

NÖIS VO DE BECKE-CONFISEURE

Oktober 2026 | Ausgabe Nr. 3 | 15. Jahrgang





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

Entdecken Sie Ideen, die Ihre Kundschaft begeistern.
pistor.ch/foodpairing-baeckereien

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 = 123 x 88 mm
¼-Seite = 123 x 180 mm

Abonnementspreis Nichtmitglieder
Fr. 33.– pro Jahr

Erscheint 4-mal jährlich

Nächste Ausgabe:
Dezember 2026

Inhalt

BCBS-Überregional / SBC
Editorial 5
Gruss des Präsidenten 7
Austauschprojekt in Ruanda 9
Neue BCBS-Webseite 13
BCBS-Termine 15
Mutationen 16
Gratulationen 17

Politik, Wirtschaft & Gesellschaf
Diverse Meldungen. 18

Aus-/Weiterbildung
ÜK-Terminplan 27
Lehrstellenmessen 28
Nachwuchsevent an der BAM 2026 29
BIM AareLand-Oberaargau-Solothurn 2026 . 34
QV Noten Verkauf 2026 36
Berufsprüfungen BE-SO 2026 37

Bern Region
Weihnachtsessen Bäcker-Senioren/innen . . 39

Biel-Seeland
Bäcker-Rave für ehemalige Lernende 40

Oberaargau/Emmental
Treffen der ehemaligen Sektion Langenthal & Umgebung 42

Berner Oberland
Self-Service-Laden in Oberwil 43
«Lehrbeck.ch» am Thuner Wasserzauber . . 46

Region Solothurn
HESO 2026 48

Humor 50

BCBS
BÄCKER-CONFISEURE
BERN SOLOTHURN



Und unser Beat Bongni

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

Mühle • Moulin BURGHOLZ

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

Äs louft öppis



Geschätzte Branchenfamilie, liebe Freunde

Diverse Branchen- und Nachwuchsanlässe prägen die Herbstzeit. So schauen wir auf erfolgreiche Veranstaltungen wie die BAM, BIM und HESO zurück, und freuen uns bereits auf die anstehende Neuland-Messe, sowie regionale Nachwuchsevents in Rapperswil und Derendingen.

Unabhängig der gespannten Weltlage ist die Saison des farbigen Laubes eingekehrt und in den Bäckereien-Confiserien feiern gluschtige Vermicelles, Kürbiskernbrote und Hexenbrezel ihren Einstand. Mit den sinkenden Temperaturen und kürzeren Tagen werden in den Betrieben auch wieder fleissig Lebkuchen garniert und dekoriert. Zudem erwartet uns am letzten des Monats ein immer beliebterer Brauch «Süsses oder Saures», welcher ursprünglich dem Ende der Erntezeit gewidmet war.

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

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

Redaktionsleitung
Markus Bähler



Lebkuchenkreation von Markus Bartlome

SEIT 1886
KLIPFEL
HEFE . LEVURE . LIEVITO

KLIPFEL HEFE AG

WAS UNS AUSZEICHNET:

Fachkompetenz

Maschinengängigkeit des Teigs, Dehnbarkeit und Formgebung

Ein gleichmässig, wohlgeformtes Produkt beweist in den Augen des Verbrauchers nicht nur seine Qualität, sondern auch die fachliche Kompetenz des Bäckers.



Schutz vor Abblättern der Brotkruste

Durch Einfrieren wird die Brotkruste meist brüchig. Wir verfügen über verschiedene Möglichkeiten, diesen Mangel zu reduzieren.



Die Weichheit

von Toastbroten, Brioche-Spezialitäten, Donuts ist ein wichtiges Kaufkriterium für den Verbraucher, für den Backwaren nicht geschmeidig und zart genug sein können.





Blasenbildung

Beim kontrollierten Gären können Blasen auf der Oberfläche entstehen. Ein Effekt, der bei stark gereiften Teigen noch intensiver wird. Wir bieten Lösungen an, dies zu vermeiden.



Toleranz & Volumen

Bei seinem ersten Blick auf ein Brot bewertet der Verbraucher es nach Form, Farbe und Volumen. Instinktiv assoziiert er ein voluminöses, ausbundstarkes Produkt mit Attributen wie gutem Geschmack und hoher Qualität.



unser Sortiment

Klipfel Hefe AG
4310 Rheinfelden
061 836 88 88
info.klipfelchbleauffre.com



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

Aplus
Schweizer Qualitätssoftware seit 1978

AplusAG.CH SA, 2540 Grenchen 032 653 8888
www.aplusag.ch aplusag@aplusag.ch

Gruss des Präsidenten



Werte Bäcker, werte Confiseurinnen und werte Verkaufsfachfrauen.

Der heisse Sommer 2026 ist in den schönen Herbst 2026 übergegangen. Die Sommerpause ist auch im Verband Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn vorbei. Wir sind an vielen Fronten wieder am Wirken:

- Die erste Herbstmesse Solothurn mit Beteiligung des BCBS ist Geschichte. Wir waren mit einem Stand zur Lehrlingswerbung vertreten.



- Unsere neue Homepage www.baecker-confiseure.be/de ist online.
- Wir haben mit Daniel Pfister eine Vertretung in der Arbeitsgruppe BIVO 2030 platziert. Andreas Reinhard und Rolf Gutmann sind beratend dabei.
- Der BCBS wird am Thuner Wasserzauber mit dem Lehrlingswerbe-Film in jeder Vorstellung vertreten sein.
- Die ersten Vorbereitungen für das Grittibänzbacken in Bern sind getroffen.

Ich danke dem gesamten Vorstand für die tolle Arbeit für unsere Anlässe, damit unsere Branche vertreten ist und gesehen wird.

Ich erachte es als meine wichtigste Aufgabe, junge Leute für unsere Berufe zu interessieren. Ich bin allen Betrieben dankbar die sich in der Ausbildung engagieren. Nur so haben wir eine Chance genug Nachwuchs für die Bäcker-Confiseurbetriebe zu haben.

Ich wünsche Euch allen viel Energie für den Endspurt 2026.

Herzlich grüsst
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

Austauschprojekt in Ruanda

Der Berner Bäcker-Confiseur Joël Karlen hat nach seiner Lehre an einem vierwöchigen Austauschprojekt in Ruanda teilgenommen. Wie er das Unterrichten und Improvisieren vor Ort erlebte, welche wertvollen Erfahrungen er fürs Leben mitnimmt und was ihn besonders geprägt hat, beschreibt er in seinem eindrücklichen Beitrag.

Als Gruppe von 16 Schweizer Lernenden traten wir am 15. Juli unsere Reise nach Ruanda an. Zwölf von uns stammen aus unserer Branche. Aufgrund des frühen Abfluges am Folgetag, trafen wir uns bereits am Vorabend in Zürich zu einem gemeinsamen Abendessen wie auch Übernachtung in der Nähe des Flughafens. Nach einer langen Anreise (inkl. Verspätung) konnten wir den Abend in unserem Hotel in Kigali mit einem Essen ausklingen lassen.

Nach einer kurzen Nacht begann der Folgetag mit einer Stadtrundfahrt. Nebst dem Genozidmuseum besuchten wir ein traditionelles Restaurant, eine Kooperative und eine Fussgängerzone mit verschiedenen Geschäften. Am nächsten Tag folgte eines der ersten Highlights: die Safari im Akagera-Nationalpark. Dort konnten wir vier der «Big Five» beobachten – ein unbeschreibliches Erlebnis.

So schön wie diese beiden Tage in Kigali auch waren, machten wir uns am dritten auf den Weg, um unser eigentliches Vorhaben starten zu können. So verliessen wir Kigali am frühen Morgen und kamen gegen Abend im Dorf Nyamasheke an. Somit konnte unser Praktikum beginnen.



Joël Karlen

Unsere Aufgabe bestand darin, den Unterricht zu planen und durchzuführen. Zu Beginn war dies eine grosse Herausforderung, da wir die verfügbaren Zutaten, deren Qualität und die Ausstattung der Bäckerei kaum kannten. Wir mussten deshalb vieles ausprobieren und improvisieren.

Während der vier Wochen stellten wir gemeinsam mit den Studierenden Zopf, Grittibänze, Cakes, Kleinbrote, eine Torte und vieles mehr her. Schon nach wenigen Tagen wurden die geschmacklichen Vorlieben deutlich: Brot wird beispielsweise süss statt salzig und eher weich als knusprig bevorzugt. Uns zeigte dies, wie viele unterschiedliche Brotkulturen existieren. Unsere Aufgabe bestand darin, die Schweizer mit der ruandischen Brotkultur zu verbinden.
An dieser Schule gibt es zudem eine Bäckerei. Dort arbeiten zwei Mitarbeitende in der Produktion und eine Mitarbeiterin im Verkauf. Das Sortiment ist sehr überschaubar. Sie verkaufen hauptsächlich einfache Brote,



Gruppenfoto am Flughafen Zürich

Studenten

Donuts, Beignets und Muffins. Während des Praktikums entstand der Wunsch, Einrichtung und Sortiment neu zu planen.

