# Mit neuem Elan in die Zukunft

Lerchenfeld Auch aufgeben war ein Thema – stattdessen liess das Betreiberpaar des Holzofen-Beck Herrmann den Laden umbauen.

#### Yannis Lüthi

Zuerst musste die Bäckerei Galli aus finanziellen Gründen die Türen schliessen, dann brannte es bei der Bäckerei Brothüsi in Thun: Die Nachrichten aus der lokalen Bäckerszene waren zuletzt nicht wirklich positiv. Besser präsentiert sich die Gemütslage beim Holzofen-Beck Herrmann im Lerchenfeld, welcher in neuem Glanz erscheint. Das Betreiberpaar Markus und Désirée Herrmann liess im Juli das «Lädeli» umbauen.

«Nach dem dreiwöchigen Umbau freuen wir uns sehr, unsere Kundinnen und Kunden in der neu gestalteten Bäckerei wieder begrüssen zu dürfen», sagt Markus Herrmann, der den Familienbetrieb zusammen mit seiner Frau in der vierten Generation führt. Sie beschäftigen acht Mitarbeitende, darunter eine Person, die sie nach dem Aus der Bäckerei Galli anstellten.

## Moderne Warenpräsentation

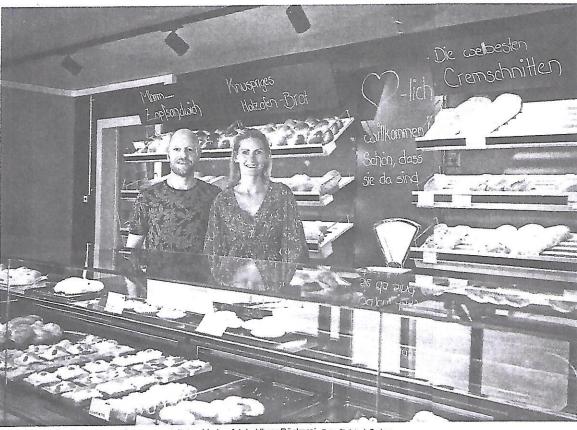
«Wir entschieden uns, trotz schwierigen Monaten und Jahren, noch einmal zu investieren und Vollgas zu geben», erklärt Désirée Herrmann. Nach 43 Jahren sei es höchste Zeit geworden, der Kundschaft eine neue und moderne Warenpräsentation zu bieten. Zu den Umbaukosten möchte das Paar indes keine Angaben machen.

Gründe, weshalb sie sich fürs Weitermachen entschieden haben, gibt es einige: der Berufsstolz, die Tradition der Bäckerei und die Liebe zum Quartier. «Wir verspüren in unserem Quartier grossen Rückhalt. Vielen Menschen ist es immer noch oder wieder wichtig, das Brot in der lokalen Bäckerei kaufen zu können», sagt Markus Herrmann.

Dem Betreiberpaar liegt die Qualität seiner Ware am Herzen. «Wir betreiben bei uns noch echtes Bäckerhandwerk im Holzofen. Wijrden wir mit der Masse schwimmen und uns auf die Quantität fokussieren, hätten wir keine Chance zu überleben», erklärt Markus Herrmann.

#### Ans Aufhören gedacht

Doch auch der Gedanke ans Aufhören ist da gewesen, wie das Betreiberpaar zugibt. «Während der



Markus und Désirée Herrmann im neu gestalteten Verkaufslokal ihrer Bäckerei. Foto: Christoph Gerber



So sah das Verkaufslokal des Holzofen-Beck Herrmann vor dem Umbau aus. Foto: PD

Corona-Pandemie konnten wir viel weniger Ware verkaufen. Bis heute hat sich die Lage bei uns nicht wirklich entspannt», sagt Désirée Herrmann. Aus diesem Grund wurden verschiedene Konzepte geprüft und besproInvestitionen ein grosses Risikc ofen. bedeuten. «Sollte es mit der Abwärtsspirale weitergehen, könnte es für uns sehr schwierig wererhalten», meint Markus Herrzeugt davon, dass wir Kundin- ben», sagt Markus Herrmann. nen und Kunden mit unserei Qualität und dem guten Service ofen-Beck

### 100-Jahr-Jubiläum wartet

Kundschaft haben die Herr-Freitag auf Samstag zwischer Désirée Herrmann.

Sie sind sich bewusst, dass die 600 und 700 Zöpfe im Holz-

Wieso tut man sich das an? «Ich liebe meinen Job. Nach der Arbeit müde, aber glücklich und den, die Bäckerei am Leben zu stolz auf die von Hand produzierte Ware ins Bett zu fallen, ist mann. «Wir sind jedoch über- für mich der Schlüssel zum Le-

In zwei Jahren feiert der Holz-Herrmann sein zurück- respektive neu dazuge- 100-Jahr-Jubiläum. «Unsere Bäwinnen können», sagt Désirée ckerei hat grosse Tradition. Wir sind sehr stolz und glücklich, dass wir sie führen dürfen», sagt Markus Herrmann und ergänzt: «Unser Plan ist es, die nächsten manns nicht nur aus dem Quar- 20 Jahre Vollgas zu geben.» Wie tier, sondern aus dem ganzer es danach mit der Bäckerei wei-Kanton Bern. Viele Personer tergehen soll, steht in den Sternehmen ausschliesslich weger nen, «Wir werden unsere Kinder des Holzofen-Zopfs den Weg nicht dazu zwingen, den Familiins Lerchenfeld auf sich. Am enbetrieb weiterzuführen. Dazu Wochenende produziert Mar- braucht es das nötige Herzblut kus Herrmann in der Nacht vor für das Bäckerhandwerk», sagt