehen?



Was macht das Ei, wenn es sich mit dem Osterhasen trifft?

Es wirft sich in Schale.





**BERATUNG
OFFSETDRUCK
DIGITALDRUCK
LETTERSHOP
MAILINGS**

Varicolor
Die Druckerei

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