Ein weiteres besonderes Projekt war ein Tasting im Bezirksamt von Nyamasheke. Ursprünglich waren fünf Sorten Bananenbrot und der Lieblingskuchen des Vizebürgermeisters Josef, ein Karottenkuchen, für rund 40 Personen geplant. Infolge der verspäteten Lieferung der Macadamianüsse konnten wir nur vier Sorten des Bananenbrotes herstellen. Zudem wurde die Zeit kurzfristig von 16.00 auf 12.00 Uhr vorverschoben und die Teilnehmerzahl auf 120 Personen erhöht.

Damit waren Improvisation und Organisation gefragt. Nach dem Abendessen produzierte ich gemeinsam mit Aurelia Lehmann die Kuchen. Nach einer kurzen Nacht ging es bereits am nächsten Morgen mit Schneiden und Vorbereiten weiter. Die Cakes wurden zu Fuss ins Sitzungszimmer des Bezirksgebäudes gebracht. Nach kurzen Reden, unter anderem über das Schweizer Bildungssystem, fand die Degustation statt. Die Minister und Angestellten degustierten die Produkte und wählten ihre Favoriten.

Da die Bäckerei ein wichtiger Treffpunkt im Dorf ist, war es naheliegend, eine Wärmevitrine zu integrieren. Diese wurde von einem Schweizer Betrieb gespendet. So können künftig warme Snacks für unterwegs angeboten werden. Gemeinsam mit der dort ansässigen Sozialunternehmerin Jackie Helfenberger stellte ich die Bäckerei um und kam dabei mit Kunden ins Gespräch. Sie wünschten sich unter anderem Meatballs und Samosas. Ein Schweizer Kollege zeigte der Food-and-Beverage-Klasse sowie der Mitarbeiterin den Umgang mit einer Siebträgermaschine.

Warum sollten solche Reisen Lernenden ermöglicht werden?
Neben der persönlichen Entwicklung bietet ein solcher Aufenthalt die Möglichkeit, sich in einem ungewohnten Umfeld weiterzuentwickeln. Durch Unterricht, eigene Projekte und den Kontakt mit Menschen vor Ort lernt man,



Unterricht

selbstbewusst aufzutreten, Verantwortung zu übernehmen und Eigeninitiative zu zeigen.

In einer zunehmend globalisierten Welt ist der intensive Gebrauch der englischen Sprache ein grosser Vorteil. Beruflich ist man durch fehlende Zutaten, andere Produktqualität oder nicht vorhandenes Werkzeug gefordert, neue Wege zu suchen. Dadurch vertieft sich die Rohstoffkunde und man lernt, Zutaten zu ersetzen.

Diese Erfahrungen helfen, auch in ungeplanten Situationen, ruhiger zu reagieren und einen kühlen Kopf zu bewahren. Gleichzeitig profitieren die Lernenden vom Austausch mit Fachpersonen aus anderen Ländern und Betrieben. Techniken und Fachwissen werden geteilt und neue Ideen in die eigenen Betriebe gebracht.

Eine wertvolle Chance
Mein persönliches Fazit fällt sehr positiv aus. Neben den unzähligen schönen Momenten nehme ich die Erkenntnis mit, dass man auch unter völlig anderen Bedingungen viel erreichen kann. Die Freude und Motivation der Studierenden, Neues zu lernen, war bemerkenswert. Von ihnen nahm ich viel mit, flexibel und gelassen zu bleiben, auch wenn Zutaten verspätet eintrafen oder nicht erhältlich waren.

Die Reise hat mich fachlich und persönlich weitergebracht. Ich kehre mit vielen Erinnerungen, neuen Ideen und grossem Respekt vor den Menschen zurück, die unter weniger privilegierten Voraussetzungen mit viel Freude und Engagement ihre Arbeit machen.

Joël Karlen
Bilder: Eric Lötscher



Die Culinary Arts Studenten nach dem erhalten der Schuluniformen



Das perfekte Team
Berliner-Wunder &
Himbeer-Johannisbeer

Art. 3090
Berliner-Wunder 20%

Mit diesen Produkten werden Ihre Berliner besonders luftig und weich mit fein balanciertem Geschmack und intensiven Aromen. Zudem lassen sie sich rationell und gleichbleibend herstellen.

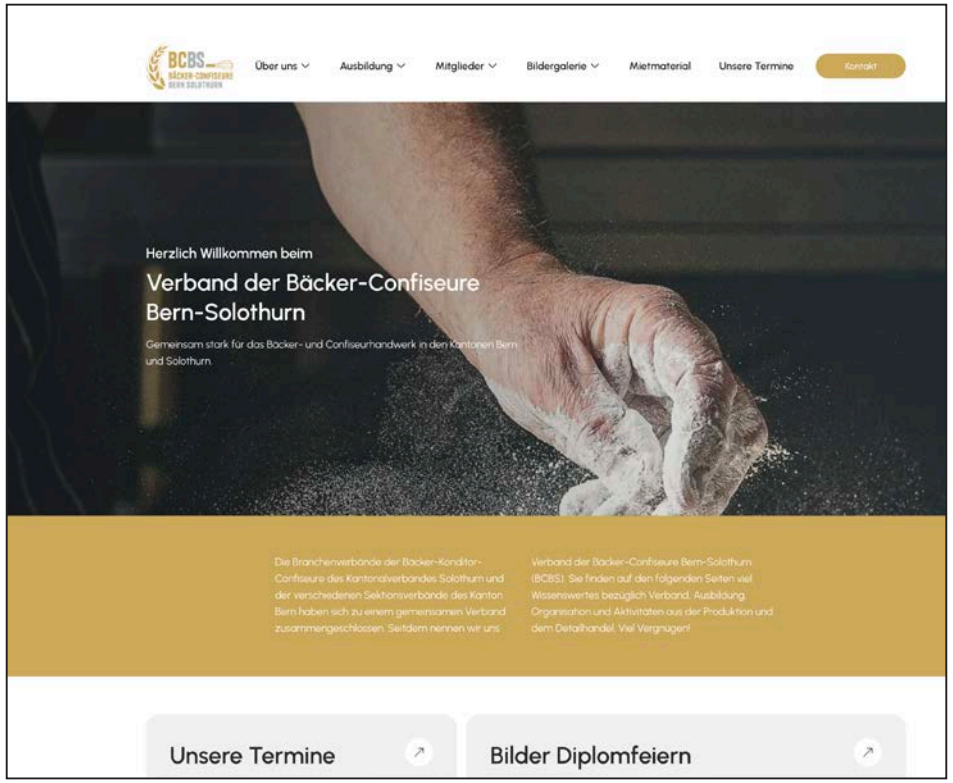


Art. 155
Himbeer-
Johannisbeer

Art. 152
Himbeer-Johannis-
beer, natürlich

alipro
truly swiss

Neue BCBS-Webseite



Am 1. September 2026 erfolgte die Liveschaltung unserer neuen BCBS-Webseite. Die im März 2014 eröffnete Homepage kam langsam in die Jahre und das Layout entsprach nicht mehr den heutigen Ansprüchen.

Wir möchten unseren Mitgliedern eine moderne Plattform mit zeitgemässen Applikationen anbieten, was nun gewährleistet ist.

Das BCBS-Vorstandsteam wünscht viel Erfolg beim Erkunden unserer neuen Internetseite.

www.baecker-confiseure.be/de

Markus Bähler



BCBS-Termine

zum Eintragen in Ihre Agenda

04.11.2026	Mittwoch	BCBS-Vorstandssitzung
04.11.2026	Mittwoch	Berufsinfo-Abend in Rapperswil
05.11.2026	Donnerstag	Lehrstellenmesse Derendingen/Luterbach
05.–08.11.2026		Neuland Thun/Lebkuchen-Workshops
10.11.2026	Dienstag	QV-Vorbereitungskurs FR-BK in Langenthal
12.11.2026	Donnerstag	QV-Vorbereitungskurs FR-BK in Langenthal
13.11.2026	Freitag	QV-Vorbereitungskurs FR-BK in Langenthal
17.11.2026	Dienstag	QV-Vorbereitungskurs FR-KC in Thun
18.11.2026	Mittwoch	QV-Vorbereitungskurs FR-KC in Langenthal
19.11.2026	Donnerstag	QV-Vorbereitungskurs FR-KC in Thun
23.11.2026	Montag	QV-Vorbereitungskurs FR-BK in Thun
24.11.2026	Dienstag	QV-Vorbereitungskurs FR-BK in Thun
13.12.2026	Sonntag	Bänzen backen auf dem Bärenplatz in Bern
10.–13.03.2027		«Rendez-vous Job» im ÜKZ-Langenthal
01.04.2027	Donnerstag	EBA-Infomesse in Solothurn
30.04.– 09.05.2027		BEA-Schaubäckerei in Bern
12.05.2027	Mittwoch	Pistor GV in Luzern
22.05.2027	Samstag	BCBS-GV Region Oberaargau-Emmental
26.05.2027	Mittwoch	Brotmärit in Bern
15.06.2027	Dienstag	SBC-Kongress in Bern
05.07.2027	Montag	QV-Diplomfeier 1, Schulort Langenthal
06.07.2027	Dienstag	QV-Diplomfeier 2, Schulort Langenthal
07.07.2027	Mittwoch	QV-Diplomfeier, Schulort Thun
19.–22.08.2027		BAM in Bern
14.–18.09.2027		Swiss-Skills

