

Medienmitteilung – nationale Branchenauszeichnung

Bäckerei Jetzer GmbH trägt «Bäckerkrone 2026»

Ehrenplätze gehen ins Berner Oberland und in den Thurgau

Bern, 9. Juni 2026 – Die 14. nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone» geht an die Bäckerei Jetzer GmbH in Basel. Das traditionelle Handwerk, die klare regionale Haltung, der sorgsame Umgang mit Rohstoffen sowie die mutig weiterentwickelte unternehmerische Tätigkeit überzeugen die Bäckerkrone-Jury. Die Ehrenplätze belegen die Grindelwald Bakery GmbH in Grindelwald (BE) und die Bäckerei Zuckerkuss GmbH in Islikon (TG).

Ideenreichtum, Professionalität, Begabung und ausserordentliches Engagement – dafür steht die mit CHF 15'000.– dotierte «Bäckerkrone». Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und der Schweizerische Hefeverband (SHV) verleihen in Bern den vom SHV gestifteten Preis am 9. Juni 2026 bereits zum 14. Mal. Ausgezeichnet werden herausragendes Denken und Handeln, sei es im sozialen, wirtschaftlichen, fachlichen oder ökologischen Bereich.

Zukunft aus Tradition

Der Erfolg der Gewinnerin der «Bäckerkrone», Bäckerei Jetzer GmbH, liegt in der überzeugenden Verbindung von Tradition, Qualität und Weiterentwicklung. Gabriela Jetzer und Reinhold Messmer führen die Basler Feinbäckerei und Konditorei in dritter Generation. Seit der Neuausrichtung des Familienbetriebs haben sie den Betrieb Schritt für Schritt modernisiert, wirtschaftlich stabilisiert und zugleich klar im handwerklichen Kern verankert.

Die Bäckerei setzt auf Schweizer Korn, sortenreine Mehle, handwerkliche Teigführung und einen über Jahre gepflegten Natursauerteig. Gleichzeitig werden Prozesse dort digitalisiert und technisch weiterentwickelt, wo sie dem Handwerk, der Qualität und der Effizienz dienen. Alte, robuste Knetmaschinen wurden beispielsweise mit moderner Steuerungstechnik ausgestattet; Rezepturen und Abläufe sind sauber hinterlegt und erhöhen damit die Prozesssicherheit. «Wir wollen zeigen, dass Tradition lebendig bleibt, wenn man sie mit Neugier, Verantwortung und Freude weiterentwickelt», sagen die frisch Gekrönten, Gabriela Jetzer und Reinhold Messmer.

Mobil unterwegs

Mit der «Flotten Flotte» hat die Feinbäckerei Jetzer zudem zusätzliche Absatzkanäle geschaffen: Kaffeemobil, fahrbarer Holzofen, mobiler Verkaufsladen, Glace- und Suppenwägeli bringen das Bäckereihandwerk dorthin, wo die Menschen sind. Seit 2025 ergänzt der «Rhykönig», ein Holzschiff für kulinarische Rundfahrten auf dem Rhein, dieses aussergewöhnliche Konzept. Damit zeigt Jetzer eindrücklich, wie sich handwerkliche Qualität, Erlebnisgastronomie und neue Dienstleistungen verbinden lassen.

Verantwortung für Menschen und Handwerk

Neben Innovation und Regionalität überzeugte die Jury auch die Führungs- und Ausbildungskultur der Feinbäckerei Jetzer. Der Betrieb setzt auf Transparenz, Verantwortung und kontinuierliche Entwicklung. Lernende erhalten einen breiten Einblick in Produktion und Verkauf und übernehmen früh Verantwortung. Auch Nachhaltigkeit wird nicht als Schlagwort verstanden, sondern konkret im Alltag umgesetzt – von erneuerbarer Energie über effiziente Prozesse bis zur Weitergabe von Retouren an soziale Einrichtungen.

