

# Jetzt sind die Hasen am Start in der Bäckerei Konditorei Spicher in Gunten



**Bernhard und Jolanda Spicher führen ihren Bäckereibetrieb gemeinsam seit 33 Jahren – ein Porträt der ‚feinen Kleinen‘.**

**F**rüher war vieles anders. Auch in Gunten. Einige altehrwürdige, historische Gebäude zeugen davon – nicht Wenige standen im Zeichen der damals florierenden Hotellerie. Heute stehen sie leer oder wurden umgenutzt. Die Bäckerleute der örtlichen Bäckerei Konditorei Spicher erinnern sich lebhaft an diese glanzvollen Zeiten. Dank guten Kontakten, treuen Kunden und dem nötigen Biss ist es ihnen gelungen, für ihre ‚feine Kleine‘, wie sie ihr Geschäft liebevoll nennen, Nischen zu finden und das Handwerk weiterzupflegen.

Bernhard und Jolanda Spicher führen ‚Spicher Beck‘ in der zweiten Generation, seit nunmehr 33 Jahren. Die Eltern von Bernhard nahmen den Bäckereibetrieb 1953 auf. Zu der Zeit war es noch ‚très chic‘, in Gunten am Thunersee ferienhalber zu residieren. Vater und Mutter Spicher kamen vom Welschland her – genauer aus Genf und Greyerz (FR). Etwas von diesem französischen Flair ist bis heute geblieben, obschon ‚Spichers‘ längst tief in Gunten verwurzelt und mit der Gegend sehr verbunden sind. «Traditionelles hat bei uns Bestand, wobei wir uns dem Neuen nicht verwehren», gibt Bernhard Spicher gerne bekannt. Das Rezept für die Amaretti habe sein Vater aus Genf mitgebracht, und er mache es noch heute so. Von den 20 verschiedenen Brotsorten stelle er zudem die meisten nach überlieferter Art her. Der gelernte Bäcker/Konditor und Confiseur hält aber auch fest: «Natürlich gibt es neben

neuen Technologien auch neue Rezepte und Herangehensweisen». Schliesslich könne man ja nicht stehenbleiben.

## **Regional, saisonal – ‚spezial‘**

Auf meine Frage nach den Spicher-Beck-Spezialitäten antwortet Jolanda Spicher mit einem Lachen: «Bei uns ist alles speziell gut. Einiges hat sogar Sucht-Potenzial.» Wobei das für Jede und Jeden wieder anders sei. Sie selber findet: «Unsere Osterfladen gehören zu den Besten.» Davon überzeuge ich mich an Ort und Stelle gleich selber, und kann ihr ohne ‚braune Zunge‘ nur beipflichten: Die frühlingshaften Küchlein sind sehr fein! Jolanda Spicher weiss, was ihre Kundschaft mag. Schliesslich steht sie von früh morgens bis Ladenschluss an vorderster Front – dabei kann sie seit Jahren auf die Mithilfe ihrer Schwägerin Beatrice Spicher zählen. Zudem fährt sie vor Ladenöffnung, gemeinsam mit treuen Helfern, die Lieferungen der bestellten Ware zu Detaillisten, Hotels und Heimbetrieben in der Gegend: «Wir machen für unsere Kunden gerne das Mögliche möglich». Eine einzigartige Spezialität finde ich doch noch beim Spicher Beck: die sensationelle Niesen-Torte aus feinstem Haselnuss-Schokolade-Biscuit!

## **Täglich frisches Brot**

Nächtlich steht Bernhard Spicher mit seinen langjährigen Mitarbeitenden, ab ein Uhr, in der Backstube: «Dank meinem engagierten und motivierten Team kann ich frische, hoch-

wertige Ware herstellen: Alle Backwaren, die bei uns im Laden sind und ausgeliefert werden, sind von A bis Z in meiner Backstube handgefertigt, überwacht und betreut worden. Wir verwenden zudem keine Backmittel und arbeiten vorwiegend mit Schweizer Zutaten. Die traditionellen Herstellungsverfahren liegen mir sehr am Herzen und beim Brot lege ich Wert auf eine lange Triebführung. Damit entwickelt sich sein Geschmack optimal. Meine Favoriten sind das Ur-Dinkel-, das Dinkel-/Roggenbrot und das Pain Paillasse, das wir seit 20 Jahren mit Leidenschaft herstellen.»

## **Die Schoggihasen-Jagd ist eröffnet!**

Als gelernter Confiseur hat Bernhard Spicher einen starken Bezug zu Arbeiten mit Schokolade. Diese sind für ihn eine Herzensangelegenheit – ein Überbleibsel aus der Gesellenzeit – und auch deshalb ist das Schoggihasengiessen beim ‚Spicher Beck‘ Chef-Sache. Aus Tradition und Überzeugung arbeite man nur mit Schweizer Couverture. Die für die Hasen stammt aus dem Hause Felchlin. So mag denn in Gunten vieles vergangen sein. Doch ist die ‚Perle am Thunersee‘ heute noch jeden Abstecher wert und sei es bloss um beim Spicher Beck sein Brot, etwas ‚Kleines Feines‘ oder einen speziell guten Schoggi-Has‘ zu erbeuten.

## **Bäckerei Konditorei SPICHER**

Spicherstrasse 5, 3654 Gunten  
T 033 251 13 55, [www.spicherbeck.ch](http://www.spicherbeck.ch)



Gabriela Schärz und Jasmin Jaussi beim Brote-Formen.



Bernhard Spicher bei der Chef-Sache: dem ‚Schoggihase-Giesse‘ mit Couverture.



Zuvorkommend und adrett gekleidet wie immer: Jolanda Spicher. (Bild: B. Marty)