Mutationen

BCBS-Neueintritte:
- Mürner one, Rolf Mürner, Flugplatzstrasse 57, 3123 Bern-Belp

Betriebsübergaben/Eröffnungen:
- Bäckerei-Konditorei Hubert Bürgi, Neue Strasse 10, 4703 Kestenholz
  → Nachfolge: Arno Bürgi

Geschäftsaufgaben:
- Rosenbeck, Anna Berger, Sägegasse 2, 3110 Münsingen

Verstorben:
- Peter Flury, Subigen





- Zum 70. Geburtstag am 08.09.2026, Michael Leuenberger, Burgdorf
- Zum 70. Geburtstag am 20.09.2026, Ruth Oswald, Aeschi
- Zum 70. Geburtstag am 28.09.2026, Barbara Kaiser, Bern
- Zum 70. Geburtstag am 20.10.2026, Ulrich Lanz, Liebefeld
- Zum 75. Geburtstag am 27.07.2026, Irma Burri, Bern
- Zum 75. Geburtstag am 30.08.2026, Werner Haldemann, Kirchlindach
- Zum 75. Geburtstag am 06.10.2026, Markus Tscherrig, Bern
- Zum 75. Geburtstag am 06.10.2026, Peter Egger, Lugnorre
- Zum 80. Geburtstag am 20.08.2026, Rudolf Koch, Unterseen
- Zum 80. Geburtstag am 26.08.2021, Ruth Liniger, Belp
- Zum 80. Geburtstag am 02.09.2021, Ernst Kläy, St. Stephan
- Zum 81. Geburtstag am 11.08.2026, Peter Rutschi, Uetendorf
- Zum 81. Geburtstag am 08.10.2026, Michel Rupp, Thun
- Zum 82. Geburtstag am 21.08.2026, Ruth Cañal, Spiegel b. Bern
- Zum 82. Geburtstag am 12.10.2026, Otto Dähler, Täuffelen
- Zum 83. Geburtstag am 30.07.2026, Susi Sägesser, Biel
- Zum 83. Geburtstag am 03.09.2026, Hans-Rudolf Reber, Lanzenhäusern
- Zum 83. Geburtstag am 04.10.2026, Andreas Liechti, Lauperswil
- Zum 84. Geburtstag am 08.08.2026, Katharina Reber, Lanzenhäusern
- Zum 84. Geburtstag am 22.08.2026, Walter Vogel, Oberdiessbach
- Zum 85. Geburtstag am 01.09.2026, Gebhard Schächtele, Interlaken
- Zum 87. Geburtstag am 06.09.2026, Peter Jufer, Bern
- Zum 88. Geburtstag am 25.08.2026, Vreni Michel, Adelboden
- Zum 88. Geburtstag am 28.08.2026, Heinz Wehrli, Thun
- Zum 88. Geburtstag am 19.09.2026, Maria Huber, Madiswil
- Zum 89. Geburtstag am 11.09.2026, Ueli Zingg, Uettligen
- Zum 89. Geburtstag am 19.09.2026, Hedi Bichsel, Bätterkinden
- Zum 89. Geburtstag am 18.10.2026, Karl-Heinz Hirthe, Lengnau
- Zum 90. Geburtstag am 26.09.2026, Theres Siegenthaler, Steffisburg
- Zum 90. Geburtstag am 12.10.2026, Ernst Leuenberger, Zollikofen
- Zum 92. Geburtstag am 29.09.2026, Rösli Zutter, Sutz
- Zum 94. Geburtstag am 22.10.2026, Werner Zutter, Sutz
- Zum 96. Geburtstag am 26.10.2026, Walter Berger, Bigenthal

Meldungen aus Politik, Wirtschaft & Gesellschaft



100 Jahre Sterchi-Beck

Was würden wohl Johann und Frieda Sterchi-Grossenbacher heute dazu sagen, dass sie der Beginn einer 100-jährigen Erfolgsgeschichte waren? Aus dem Emmental stammend, lernen beide ursprünglich Koch. Die Arbeit bringt sie nach Bern, wo sie schliesslich ihre Bestimmung finden: 1926 übernehmen Johann und Frieda die Bethlehem-Bäckerei an der Bümplizstrasse 11.

Bäckerei bedeutet damals: Ein moderner Holzofen, bei dem aufs Mal zwei Brote gebacken werden können. Das Brot wird im Laden abgegeben, aber bis nach dem Zweiten Weltkrieg auch noch zur Kundschaft ausgetragen und auf der Strasse verkauft. 1926-1951, ein Vierteljahrhundert lang führen die Emmentaler Johann und Frieda, bald unterstützt durch Sohn Hans, so ihre Bäckerei durch bewegte Zeiten und werden zur festen Grösse in Bern-Bethlehem. 1966 eröffnen Bäckersmeister Hans Sterchi und Lotty Sterchi-Bohren, die Chefin über das



Jeannine, Evelyn und Adrian Kaiser

Büro und den Verkauf, das neue Stammhaus an der Bethlehemstrasse 2. Die Medien und Fachjournale loben den modernen Betrieb als Vorbild für die Branche. Nach und nach werden weitere Filialen eröffnet. Oftmals finden die Vorbetriebe keine Nachfolger und sind froh, lebt das Geschäft weiter. Durch die neuen Standorte können Hans und Lotty Sterchi ihre Backstube in Bethlehem besser auslasten und das Sortiment stetig erweitern.

Vom kleinen Quartierladen zum Betrieb mit sechs Standorten in Bern: Der Sterchi Beck feiert sein 100-jähriges Bestehen. Heute führt ihn die vierte Generation. Dabei setzt sie weniger auf Wachstum als auf das, was den Betrieb seit jeher ausmacht.

Im Jubiläumsjahr steht die Bäckerei-Konditorei Sterchi AG – oder einfach der Sterchi, wie er in Bern genannt wird – nicht am Ende einer langen Geschichte. Die vierte Generation ist mittendrin. Die Geschwister Adrian, Evelyn und Jeannine Kaiser tragen den Betrieb seit November 2023 offiziell gemeinsam. Adrian hat das Bäcker-Konditorhandwerk gelernt und leitet die Produktion, Evelyn bringt Erfahrung aus dem Finanzwesen mit, Jeannine jene aus dem Marketing.

Qualität und Handwerk

Ganz neu ist die Situation für die drei trotzdem nicht. Sie sind im Haus, in dem sich die Produktion und das Hauptgeschäft befinden, aufgewachsen. Die Eltern führten den Betrieb, die Grosseltern waren regelmässig zu Besuch. Als Kinder schauten sie Vater Thomas Kaiser in der Backstube über die Schulter oder gingen zu Mutter Barbara Kaiser-Sterchi ins Büro. Lebkuchen einpacken, Hauskonfekt herstellen, im Kühlraum von der Vanillecreme naschen – der Sterchi Beck war Teil ihres Alltags.

Heute sitzen sie selbst am Steuer. Und dabei geht es keineswegs darum, möglichst rasch grösser zu werden. «Wir haben nicht vor zu expandieren», sagt Adrian Kaiser. Bei sechs Verkaufsstandorten und mehr als 50 Mitarbeitenden ist das eine bewusste Entscheidung. Für ihn und seine Schwestern steht nicht weiteres Wachstum im Vordergrund, sondern die Qualität und das Handwerk. Modernisiert werden soll dort, wo es dem Betrieb tatsächlich etwas bringt. Die Frage, was sinnvoll ist und was nicht, beschäftigt den Sterchi Beck allerdings nicht erst heute.

Über tausend Weggen zum Nationalfeiertag in Oberdiessbach

Sie gehören zum Nationalfeiertag wie die Schweizer Fahne: Die 1. August-Weggen. Die Bäckerei-Konditorei Wegmüller in Oberdiessbach produzierte auch dieses Jahr wieder zahlreiche Weggen für den Feiertag. Bäckermeister Wale Wegmüller erzählte, welche Mengen gefragt sind und weshalb der Betrieb am 1. August extra öffnet.



