

Herausforderungen und Chancen: Das Beispiel einer Sensler Bäckerei

In den letzten Jahren gab es zahlreiche Schwierigkeiten für die Bäckereien. Zwei Generationen der Bäckerfamilie Widmer aus St. Antoni sprechen darüber, was sich verändert hat und wie sie die Zukunft der Branche sehen.

Belinda Balmer

St. Antoni An diesem sonnigen Herbstnachmittag sitzen im Café der Bäckerei Widmer in St. Antoni ein paar Kundinnen und Kunden und geniessen ihr Getränk. Das Lokal ist nicht voll, aber ab und zu geht die Türe auf und jemand tritt in den Verkaufsladen mit angegliedertem Café ein. «Wir haben mitten in der Coronazeit umgebaut», sagt Frédéric Widmer, der die Bäckerei 2021 zusammen mit seiner Frau Isabelle, seiner Schwester Valérie und seinem Schwager Marcel von den Eltern übernommen hat.

Familienbetrieb seit 1921

Einerseits habe der Umbau zu dieser Zeit gerade gepasst. «Wir mussten nicht schliessen.» Aber wegen der ungewissen Zukunft sei es nicht gerade leicht gewesen, sagt Frédéric Widmer weiter. Früher war der Bäckerei ein Restaurant mit mehreren Räumen angegliedert. Heute sind die Räumlichkeiten offen und licht-



Der Kanton Freiburg steigert das BIP

Wirtschaft Der Kanton Freiburg hat sein Bruttoinlandsprodukt 2022 im Vergleich zum Jahr um 3,1 Prozent gesteigert. Wie das Bundesamt für Statistik mitteilt, entwickelte sich das BIP in allen Kantonen der Schweiz positiv.

Über dem nationalen Schnitt

Am stärksten legte es den Kantonen Jura, Neuchâtel und Wallis zu. Freiburg lag mit der Steigerung von knapp über dem schweizerischen Durchschnitt von drei Prozent. Diese deutliche Zunahme erfolgte in einem wachstumsfreundlichen Umfeld. Insbesondere der Dienstleistungssektor wie Verkehr und Gastgewerbe, verzeichnete eine deutliche Steigerung. Diese Bereiche lagen 2021 noch unter den Folgen der Covid-19-Pandemie. (fab) litten.

Uni Freiburg: Mit Flyern gegen Tierversuche

Freiburg Im Kanton Freiburg würden «im Jahr mehr als 7000 Tiere für Laborzwecke gebraucht», darunter auch Menschen – so der Vorwurf der Schweizer Tierschutzorganisation.

den runden Tisch im Café, an den sich nun die alte und neue Generation hinsetzt.

Nebst Frédéric und seiner Frau Isabelle haben auch Hugo und Béatrice Widmer, die die Bäckerei fast 40 Jahre lang in dritter Generation geführt haben, Platz genommen. «Es war für uns vor allem wichtig, dass der Betrieb weitergeführt wird», sagt Hugo Widmer. Dass die Bäckerei nun auch noch in der Familie bleibe, sei ein schönes Plus. Er und seine Frau helfen, wo Not am Mann oder an der Frau ist. «Wir müssen jetzt nicht mehr, wir dürfen», sagt Hugo Widmer mit einem zwinkernden Auge.

Bäckereisterben: Von 40 auf 8

Die Zahlen des Bäcker- und Konditorenvereins des Sensebezirks zeigen es deutlich: Die Zahl der Bäckereien hat frappant abgenommen. 1911 wurde der Verein gegründet, damals hatte er 27 Mitglieder. Im Laufe der Jahre wurden neue, selbstständige Bäckermeister im Verein aufgenommen, und 1961 zählte der Verein ganze 40 Mitglieder, wie es im Buch zum 100-Jahre-Jubiläum des Vereins heisst. «Die zunehmende Mobilität der Kundschaft, die wachsende Konkurrenz durch die Grossverteiler und die fehlenden Nachfolger für die zum Teil sehr kleinen Bäckerbetriebe trugen das ihre bei, dass verschiedene Bäckereien schliessen mussten und der Verein dadurch im Jahr 1986 auf 24 Mitglieder schrumpfte», steht weiter im Buch. Im Jubiläumsjahr 2011 gab es dann noch 13 selbstständige Bäckereien im Sensebezirk. Heute bleiben noch etwa acht Bäckereien, sagt Hugo Widmer, früher

Die Bäckerei Widmer in St. Antoni hat ihre Nachfolge gesichert. Isabelle Widmer gehört zur vierten Generation des Familienbetriebs, hier bei der Brotausgabe.

Kostenexplosionen

Die letzten Jahre waren aber besonders schwierig für die Branche. Frédéric Widmer zählt auf: «Erst kam Corona, dann stiegen die Strompreise, dann kamen die Rohstoffpreise, die explodierten». Preisschwankungen seien häufiger geworden. «Zum Beispiel steigen die Couverturepreise ab Dezember um bis zu 20 Prozent. Solche Kostenexplosionen hat es früher nicht gegeben.» Als kleine Bäckerei sei man besonders ausgeliefert. «Die Preiserhöhungen können wir nicht alle an die Kundschaft weitergeben, denn wir können nicht mit den billigen Preisen der Grossverteiler mithalten.» Schlussendlich führe dies zu einer Umsatzeinbusse.

