

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 «Lädli» 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. Würden 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 besprochen.

Sie sind sich bewusst, dass die Investitionen ein grosses Risiko bedeuten. «Sollte es mit der Abwärtsspirale weitergehen, könnte es für uns sehr schwierig werden, die Bäckerei am Leben zu erhalten», meint Markus Herrmann. «Wir sind jedoch überzeugt davon, dass wir Kundinnen und Kunden mit unserer Qualität und dem guten Service zurück-respektive neu dazugewinnen können», sagt Désirée Herrmann.

100-Jahr-Jubiläum wartet

Kundschaft haben die Herrmanns nicht nur aus dem Quartier, sondern aus dem ganzen Kanton Bern. Viele Personer nehmen ausschliesslich wegen des Holzofen-Zopfs den Weg ins Lerchenfeld auf sich. An Wochenende produziert Markus Herrmann in der Nacht vor Freitag auf Samstag zwischen

600 und 700 Zöpfe im Holzofen.

Wieso tut man sich das an? «Ich liebe meinen Job. Nach der Arbeit müde, aber glücklich und stolz auf die von Hand produzierte Ware ins Bett zu fallen, ist für mich der Schlüssel zum Leben», sagt Markus Herrmann.

In zwei Jahren feiert der Holzofen-Beck Herrmann sein 100-Jahr-Jubiläum. «Unsere Bäckerei 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 20 Jahre Vollgas zu geben.» Wie es danach mit der Bäckerei weitergehen soll, steht in den Sternen. «Wir werden unsere Kinderbetrieb weiterzuführen. Dazu braucht es das nötige Herzblut für das Bäckerhandwerk», sagt Désirée Herrmann.