Die klassische 1. August-Wegge aus der Bäckerei-Konditorei Wegmüller in Oberdiessbach wiegt 100 Gramm und wird aus traditionellem Zopfteig hergestellt. «Eigentlich gibt es nur eine klassische 1. August-Wegge», sagt Wale Wegmüller. Mittlerweile gibt es aber auch Varianten mit Speck oder Schokolade. «Wir sind aber eine traditionelle Dorfbäckerei und bieten deshalb vor allem die normale Wegge aus Zopfteig an.



Auf Bestellung sind auch andere Varianten möglich.»

In der Woche vor dem Nationalfeiertag gibt es die Weggen in verschiedenen Grössen. «Es gibt kleinere für Einzelpersonen und grössere für Familien oder Firmen», erklärt Wegmüller.

Nach zwei Wochen Betriebsferien öffnete die Bäckerei pünktlich vor dem 1. August wieder. Während der ganzen Woche wurden täglich zwischen 100 und 150 Weggen produziert. «Für den 1. August backen wir jeweils über tausend Weggen», sagt Wegmüller.

Die Nachfrage sei jedes Jahr gross. Bestellungen kommen sowohl von Gemeinden für ihre 1. August-Feiern als auch von Privatpersonen. «Ob jemand vier oder 40 Weggen bestellt, spielt keine Rolle. Wir machen alles gerne.» Eine Bestellung lohne sich aber, damit die gewünschte Menge garantiert verfügbar sei.

Neben den Weggen gehören auch Cremeschnitten mit Schweizerkreuz zu den gefragten Produkten. «Eigentlich wäre der 1. August ein Feiertag, aber wir öffnen extra für die Weggen und Cremeschnitten.» Das restliche Sortiment sei an diesem Tag kleiner, zusätzlich gebe es nur noch zwei bis drei Brotsorten.

Baustelle versperrt Bäckerei-Zugang in Stettlen

Das Ladenlokal der Bäckerei Krenger in Stettlen ist seit Mitte Juni geschlossen: Vor dem Geschäft wird die Kantonsstrasse aufgerissen, der Zugang ist versperrt. Zum Überbrücken hat Stephan Krenger einen Verkaufswagen bei der ehemaligen Post aufgestellt.



Zum zweiten Mal in drei Jahren hinter einer Baustelle verschwunden: Stephan Krengers Bäckerei-Filiale in Stettlen.



Inzwischen ist Stephan Krenger schon fast routiniert in Sachen Provisorium: Vor drei Jahren verschwand das Ladenlokal der Bäckerei Krenger in Stettlen wochenlang hinter der Baustelle für die Fernwärme. Seit dem 15. Juni ist sie wieder zugebaut.

«Zum Glück konnte ich den Verkaufswagen mieten und die Gemeinde hat mir den Platz gratis zur Verfügung gestellt. Das Einrichten und Zügeln war keine grosse Sache, und der Verkaufswagen ist komplett eingerichtet, so dass man ihn direkt benutzen kann. Aber die Kasse haben wir aus dem Geschäft mitgenommen, und einen Internetanschluss mussten wir ebenfalls einrichten – am Ende mussten wir trotzdem dies und jenes organisieren.»

«Die Ware können wir mit den eingerichteten Kühlschränken und Vitrinen frischhalten. Aber am Nachmittag wird es im Wagen derart heiss, dass man es nicht mehr aushält. Wir haben die ersten zwei Wochen versucht, am Nachmittag trotzdem offen zu halten. Aber dann wurde es noch heisser, und als dann sowieso die Sommerferien anfingen und viele Leute in die Ferien fuhren, beschlossen wir, um 13 Uhr zu schliessen. Seit dem Schulanfang öffnen wir den Laden am Nachmittag von 16 Uhr bis 18.30 Uhr noch einmal. Dabei zeigt sich der Nachteil des Wagens umso deutlicher: Die Angestellten können in der toten Nachmittagszeit nichts einpacken, weil es zu eng und immer noch zu heiss ist. Zum Glück können wir diese leeren Zeiten auffangen, indem alle ihre Ferien und Überzeit abbauen.»

Mit finanziellen war zu rechnen

«Ohne Verluste geht es definitiv nicht. Ich habe für diese Zeit mit 50 Prozent Verlust gerechnet, jetzt sind es wohl eher 40 Prozent. Aber dieser Verlust lastet voll auf uns, Entschädigung gibt es keine, weder von der Gemeinde noch vom Kanton. Für Geschäfte, die nichts mehr auf der hohen Kante haben, ist das tragisch. Ich kann es gerade noch verkraften, weil beispielsweise die Kundschaft aus Ferenberg jetzt in der Filiale Bolligen einkaufen geht. Und weil wir auch Grossbestellungen nicht ablehnen müssen – sie müssen in dieser Zeit einfach in Bolligen abgeholt werden.»

Die Bauzeit dauert voraussichtlich noch bis Ende Oktober.

Rosa Caracs «Brustkrebs-Aktion»

Die fünfte Ausgabe der Solidaritätsaktion «Carac Rose» schafft den Sprung in die Deutschschweiz definitiv.

Auch diesen Oktober sind die Caracs pink: Mit der Kampagne Carac Rose sensibilisieren teilnehmende Bäckereien-Confiserien für Brustkrebs bei Frauen. Zu diesem Anlass färben Bäckereien-Confiserien die traditionell grünen Schokoladenküchlein pink ein. Pro verkauftem Stück werden 50 Rappen an Vereine gespendet, die von der Krankheit betroffene Menschen begleiten. Highlight der diesjährigen Durchführung ist ein riesiges Carac: Am Samstag, 17. Oktober, präsentierten die Organisator/innen, die Stadt Neuenburg und die Krebsliga Neuenburg das weltgrösste rosa Carac.



Seit der ersten Ausgabe 2022 stieg der Carac-Absatz von 5000 auf 220000 Stück im letzten Jahr. Die Initiantin der Bewegung gründete 2025 einen gemeinnützigen Verein. Die in der Romandie gestartete Kampagne überwindet zudem langsam den Rösti-graben: Teil der diesjährigen Ausgabe sind neu die Krebsligen Bern und Zürich

Mehr Infos und Verkaufsstellen: lecaracrose.ch

«Chez Jean-Pierre» geht in den Ruhestand

Nach 38 Jahren in der Backstube seines Traditionsbetriebes «Chez Jean-Pierre» in Courtelary (Berner Jura), ist Jean-François Leuenberger am 31. Juli 2026 offiziell in den Ruhestand getreten. Sein Abschied



markiert zugleich das Ende eines Familienabenteuers, das 1870 begann. Die Bäckerei-Konditorei-Confiserie wurde über vier Generationen hinweg während rund 156 Jahren als Familienbetrieb geführt.

Schliessung Rosebeck Münsingen

Nach 14 Jahren mit Speckzüpfen und Spitzbuben, Mittagsmenus und Apéroangeboten



musste Rosebeck-Geschäftsführerin Annarös Berger am 4. Juli schliessen. Leicht fiel ihr der Entscheid nicht, sie tat den Schritt nur mit grossem Bedauern, aber die Gesundheit zwang sie dazu.

Vierzehn Arbeitsstunden täglich und das schwere Heben von Getränkeharassen und grossen Apéroplatten haben ihren Preis gefordert. So gesehen überrascht es nicht, dass die gelernte Bäckerin-Konditorin und Naturtalent-Köchin das nicht länger durchziehen konnte. Am letzten Tag veranstaltete Annarös Berger und ihr Team eine grosse Ausessete, zu der alle Kundinnen und Kunden eingeladen waren.
Wie es mit dem Rosebeck bezüglich Nachfolge weitergeht, ist noch offen.

Gewerbeausstellung Rapperswil



An der Gewerbeausstellung vom 9. bis 11. Oktober 2026 in Rapperswil, präsentierten sich auch diverse Lehrbetriebe. Die meisten berichten von Defiziten bei Lernenden, trotzdem buhlen sie um den Nachwuchs. Welche Uhrzeit haben wir? Diese scheinbar simple Frage hat Markus Schüpbach vor Kurzem einer Schülerin gestellt, die als Schnupperli seine Bäckerei kennenlernen wollte. «Sie konnte mir die Frage nicht beantworten», sagt er. Das Problem waren die Stunden- und Minutenzeiger. «Manche Jugendliche können die Zeit nicht mehr von einer gewöhnlichen Uhr mit Zeigern ablesen.»

