

# 20 Jahre Bäckerei Bruderer: Ein Betrieb mit überregionaler Ausstrahlung

Am 1. Februar 2009 feierte die Bäckerei Bruderer ihr 20-jähriges Bestehen mit einem Fest in der Wichtracher Mehrzweckhalle. Der Anlass fand regen Zuspruch und bot Gelegenheit, auf die Entwicklung des Betriebes zurückzublicken.

Spontaneität und Optimismus – das sind hervorragende Eigenschaften von Walter Bruderer. So zögerte er damals nicht lange, als er und seine heutige Ehefrau Therese das Angebot erhielten, die Bäckerei der Familie Thomas an der Schulhausstrasse in Wichtrach zu übernehmen. Therese Bruderer-Bigler hatte dort ihre Verkäuferinnenlehre absolviert und freute sich darauf, aus Zürich in ihre Heimat zurückzukehren. Ab Mittwoch, dem 1. Februar 1989, waren die damals 22-jährige Wichtracherin und der 24-jährige «Einwanderer» aus dem Kanton Appenzell Ausserrhoden ihr eigener Chef.

Acht Jahre lang führten sie das Geschäft als Gemischtwarenladen. Für die eigentliche Bäckerei blieben wenig Platz und Zeit. Oft musste der Sonntag für die Herstellung von Confiserie-Produkten genutzt werden. Auch

fehlte am damaligen Standort der Durchgangsverkehr, der zusätzliche Kunden in den Laden brachte. Die mittlerweile dreiköpfige Familie begann deshalb, sich nach anderen Räumlichkeiten umzusehen.

### Umzug ins Zentrum Kreuzplatz

Im Jahre 1996 befand sich das neue Dorfzentrum Kreuzplatz im Bau. Wenige Monate vor der Fertigstellung ergab sich unverhofft die Möglichkeit, das umgebaute Bauernhaus mit Wohnung und Ladenlokal zu übernehmen. Auch diesmal blieb keine Zeit für lange Überlegungen. Dank der unbürokratischen Mithilfe der Gemeindebehörden konnte kurzfristig noch eine Backstube in den Umbau integriert werden, und am 17. März 1997 eröffnete die Familie Bruderer ihre Bäckerei am neuen Standort. Grösse und Einrichtung des Betriebes erlaubten es fortan, das Sortiment laufend zu erweitern. Parallel dazu wuchs auch der Personalbestand. Heute beschäftigt der Betrieb rund fünfzehn Personen, darunter drei Lernende. Die Bäckerei Bruderer engagierte sich von Anfang an in der Berufsbildung.



Therese und Walter Bruderer mit Manuela und Roman.

### Innovationspreis für Mini-Pizzaböden

Von Zeit zu Zeit machten die Bruderers mit besonderen Aktionen von sich reden. Viele erinnern sich bestimmt noch an das belegte Brötli für den Weltrekord, den Spitzbuben mit 1,2 m Durchmesser oder das Holzofenbrot mit Spendenanteil anlässlich des Sturmes «Lothar». Walter Bruderers Begeisterung für den Beruf hat in all den Jahren nicht im Geringsten nachgelassen. Zwar beklagt er die zuneh-

menden Büroarbeiten, die er infolge immer neuer Vorschriften erledigen muss. Daneben liebt er es umso mehr, mit Teig zu experimentieren und immer wieder neue Kreationen hervorzubringen. Ende Januar durfte er für die Entwicklung von vorgebackenen Pizzaböden für den Racletteofen den Innovationspreis des Schweizerischen Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbes entgegennehmen. Trotz der vielen Erfolge und Auszeichnungen wollen die Bruderers am Boden bleiben.

Sie wissen, dass nichts selbstverständlich ist, wie Walter Bruderer betont: «Wir haben in diesen zwanzig Jahren viel erreicht und sind dafür unendlich dankbar. Es ist uns jedoch bewusst, dass das alles nicht möglich geworden wäre, ohne unsere tägliche, treue Kundschaft. Sie ist unser wichtigstes Gut».

Wir gratulieren der Familie Bruderer zum Jubiläum und wünschen weiterhin Energie, Gesundheit und Erfolg!

Silvia Leuenberger



Das Bauernhaus vor dem Umbau.



Aufhängen der ersten Leuchtreklame.



Viel Spass beim Männerbackkurs.



Janine Weber und Lara Schüpbach produzieren Pizzabödeli.

### Jubifest



Niklaus Maurer und Janine Weber kochen «Alte Ma» nach einem Rezept von Oma Bruderer.



Beatrice Wüthrich wirkt am Dessertbuffet.

Bilder SL

### Infothek

#### Das Angebot

Neben einer breiten Palette an Broten, Kleingebäck, Kuchen und Desserts bietet der Betrieb auch «gluschtige» Süßigkeiten aus der hauseigenen Confiserie an. Das Take-Away-Sortiment umfasst verschiedene Sandwichs, belegte Brötli, gesalzene Kuchen, Salate, Birchermüesli, bis hin zu fixfertigen Menüs. Für ein Hochzeitsapero oder einen Frühstücks-Brunch kann der Partyservice engagiert werden. Ausserdem bietet die Bäckerei für Gruppen Brotbackkurse mit Pizzaplausch an (Dauer 1 Abend).

#### Jazzabend am Kreuzplatz

Der traditionelle Anlass findet am Mittwoch, 8. Juli 2009 statt. Spielen wird die «Frytig Jazzband» aus Thun.

#### Die Öffnungszeiten

Von Montag bis Freitag ist der Laden geöffnet von 6.00–12.30 Uhr und von 14.00–18.30 Uhr, samstags von 7.00–12.00 Uhr. Ab ca. 3.30 Uhr können die ersten frischen Backwaren am Backstubenkiosk gekauft werden.

#### Die Kontaktadresse

Bäckerei – Konditorei – Confiserie  
Therese und Walter Bruderer-Bigler  
Bernstrasse 6, 3114 Wichtrach  
Tel. 031 781 09 51, www.beck-bruderer.ch



Spitzbueb für ein ganzes Schulhaus.



Melanie Wälchli verpackt Pizzabödeli.