



«Die Hand und das Herz stets im Teig»

MUNTELIER

Hans-Ulrich und Barbara Hauser schliessen nach über 30 Jahren ihre Bäckerei-Konditorei in Muntelier. Am Sonntag verwöhnen sie ihre Kundschaft ein letztes Mal mit Sonntagzopf, selbst gefertigten Buttergipfeli oder Spitzbuben.

«Wir befinden uns auf dem Sinkflug. Gut möglich, dass ich im letzten Moment noch einmal etwas Mehl auftreiben muss», meint Hans-Ulrich Hauser und blickt mit wehmütigem Lächeln durch die bereits etwas leer wirkende Backstube. Während gut 30 Jahren diente sie dem Bäcker-Konditor als Arbeitsort. Hier hat er aus rund 1 Million Kilo Mehl unzählige Brote, Kuchen oder etwa die legendären «Murtenseewellen» gebacken.

Mit dem täglichen Kneten, Rühren, Bestreichen, Verzieren und Backen ist bald Schluss - Hans-Ulrich Hauser erreicht im Mai das Pensionsalter. Am Sonntag werden er und seine Frau Barbara ein letztes Mal in der Backstube stehen und am Tresen bedienen. Das löst gemischte Gefühle aus. Einerseits seien sie stolz auf ihr erfolgreiches Lebenswerk. «Andererseits war es mit viel Arbeit verbunden, und wir freuen uns darauf, jetzt einfach mal auszuspannen», sagt Barbara Hauser.

Eine Passion für das Backen

Sechs Tage in der Woche klingelte Hausers Wecker um die Zeit, zu der andere erst in den Schlaf finden. Am Wochenende war sogar schon kurz nach Mitternacht Tagwache. Früh aufzustehen sei ihm nie schmerzhaft, ebenso wenig Tage mit bis zu 14 Arbeitsstunden. «Meine Hand und mein Herz sind stets im Teig», sagt er lachend. Der Sohn eines Wileroltiger Käasers absolvierte die Bäcker-Konditor-Ausbildung in Kerzers und arbeitete danach in verschiedenen Betrieben.

Die Begeisterung für seinen Beruf ent-

brannte hingegen so richtig, als er eine Stelle in der damaligen Bäckerei Friedrich in Salavaux antrat. «Das war wie eine zweite Lehre. Dort ist mit Herzblut gearbeitet worden.» 1990 erfüllte sich sein Wunsch nach einer kleinen eigenen Bäckerei - an der Hauptstrasse in Muntelier. Drei Jahre später fand er auch sein privates Glück mit Barbara Gebhard. Die Hotelfachfrau übernahm die Geschäftsleitung, er hat die Produktionsleitung der Bäckerei inne.

In Hausers Bäckerei traf sich die Bevölkerung aus der ganzen Region. Sie kenne fast jedes Gesicht, sagt Barbara Hauser. «Der Kontakt mit der Kundschaft hat mir immer viel Freude gemacht.» Auch zahlreiche Touristen deckten sich hier mit leckeren Sandwiches, Gebäck und Getränken ein. Zudem belieferten Hausers etliche Restaurants im Seebezirk und waren mit einem Stand auf dem Wochenmarkt präsent.

Flexibilität als Stärke des Kleinbetriebs

Ob Buttergipfeli, Sonntagzopf oder die knusprige Teigform für Waadtländer Pasteten, «wir machen alles von Grund auf selbst und verwenden nur beste Zutaten», erklärt Hans-Ulrich Hauser. Diese stammen mehrheitlich aus der Region. Das Kaufverhalten hat sich laut Hauser in den vergangenen drei Jahrzehnten verändert. Heute müsse eine Bäckerei bis zum Ladenschluss ein breites Sortiment anbieten können. Hier liege die Stärke eines Kleinbetriebes. «Wir sind sehr flexibel und können tagsüber nachbacken». Seit Januar 2020 machen Hausers bei «Too good to go» mit, einer Organisation, die gegen Food-Waste kämpft.

Auf die Kundenwünsche einzugehen, sei ihm stets ein Anliegen gewesen, sagt Hans-Ulrich Hauser. ««Geht nicht» gibt es nicht bei uns», war sein Credo. Hauser hat viele ausgefallene Torten, spezielle Partybrote oder feine Pralinen kreiert. Diese

Kreativität hat ihm bis zuletzt Spass bereitet. «Eigentlich liebe ich alles, was mit Lebensmitteln zu tun hat», meint er ver-schmitzt.

Die Herausforderung einer kleinen Bäckerei sei hingegen, genügend Fachleute zu finden, die zugleich Allrounder sind. Hausers beschäftigten ein Team von bis zu vier Mitarbeitenden und bildeten während 20 Jahren erfolgreich Lehrlinge aus. Dass es nun keinen Nachfolger für das Geschäft gibt, bedauern sie. «Der Vermieter hat halt andere Pläne», erklärt Hauser. Bevor er sich selbst das Mehl von der Schürze klopft, will er am Sonntag nach Ladenschluss nochmals mit seinem Mitarbeitenden in der Backstube zusammensitzen und es gemütlich ausklingen lassen. «Und dann lassen wir die neue Freiheit einfach mal auf uns zukommen.» mkc



Der Murtenbieter
3280 Murten
026/ 672 34 40
<https://www.murtenbieter.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'014
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Seite: 1
Fläche: 60'340 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 80521278
Ausschnitt Seite: 2/2



Der Backofen bleibt noch bis am Sonntag in Betrieb – danach verabschieden sich Hans-Ulrich und Barbara Hauser von ihrer Bäckerei.



Voilà, die Vollkornkipfeli-Rohlinge sind bereit für den Backofen.