Der Rapperswiler Beck ist seit fünf Generationen in Familienhand. Seit mehr als 50 Jahren werden dort auch Lernende ausgebildet. Grundkompetenzen wie Lesen, Rechnen oder Schreiben haben sich in den letzten Jahren eher verschlechtert, sagt Schüpbach. Ihm falle auf, dass die Lernenden einfaches Kopfrechnen nicht mehr beherrschen oder, dass Texte voller Rechtschreibfehler daherkommen. Diese Grundkompetenzen sollten nach neun Jahren obligatorischer Schulzeit eigentlich sitzen. Doch manchmal sind sie erst nach der Lehre gefestigt: «Nach drei Jahren bei uns können die meisten dann ziemlich gut rechnen», sagt der Bäckermeister. Er erlaube kein Handy in seiner Backstube, erst recht nicht für den schnellen Handgriff zum Rechner. «So lernen sie es am besten.»

Was Markus Schüpbach über seine Lernenden erzählt, deckt sich im Wesentlichen mit den Aussagen von anderen Lehrbetrieben, die sich an der Gewerbeausstellung in Rapperswil präsentierten. Die Veranstaltung bot die ideale Gelegenheit, um bei lokalen Lehrbetrieben den Puls zu fühlen, nachdem

kürzlich eine bereits viel zitierte Studie von Economiesuisse publiziert wurde. Der Dachverband der Schweizer Wirtschaft befragte rund 3000 Lehrbetriebe aus allen möglichen Branchen darüber, wie gut ihre Lernenden noch Rechnen, Schreiben oder Lesen können. Viele Betriebe stellten dem Berufsnachwuchs ein schlechtes Zeugnis aus. Über die Hälfte gab an, dass die Fähigkeit, Texte zu schreiben, bei Lernenden ungenügend sei, rund ein Drittel stösst bei Mathematik schnell mal an Grenzen. Was aber besonders alarmiert: Jedes fünfte Unternehmen gibt an, lieber auf Lernende zu verzichten, weil diese das nötige Rüstzeug nicht mehr mitbrächten und der Aufwand zu gross werde, um die schulischen Defizite mit Nachhilfe im Betrieb auszugleichen.

Patiswiss übernimmt Nobs
Im Sinne einer Nachfolgelösung übernimmt der Schweizer Nussspezialist Patiswiss (Gunzgen/SO) die Nussrösterei Nobs aus Münchenbuchsee (BE). Ab 1. Januar 2027 soll das Sortiment der 122-jährigen Firma in Solothurn hergestellt werden. Daneben integriert Patiswiss die Marke, den Kundenstamm, die Rezepturen und die Anlagen von Nobs, wie das Unternehmen per Medienmitteilung bekannt gab.

Drei ZV-Rücktritte
Jean-François Leuenberger (Vizepräsident und Vertreter der Romandie), Dominik Frei (Regionenvertreter Aargau-Basel) und Manfred Hasler (Regionenvertreter Bern-Solothurn) haben auf den Kongress 2027 ihren Rücktritt aus dem SBC-Zentralvorstand angekündigt. Für Letzteren hat der Regionalverband Bern-Solothurn Beat Meyer (Pfisternbeck Bern) nominiert. Die anderen Kantonal- bzw. Regionalverbände werden rechtzeitig Nachfolger/innen ernennen. Die Wahl erfolgt durch die Delegierten am Kongress. Der Vizepräsident bzw. die Vizepräsidentin wird nach dem Kongress 2027 bestimmt.

SBC-Kommunikation
Der SBC kommuniziert zurzeit im 14-täglich erscheinenden Printmagazin «Panissimo», in einem wöchentlichen Newsletter, auf der Webseite swissbaker.ch sowie über diverse Social-Media-Kanäle – und das meist dreisprachig auf Deutsch, Französisch und Italienisch.

Die Informationsbedürfnisse und die Mediennutzung haben sich in den vergangenen Jahren verändert. Gleichzeitig sind die Inhalte heute auf (zu) viele Plattformen verteilt. Künftig sollen relevante Informationen schneller auffindbar, kompakter aufbereitet und die personellen und finanziellen Ressourcen gezielter eingesetzt werden.

Was sich ändert
Im Rahmen der Strategie 2030 hat der Zentralvorstand deshalb beschlossen, die Kommunikation künftig fokussierter und digitaler zu gestalten. Ab 2027 steht eine klare Hauptzielgruppe im Zentrum: Die Inhaberinnen und Inhaber von Bäckereien-Confiserien, die dem SBC angehören. Die Umsetzung erfolgt in zwei Etappen.

Ab 2027
Panissimo: erscheint monatlich, weiterhin auf Deutsch, Französisch und Italienisch. In jeder Ausgabe wird es ein Schwerpunktthema wie beispielsweise Nachfolgeregelung, Fachkräfte oder Hygiene und Lebensmittelsicherheit geben.

Newsletter: 14-täglicher Versand, wie bisher auf Deutsch und Französisch

Webseite swissbaker.ch: Weiterführung des digitalen Auftritts
Social Media: Präsenz wird fortgesetzt

Die Jahre 2027 und 2028 dienen gleichzeitig als Übergangsphase, in der die digitalen Angebote schrittweise ausgebaut und die neuen Informationswege etabliert werden.

Ab 2029
Neue Webseite mit moderner Plattform und übersichtlichem Intranet Panissimo und der jetzige Newsletter: werden eingestellt

Direktkommunikation: Relevante Informationen werden gezielt per E-Mail an die SBC-Mitglieder verschickt – je nach Dringlichkeit und Relevanz.

Social Media: Präsenz wird fortgesetzt
Digitale Formate: Fokus auf kürzere Texte und mehr Videoinhalte

Damit verändert sich zwar die Form der Kommunikation, nicht aber der Anspruch, die Mitglieder zuverlässig und zeitnah mit den für ihren Betriebsalltag relevanten Informationen zu versorgen.

Neue Führung des Kommunikationsteams
Zurzeit erarbeitet das SBC-Kommunikationsteam die Detailumsetzung des vom ZV genehmigten Konzepts. Die Projektleitung liegt bei Elina Laich, die ab 2027 die Führung des Kommunikationsteams übernehmen und Claudia Vernocchi in dieser Funktion ersetzen wird. Weitere Informationen werden zu gegebenem Zeitpunkt folgen.

Zusammenschluss der SBC Treuhand AG
Der ZV hat grünes Licht für den finalen Zusammenschluss der vier Gruppengesellschaften der Gastroconsult gegeben. Das 2024 gestartete Projekt one company vereinfacht die Strukturen und erhöht die Effizienz. Für die Kundschaft ändert sich nichts. Die neue Organisation wird im Oktober 2027 Tatsache werden.

Das Zusammenführungsprojekt unter dem Namen one company wurde im Juni 2024 angestossen. Die Gastroconsult-Gruppe besteht aus den juristischen Gesellschaften Gastroconsult AG, KMU Treuhand und Revisions AG, SBC Treuhand AG sowie Refiba Treuhand AG. In den vergangenen Jahren sind die Gruppengesellschaften kontinuierlich zusammengerückt und bilden heute eine Einheit: Sämtliche Mitarbeitende sind bei der Gastroconsult AG angestellt. Zudem wurden Markenauftritt, Strategien und Werte vereinheitlicht. Nun sollen die vier Gesellschaften auch rechtlich vereint werden.

Der ZV wurde regelmässig über den Projektstand informiert und hatte grünes Licht für den Startschuss gegeben. Ebenso stimmte er der definitiven Zusammenführung zu. «Dieser Zusammenschluss wird für die Kundschaft keine wesentlichen Änderungen mit sich bringen», versicherte Roland Räber, ZV-Mitglied und Präsident der SBC Treuhand AG. Es gehe letztendlich darum, die komplizierten Strukturen zu vereinfachen, die Entscheidungswege kürzer und schneller zu machen, die Effizienz zu erhöhen, die Kosten für gleiche Sachverhalte zu senken und «somit erfolgreicher zu sein».
Mit dem finalen Entscheid des ZV wird die neue Organisation im Oktober 2027 Tatsache.

Änderung des Berufsbildungsgesetzes
Am 1. Oktober 2026 begann die Umsetzung der Massnahmen. Insbesondere dürfen seit diesem Zeitpunkt alle Inhaber/innen eines Abschlusses der höheren Berufsbildung (HBB) den Titelzusatz «Professional Bachelor» (für eidgenössische Berufsprüfungen und für Abschlüsse der höheren Fachschulen) oder «Professional Master» (für eidgenössische höhere Fachprüfungen) führen.