Doch schon vor Corona bekamen die Bäckereien das veränderte Kundenverhalten zu spü-

ren. «Immer mehr Menschen gehen bei den Grossverteilern einkaufen, auf dem Weg von der Arbeit», sagt Béatrice Widmer.

Das hat Auswirkungen auf den Umsatz. Hugo Widmer hat den Vergleich zu früher und sagt: «Heute macht der Umsatz, den wir mit dem Brotverkauf generieren, kaum mehr 50 Prozent aus, noch vor einigen Jahren war es weit mehr als die Hälfte.» Bäckereien müssten sich heutzutage spezialisieren, sei es mit Liefersdiensten, mehreren Filialen oder eben einem Gastro-Angebot.

Mit dem angegliederten Café hat die Bäckerei Widmer einen Weg gefunden, sich anzupassen. Und sie fährt gut damit. «Mit dem Café haben wir auch Neukunden gefunden, die jetzt weniger weit fahren müssen, um in einem Tearoom einzukehren.»

Hoffnungsvoll in die Zukunft

Die Zukunft der Bäckerei Widmer ist – zumindest aktuell – in trockenen Tüchern. Viele Bäckereien finden aber keine Nachfolgerinnen oder Nachfolger. Der Beruf ist immer weniger beliebt bei den Jungen. Die Bäckerei Widmer hat zwar immer wieder Lernende ausgebildet, seit einigen Jahren seien jedoch keine Bewerbungen mehr eingegangen, sagt Isabelle Widmer. «Die Arbeitsbedingungen entsprechen nicht mehr dem, was die Jungen wollen. Die Arbeitsstunden und der Lohn stimmen einfach nicht mehr», entgegnet Béatrice Widmer.

Müssen sich Bäckereien neu erfinden? «Nein, ich glaube nicht», findet Frédéric Widmer. «Aber vielleicht müssten wir uns ein bisschen besser vermarkten.» Die Bäckereien wür-

«Solche
Kostenexplosionen
hat es früher
nicht gegeben.»

Frédéric Widmer
Bäckerei Widmer

den schon viel Mehrwert bieten gegenüber der Ware, die aus der Produktion der grossen Industriebäckereien komme. Das gelte es, weiterzuverfolgen. Die lange Ruhezeit der Brote beispielsweise, das sei in einer Grossbäckerei gar nicht möglich, sagt Hugo Widmer. «Dafür fehlt ihnen der Platz.»

Wie die Bäckereilandschaft in 20 Jahren aussehen wird, ist offen. Auch die zwei Generationen am Tisch im Café Widmer lassen sich ungern auf eine Prognose ein. Frédéric Widmer sagt: «Ich denke, entweder geht es weiter bergab oder wieder bergauf.» Er setzt seine Hoffnung auf die jungen Menschen, die vermehrt auf Regionalität setzen und gesundheitsbewusst einkaufen.

Serie «Unser tägliches Brot»

Im Rahmen einer losen Serie beleuchten wir verschiedene Aspekte rund um das beliebteste Grund-

zler Liga gegen Tierversuche und für die Rechte des Tieres (LSCV) an die Adresse der Universität Freiburg. Um die Öffentlichkeit «über diese Missstände zu informieren und die Studierenden zu sensibilisieren», verteilt das Kollektiv am Dienstag erneut Flyer vor dem Uni-Standort Pérolles.

Forderung nach Veränderung von innen

Man wolle eine Veränderung dieser Praktiken von innen heraus herbeiführen, indem man die Studierenden darüber informiert, schreibt das Kollektiv in einer Mitteilung. Der LSCV veranstaltet diese Kampagnen regelmässig in der Nähe der Orte, an denen Tierversuche stattfinden. Laut dem Kollektiv hätten die meisten Studierenden keine Ahnung, dass in den Räumlichkeiten der Universität Freiburg Tests an Affen und anderen Tieren durchgeführt werden.

Tierversuche beschäftigen auch die Politik

Das Thema sorgt im Kanton Freiburg regelmässig für Diskussionen. So wollten erst kürzlich zwei Grossräte vom Staatsrat wissen, warum der Kanton weiterhin auf Tierversuche setze (wir berichteten). In seiner Antwort betonte der Staatsrat damals, dass die Anzahl Versuchstiere an der Uni Freiburg seit Jahren kontinuierlich abnehmen würde. So seien 2019 noch 5700 Tiere eingesetzt worden und 2023 rund 3900. Auch der Jahresbericht 2023 der Universität Freiburg zum Thema Tierversuche bestätigt diese Zahl (3934). 2023 forschte die Uni laut eigenen Angaben an 3213 Mäusen, 360 Ratten, 307 Zebrafischen, 4 Kaninchen, 16