Markus Bähler



Weitere
Informationen

SBC Treuhand



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.

hefebackhefe hefebio hefeplus PANATURA® natürlich Weizen-Vorteig BACK STUDIO

www.hefe.ch

ÜK - Kurseinteilung 2026

	Juli		August			September			Oktober			November			Dezember		
1	Mi	Diplomfeier Thun	1	Sa	Bundesfeier	1	Di	BAM und BIM	1	Do		1	So	Allerheiligen	1	Di	
2	Do		2	So		2	Mi	BAM und BIM	2	Fr		2	Mo	45	2	Mi	
3	Fr		3	Mo	Schulferien 32	3	Do	BAM und BIM	3	Sa		3	Di	Modul 3	3	Do	
4	Sa		4	Di	Modul 3	4	Fr	BAM Bern	4	So		4	Mi	Berufsschule	4	Fr	
5	So		5	Mi	Bäcker Langenthal	5	Sa	BAM Bern	5	Mo	Schulferien 41	5	Do	Confiseure Thun	5	Sa	
6	Mo	28	6	Do	Bäcker Langenthal	6	So	BAM Bern	6	Di	Modul 2 EBA	6	Fr	Confiseure Thun	6	So	
7	Di		7	Fr		7	Mo	Modul 3 37	7	Mi	EBA Langenthal	7	Sa		7	Mo	50
8	Mi		8	Sa		8	Di	Bäcker Thun	8	Do	EBA Langenthal	8	So		8	Di	Mariä Empfängnis
9	Do		9	So		9	Mi	Berufsschule	9	Fr		9	Mo	46	9	Mi	
10	Fr		10	Mo	Modul 3 33	10	Do	Bäcker Thun	10	Sa		10	Di	PV Kurs Bäcker Lang.	10	Do	
11	Sa		11	Di	Bäcker Langenthal	11	Fr		11	So		11	Mi		11	Fr	
12	So		12	Mi	Berufsschule	12	Sa		12	Mo	Modul 3 42	12	Do	PV Kurs Bäcker Lang.	12	Sa	
13	Mo	29	13	Do	Bäcker Langenthal	13	So		13	Di	Confiseure Langenthal	13	Fr	PV Kurs Bäcker Lang.	13	So	
14	Di		14	Fr		14	Mo	Modul 2 EBA 38	14	Mi	Confiseure Langenthal	14	Sa		14	Mo	51
15	Mi		15	Sa	Mariä Himmelfahrt	15	Di	Thun u. Langenthal	15	Do	Berufsschule	15	So		15	Di	
16	Do		16	So		16	Mi	Thun u. Langenthal	16	Fr		16	Mo	47	16	Mi	
17	Fr		17	Mo	Modul 3 34	17	Do	Berufsschule	17	Sa		17	Di	PV Kurs Conf. Thun	17	Do	
18	Sa		18	Di	Bäcker Langenthal	18	Fr		18	So		18	Mi	PV Kurs Conf. Lang.	18	Fr	
19	So		19	Mi	Berufsschule	19	Sa		19	Mo	Modul 3	19	Do	PV Kurs Conf. Thun	19	Sa	
20	Mo	30	20	Do	Bäcker Langenthal	20	So	Bettag	20	Di	Confiseure Langenthal	20	Fr		20	So	
21	Di		21	Fr		21	Mo	39	21	Mi	Confiseure Langenthal	21	Sa		21	Mo	52
22	Mi		22	Sa		22	Di		22	Do	Berufsschule	22	So		22	Di	
23	Do		23	So		23	Mi		23	Fr		23	Mo	PV Kurs Bäcker Thun 48	23	Mi	
24	Fr		24	Mo	Modul 3 35	24	Do		24	Sa		24	Di	PV Kurs Bäcker Thun	24	Do	Heiligabend
25	Sa		25	Di	Bäcker Thun	25	Fr		25	So	Ende der Sommerzeit	25	Mi	44	25	Fr	Weihnachtstag
26	So		26	Mi	Berufsschule	26	Sa		26	Mo		26	Do		26	Sa	Stephanstag
27	Mo	31	27	Do	Bäcker Thun	27	So		27	Di	Modul 3	27	Fr		27	So	
28	Di		28	Fr		28	Mo	40	28	Mi	Berufsschule/Sitzung ÜK	28	Sa		28	Mo	53
29	Mi		29	Sa		29	Di		29	Do	Confiseure Thun	29	So	1. Advent	29	Di	
30	Do		30	So		30	Mi		30	Fr	Confiseure Thun	30	Mo	49	30	Mi	
31	Fr		31	Mo	36				31	Sa					31	Do	Silvester

Lehrstellenmesse der Oberstufe Wasseramt Ost in Derendingen/Luterbach



Donnerstag, 5. November 2026
15.00 bis 19.00 Uhr
Ort: Oberstufenzentrum Derendingen-Luterbach (OZ DeLu) Schöllerstrasse 1, Derendingen

Über 40 regionale Unternehmen präsentieren mehr als 84 Lehrberufe. Die Messe bietet Jugendlichen und Eltern die Möglichkeit, Ausbildungsbetriebe kennenzulernen und sich direkt über Chancen und Perspektiven der Berufswahl zu informieren. Freier Eintritt, kostenlose Parkplätze und ein Bistro vor Ort.

«Üsi Schuel, üses Gwärb – zämä id Zuekunft»



Mittwoch, 4. November 2026
18.00 bis 21.00 Uhr
Schulanlage/Oberstufenzentrum Rapperswil BE

Den Schüler/innen der 8. Klasse wird das Ausbildungsangebot der Region näherge bracht. Schulen Schüpfen und Rapperswil in Zusammenarbeit mit den lokalen Gewerbevereinen Schüpfen-Rapperswil und Grossaffoltern
Zudem wird der Anlass mit zusätzlichen Attraktionen, wie etwa einem Podiums gespräch mit aktuell Lernenden und ehemaligen Schüler/innen ergänzt. Der Rapperswiler Beck betreibt einen Stand.

Nachwuchsevent an der BAM 2026





Im Rahmen der 37igsten Berner Ausbildungsmesse wurde wiederum ein Nachwuchsevent in den Hallen der BernExpo durchgeführt. An der BAM konnte die Schaustückausstellung der Lernenden aus der BFS-Langenthal und dem IDM-Thun einem breiten Publikum zugänglich gemacht werden. Zudem war die Präsentation der tollen Kreationen an der BAM eine optimale Plattform, da sich vom 2. - 6. September 2026 zahlreiche Jugendliche an der Ausbildungsmesse über ihre Berufswahlmöglichkeiten informierten.

Insgesamt 700 Schulklassen und mehr als 20'000 Jugendliche, Eltern und Lehrpersonen besuchten die BAM.LIVE 2026.

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

Der Infostand unserer Ausbildungsregion wurde wiederum in den Verbandsfarben gestaltet und orientierte sich an den nationalen SBC- und kantonalen BCBS-Nachwuchskampagnen. Das Nachwuchskonzept «Lehrbeck.ch» stiess beim Publikum auf grosses Interesse. Am Stand der Bäcker-Konditor-Confiseure waren jeden







Sie mussten drei verschiedene Verpackungen à fünf Einheiten schön gestalten und beschriften.

Tag mehrere Lernende im Einsatz, die den jugendlichen Besucher/innen bestens aus ihren Erfahrungen berichten und Auskunft geben konnten. Die Lernenden wurden von Fachpersonen, Berufsbildner/innen und den ÜK-Leitern betreut und unterstützt.
Auf 185m² konnten die Besuchenden unserer Sonderschau 70 Arbeiten der Abschlussklassen EFZ und EBA aus der Produktion und 10 Schaufensterkreationen aus dem Detailhandel bewundern.

Das Motto der Produktion lautete **«Schweiz-Pur».**
Das Motto im Detailhandel lautete **«Hobbies».**

In der Schule entstanden kreative Thementorten. Im Lehrbetrieb wurden Kunstwerke aus Brotteig, Sirupteig, Couverture oder Felsenzucker hergestellt. Die Lernenden vom Detailhandel gestalteten ein Themen-Schaufenster.

Durch das ganze Ausstellungsareal strömte der verführerische Duft von frisch gebackenen Mailänderli und Spitzbuben, welcher die jungen Besucher/innen direkt an unseren Stand führte. Die mit Schoggi überzogenen Früchtespiessli und mit dem Cornet ausdekorierten Guetzli unterstrichen unsere süsse Seite. Der Verkaufsbereich wurde sehr liebevoll und kreativ mit Päckli, Schaustücken und Patisserie-Attrappen dekoriert. Die Oberstufenschüler/innen konnten im Verkauf Spitzbubensäckli mit Maschen verzieren. Das gefüllte Brotgestell mit verlockenden Bäckereiprodukten liess so manchen Besucher glauben, sich in einer echten Bäckerei zu befinden. Zusätzlich sorgten unsere Brotbeutel «Ächt vo Hand gmacht», als Giveaway für leuchtende Augen.

Unsere Infoflyer «Lehrbeck.ch» mit ausführlichen Ausbildungsinformationen waren sehr begehrt.

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

Der Anlass war ein schöner Erfolg und ich bin mir sicher, dass wir zahlreiche Berufsanwärter/innen auf unsere spannende Branche aufmerksam machen und zu einer Schnupperlehre animieren konnten. Auf unserer BCBS-Homepage finden Sie weitere Fotos in der Bildergalerie.



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

baecker-confiseure.be/bildergalerie/bam

Markus Bähler





Produktion EBA



Produktion EFZ Gold-Medaillen



Produktion EFZ Bronze-Medaillen



Produktion EFZ Silber-Medaillen



Detailhandel EFZ und EBA

BIM AareLand-Oberaargau-Solothurn 2026



Die Ausbildungsregion Bern-Solothurn engagiert sich seit den Anfängen im Nachwuchs-Marketing der Wirtschaftsförderung Solothurn-AareLand-Oberaargau. An den rund 70 Ständen konnten sich die Schülerinnen und Schüler aus über 200 Ausbildungsangeboten einen Überblick verschaffen. Die 13. Berufsinfo-Messe in der Stadthalle Kleinholz Olten fand vom 1. bis 3. September statt. Da sich die BIM und die BAM in Bern überschnitten, war Improvisation angesagt. Wie bereits im 2024, führten wir einen Aussenstand im Eingangsbereich. Dank dem grossartigen Engagement vom Vögeli-Beck aus Hägendorf, konnten wir unsere BKC-Branche trotzdem nachhaltig präsentieren.

Der Ansturm im BCBS-Zelt war riesig und die Schüler/innen konnten am Stand fleissig Spitzbuben dekorieren. An den drei Messetagen besuchten zahlreiche Schulklassen aus dem Kanton Solothurn, dem bernischen Oberaargau und auch viele Klassen aus dem Kanton Aargau die BIM in Olten. In vielen persönlichen Gesprächen mit Schüler/innen, Eltern und Lehrpersonen konnten wir Werbung für unsere kreative und vielseitige Branche machen und unterstützten die Besucher bei der Berufswahlvorbereitung. Zahlreiche Flyer «Lehrbeck.ch» konnten verteilt werden. Ein besonderes «Merci» gilt dem Vögeli-Beck-Team!

Die nächste BIM wird in zwei Jahren durchgeführt.

baecker-confiseure.be/de/bildergalerie/bim-in-olten

Markus Bähler





QV Noten 2026

QV Noten vom Detailhandel 2026 DHF und DHA Bern/Solothurn

EFZ-Lernende mit einem Notendurchschnitt 5.0 und höher

Fabian Schmid	Bäckerei Bohnenblust, Bern	5.7
Moritz Bärtschi	Bäckerei-Confiserie-Glacerie Lienhart, Huttwil	5.5
Mirjam Simmen	Bäckerei-Konditorei Fischer, Ersigen	5.4
Rahel Schwarz	Bäckerei-Konditorei Flury, Subingen	5.4
Enola Frey	Confiserie Beeler, Bern	5.3
Linnea Födisch	Confiserie Rieder, Lekaj, Interlaken	5.3
Cherrychelle Bögli	Confiserie Steinmann, Thun	5.2
Bianca Allenbach	Bäckerei-Konditorei Michel, Adelboden	5.1
Nora Hansen	Bäckerei-Konditorei Eichenberger, Langnau i.E.	5.1

EFZ-Lernende mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

Esmeralda Bucheli	Kreativ Beck, Meier, Hasle-Rüegsau
Olivièr Bürgisser	Chnusper-Becke, Wehren, Schönried
Anna Michel	Confiserie Steinmann, Thun
Anja Tönz	Bäckerforum Aeschlimann, Zollbrück
Dario Kunz	Bäckerei-Konditorei Linde, Orpund
Anne Rayappu	Kreativ Beck, Meier, Hasle-Rüegsau
Anisa Avdaj	Chez Rüfi, Biel-Bienne

EBA-Lernende mit einem Notendurchschnitt 5.0 und höher

Cornelia Uebersax	Bäckerei-Konditorei Sterchi, Bern	5.6
Aleyna Toraman	VEBO Genossenschaft, Oensingen	5.0

EBA-Lernende mit einem Notendurchschnitt bis 4.9

Luwam Lehmann	Dorfbeck Nyfeler, Aarwangen
Armina Abdiu	Confiserie Berger, Rubigen
Sabrina Afzal López	Kaffeehalle Nussbaumer, Solothurn

Herzliche Gratulation!



Berufsprüfungen BE-SO 2026

Am 13. Juni 2026 standen Olivia Oberli, Célin Dick und Fabian Gasser aus unserer Ausbildungsregion an den Diplomfeiern in der Fachschule Richemont in Luzern im Rampenlicht (Célin Dick und Fabian Gasser -> siehe MTB-Juliausgabe).



Olivia Oberli
Bäckerei-Konditorei Krenger, Bolligen

Als DH-Branchenspezialistin Bäckerei-Konditorei-Confiserie wurde Olivia Oberli ausgezeichnet. Sie hat die Berufsprüfung mit Erfolg bestanden und konnte ihren Fachausweis entgegennehmen.

Wir gratulieren den frischgebackenen Führungspersönlichkeiten herzlich zu den erbrachten Leistungen und wünschen allen weiterhin viel Erfolg auf ihrem weiteren Lebensweg.

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



Bäcker-Confiseur-Seniorinnen und Senioren Region Bern



Weihnachtsessen im Restaurant Häberli's Schützenhaus

Tel. 031 868 89 88
Oberdorfstrasse 10, 3053 Münchenbuchsee

Liebe Kollegen, Frauen und Freunde

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen bei Häberli's am Donnerstag, 10. Dezember 2026 um 11.30 Uhr zum Apéro und anschliessenden Essen.

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

Da Häberli`s im 2027 schliessen ist ein neues Lokal zu finden. Bitte um gute Vorschläge gebeten.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen
Markus Oehrli und Fritz Ryser

Anmeldetalon für das Weihnachtsessen vom Donnerstag, Donnerstag, 10. Dezember 2026

Name

Anzahl Personen

Telefon-Nr.

Bitte bis spätestens 30. November 2026 anmelden.

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



Bäcker-Rave für ehemalige Lernende

Am 22. August 2026 veranstaltete der Archer Beck im Rahmen seines 30-jährigen Firmenjubiläums einen «Bäcker-Rave» für ehemalige Lernende.

Das Event war Teil einer mehrmonatigen Jubiläumsreihe des Betriebs, zu der unter anderem auch ein «Tag der offenen Backstube» im Juni 2026 sowie ein grosses Jubiläumsgewinnspiel gehörten. Das Unternehmerpaar Markus und Nicole Hunziker nutzte die Feierlichkeiten, um ehemalige Auszubildende zusammenzubringen und Erinnerungen im feierlichen Rahmen aufleben zu lassen. Zudem waren diverse Fachpersonen aus dem BKC-Bildungswesen (ÜK, Fachlehrer, Experten) eingeladen. Zwei Discjockeys sorgten mit ihren dynamischen Beats für eine beschwingte Stimmung und kulinarisch wurden Apéro-Canapés, Hamburger vom Grill, knusprige Pommes frites und eine reichhaltige Auswahl an Durstlöschern offeriert. Der Anlass war ein voller Erfolg und wird den Teilnehmenden in guter Erinnerung bleiben.

Markus Bähler











Treffen der ehemaligen Sektion Langenthal & Umgebung

25 Jahre lang haben Ernst und Barbara Lienhart aus Huttwil liebevoll und mit grosser Hingabe die Treffen der Senior/-innen der ehemaligen Sektion Langenthal & Umgebung organisiert und durchgeführt.
Nach dem Tod von Ernst Lienhart Ende Februar 2026 sind Ueli Leibundgut und Peter Zulauf in ihre Fussstapfen getreten, und sie organisieren diese Treffen nun nach einem neuen Konzept:

Immer am 1. Donnerstag der Monate April (4), August (8) und Dezember (12) treffen sich Bäcker-Senior/-innen jeweils um 11.30 Uhr im Gasthof Hirsernbad in Ursenbach zu einem gemeinsamen «Hirsere-Zmittag».

Ab 11 Uhr trifft man sich für ein Steh-Apéro im «Spycher» des Hirsere-Garten, und um 12 Uhr ist dann das gemeinsame Essen in einer der «Guten Stuben...» der Hirsere.

Die Hirsere ist ein seit fünfzig Jahren von der Familie Duss geführter Landgasthof in Ursenbach, an der Strecke Langenthal-Sumiswald.
Das «Hirsere-Zmittag» ist ein weit herum bekanntes Angebot der Hirsere, welches alles umfasst, was eben zu einem Mittagessen gehört:
Salat/Suppe und Hauptgang vom Tagesmenü, Wasser / 1 Glas Wein oder Traubensaft / 1 Kaffee traditionell - währschaft - schmackhaft gekocht, angemessene Portionen und regionale Produkte.

Im Sommer speist man im herrlichen Garten unter den Bäumen, und in den kühlen Jahreszeiten laden warme Stuben ein zum Zusammensein und Verweilen.
Unter www.hirsere.ch erfährst Du alles zu diesem schönen Landgasthof.

Es ist die Idee und der Wunsch von Ueli und Peter, dass diese Treffen für ALLE Bäckersenior/-innen offen sind. Besonders aus den ehemaligen Bäcker-Sektionen Langenthal & Umgebung, Oberaargau-Emmental und Ober-Emmental, aber auch Berufskollegen und -kolleginnen aus anderen Regionen/Sektionen sind jederzeit herzlich willkommen.
Wer an einem Hirsere-Zmittag gerne dabei sein will, meldet sich selbst bis spätestens am Montag (Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage) vor dem 1.
Donnerstag im April / August / Dezember in der Hirsere an.
Bei der Reservation bitte «Bäcker-Senioren» anmerken.

Es werden keine Einladungen verschickt und keine Reminder versandt.

Das nächste Hirsere-Zmittag der Bäcker-Senior/-innen findet am Donnerstag 3. Dezember 2026 ab 11.30 Uhr in der Hirsere Ursenbach statt.
Ein Samichlaus hat sich bereits angemeldet, wir freuen uns auf viele weitere bekannte Gesichter!

Ueli Leibundgut und Peter Zulauf



Zusammenzug: Holzofenbäckerei Mann und Boltig-Metzg

Seit Mitte Juli 2026 hat die Boltig-Metzg, bekannt für ihre «Franjo-Wurst», bei der Holzofenbäckerei Mann in Oberwil eine neue Heimat gefunden.
Am Samstag, 10. Oktober wurde umgesetzt, was in den letzten drei Monaten immer mehr Konturen angenommen hat. Die Kundschaft wurde im umgestalteten Selbstbedienungslokal willkommen geheissen und die beiden Betreiberfamilien

haben Fragen, Anregungen und Wünsche entgegengenommen.
Im vertrauten Laden der Holzofenbäckerei ist der Verkaufstresen gewichen –entstanden ist ein umgestaltetes Ladenlokal, das neu in Selbstbedienung funktioniert. Und während Katja und Sandro Mann laufend auffüllten, begrüssten Cornelia und Urs Wittwer die Ankommenden herzlich – jeder Kunde erhielt eine funktionelle Einkaufstasche mit einem Bretzel sowie Weisswürsten als Willkommens-geschenk darin in die Hand gedrückt. Nun konnte das Einkaufen im vertrauten Lädeli losgehen: Von den Milch- und Fleischprodukten ging es über zu den Backwaren – dazwischen regionale Spezialitäten, Getränke und was das einkaufsfreudige Herz sonst noch so begehrt. Der Kreis schloss sich schliesslich am Zahlungsterminal neben der Eingangstüre, der ebenfalls selbst bedient wird und sowohl Bargeld als auch Karten akzeptiert. Neu wurde eine Kundenkarte eingeführt, auf die ein beliebiger Betrag aufgeladen und mit der am Zahlungsterminal bezahlt werden kann.

Aber wieso ist es überhaupt so weit gekommen?
Zum einen erhielt die Boltig-Metzg für ihr langjähriges Ladenlokal in Reidenbach vergangenes Jahr überraschend die Kündigung und musste sich nach einem neuen Standort umsehen. Zum anderen kämpfte die Bäckerei Mann schon längere Zeit damit, geeignete Fachkräfte für die Backstube zu finden. «Wegen Personalmangel mussten wir das Sortiment verkleinern und hatten dadurch eine zu grosse Verkaufsfläche», blickt Sandro Mann zurück. Nach einer Phase der Prüfung zahlreicher Optionen, meldete sich Sandro Mann spontan beim Ehepaar Wittwer. Da sich die beiden Unternehmer schon länger kennen und eine ähnliche Geschäftsphilosophie haben, war man sich schnell einig, Nägel mit Köpfen zu machen und künftig ein gemeinsames Ladenlokal zu nutzen. Beide Betriebe profitieren voneinander und können gemeinsam ein breites, lokales Sortiment anbieten. Bezüglich Angebot befinden sich beide Detaillisten – die übrigens auch künftig eigenständige Geschäfte bleiben – noch in der Findungsphase. Klar ist, dass die einzigartigen Wurstspezialitäten sowie die legendären Fleischplatten der Boltig-Metzg ebenso erhalten bleiben wie die nicht minder legendären Holzofenbrote, Heferollkuchen sowie Nussgipfel aus Manns Holzofen. «Die Kombination Back- und Fleischwaren zusammen mit dem üblichen Bedarf für ein Znüni oder Zvieri und etwas Süsses zum Verschenken scheint uns eine sehr interessante Kombination», erläutert Sandro Mann und freut sich für die Kundschaft, die nun mehrere Topprodukte zweier einheimischer Fachgeschäfte unter einem Dach einkaufen kann.
Natürlich bedauern die beiden Fachgeschäfte, dass durch das Selbstbedienungskonzept im gemeinsamen Verkaufslokal der direkte Kundenkontakt abnimmt. Dafür bleiben die beiden Fachgeschäfte dem Tal erhalten, wovon die Kundschaft wiederum profitiert. Und so eröffnet sich in der Holzofenbäckerei an der Simmentalstrasse in Oberwil nach 100-jähriger Bäcker-Tradition ein spannendes neues Kapitel.





«Lehrbeck.ch» am Thuner Wasserzauber

Im Rahmen des «Thuner Wasserzaubers» vom 25. September bis 25. Oktober 2026 können alle Besucher/innen eine Zeitreise der ganz besonderen Art im Aarebecken der Thuner Innenstadt erleben. Die spritzige Reise führt durch die Musikgeschichte von den rockigen 50ern bis in die Gegenwart. In wochenlanger Studioarbeit wurde die Musik geschnitten und gemastert sowie das dahinterstehende Konzept entwickelt. Fesselnde und begeisternde Musikstücke aus Klassik, Rock, Pop oder auch lokalem Liedgut ziehen die Zuschauerinnen und Zuschauer in ihren Bann – ein unvergessliches Erlebnis für alle Generationen. Farbige Lichtstrahlen - durch Scheinwerfer, Laser und Moving-Head-Strahler erzeugt - heben das Wasser hervor und verleihen der Inszenierung einen glitzernden Effekt, der für einen unvergesslichen Moment mit grossen Emotionen sorgt. Eine Lasershow verbindet moderne Technik mit den natürlichen Elementen, indem Laserbilder und -animationen im Wasser dargestellt werden. Für den Thuner Wasserzauber werden 12 Millionen Liter Wasser aus der Aare genutzt und verlustfrei wieder zurückgeführt. Malerische Klänge und stimmungsvolle Bilder verschmelzen zu einem Erlebnis für Herz und Seele.

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

Markus Bähler
Bilder: Beat Schenk















HESO 2026

Die HESO ist eine traditionsreiche Publikumsmesse im Espace Mittelland und liegt direkt vor den Toren zur malerischen Solothurner Altstadt. Die 49. Herbstmesse bot vom 18.- 27. September einen vielseitigen Branchen-Mix, attraktive Sonderschauen und ein interessantes Rahmenprogramm.
Jährlich zieht die HESO rund 100'000 Besucher/innen aus dem gesamten Mittelland nach Solothurn. Der Eintritt ist frei und die Messe bietet eine ideale Verkaufs-, Informations- und Begegnungsplattform für eine vielschichtige Bevölkerung.
Am Stand der HESO-Becke (Betriebe: Studer, Steiner, Ingold) in der Halle 3, bildeten sich jeweils lange Warteschlangen. Wer einen HESO-Berliner wollte, brauchte viel Geduld. Bereits von Weitem waren die köstlichen Backwaren zu riechen und leiteten das Publikum direkt in das kulinarische Paradies. Mit Ständen der Confiserien Hofer und Suteria, waren zudem zwei Vertreter vom süssen Handwerk vertreten. In diesem Jahr wurde erstmals direkt neben den «HESO-Becke» ein BCBS Nachwuchs-Infostand betrieben.
Die HESO-Becke freuen sich schon auf die Ausgabe 2027.

www.baecker-confiseure.be/de/bildergalerie/heso

Markus Bähler









Humor



Fahren zwei Polizisten gegen einen Baum. «Cool! So schnell waren wir noch nie am Unfallort!»



Ein junges Säuli im Stall: «Ach, es ist doch echt Wurst, was aus mir wird…»



Wo leben die meisten Geister? In Buh-dapest





Wie nennt man die Garage einer Hexe? Besenkammer



Unterhalten sich zwei Spinnen. Nach einer Weile sagt die eine: «Jetzt hab ich den Faden verloren!»




BERATUNG
OFFSETDRUCK
DIGITALDRUCK
LETTERSHOP
MAILINGS
Varicolor
Die Druckerei
DRUCKEREI VARICOLOR AG
BERNSTRASSE 101
3053 MÜNCHENBUCHSEE
T 031 336 15 15
WWW.VARICOLOR-DIEDRUCKEREI.CH