«Für die Jury ist die Feinbäckerei Jetzer ein eindrückliches Beispiel dafür, wie ein Familienbetrieb sein handwerkliches Erbe mit Haltung, Professionalität und Mut in die Zukunft führt», sagt Jurypräsidentin Nicole Emmenegger.

Neben der Bäckerei Jetzer GmbH gehören die folgenden zwei Unternehmen zu den Finalisten für die «Bäckerkrone 2026»:

Grindelwald Bakery GmbH (BE) – Geschichten aus Grindelwald

In Grindelwald, wo Einheimische und Gäste aus aller Welt aufeinandertreffen, zeigen Tamara und Christian Bigler, wie regionales Bäckerhandwerk einem internationalen Publikum glaubwürdig vermittelt werden kann. Produkte wie das Alpenkräuterstängeli mit Butter und Kräutern aus dem Dorf, das Wetterhornbrot oder die Nordwandpraline erzählen Geschichten von Bergen, Tradition und Handwerkskunst. Die Jury würdigt den Mut zur Selbständigkeit, die klare handwerkliche Haltung sowie das stimmige Storytelling.

Bäckerei Zuckerkuss GmbH (TG) – vom Team vorgeschlagen

Bei der Bäckerei Zuckerkuss in Islikon (TG) kam die Bewerbung nicht von Inhaberin Patricia Bellia-Strässle selbst, sondern heimlich vom Team – ein Novum in der Geschichte der «Bäckerkrone». Seit Anfang 2023 führt sie die Dorfbäckerei, die heute für echtes Handwerk, kreative Konditorei und eine besondere Teamkultur steht. Das Sortiment reicht von Broten mit langer Teigführung über Gipfeli und Patisserie bis zu Torten, Macarons und Zimtrollen. Auch während der Strassensanierung direkt vor dem Geschäft bewies das Zuckerkuss-Team Durchhaltewillen, Kreativität und starke Verankerung im Umfeld.

52 Bäckereien-Confiseries zur Auswahl

Insgesamt standen 52 Bäckerei-Confiserie-Betriebe zur Auswahl – nominiert von Kundinnen und Kunden, vom Team oder durch die betriebseigene Dossiereingabe. Die in die engere Wahl gekommenen Unternehmen wurden von einer Delegation der Jury – Vorsitzende Nicole Emmenegger (Geschäftsführerin SHV), Daniel Daepf (Geschäftsführer Klipfel Hefe AG), Sandro Meier (ehemaliger Geschäftsführer Hefe Schweiz AG), Silvan Hotz (SBC-Präsident), Urs Wellauer-Boschung (SBC-Direktor) und Lisa Frunz (SBC-Zentralvorstandsmitglied) – besucht und bewertet.

Der SHV und der SBC gratulieren dem Gewinnerpaar der «Bäckerkrone 2026» sowie allen Finalistinnen und Finalisten herzlich und wünschen ihnen weiterhin viel Erfolg.

Medienmitteilung und Fotos: [swissbaker.ch/medien](https://www.swissbaker.ch/medien)

Übersicht der bisherigen Bäckerkrone-Gewinner: [baeckerkrone.ch/de/die-gewinner](https://www.baeckerkrone.ch/de/die-gewinner)

Bern, 9. Juni 2026

Medienauskunft:

Schweizerischer Hefeverband (SHV), Bern

Nicole Emmenegger, Geschäftsführerin, n.emmenegger@thunstrasse82.ch, Tel. 031 356 21 21

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), Bern

Urs Wellauer-Boschung, Direktor, urs.wellauer@swissbaker.ch, Tel. 031 388 14 14

Bäckerei Jetzer GmbH, Basel

Reinhold Messmer, Inhaber, reinhold.messmer@jetzerbegg.ch, Tel. 061 361 64 40, www.jetzerbegg.ch

Gabriela Jetzer, Inhaberin, gabriela.jetzer@jetzerbegg.ch

Grindelwald Bakery GmbH, Grindelwald (BE)

Tamara und Christian Bigler, Inhaberpaar, info@grindelwald-bakery.ch, Tel. 033 853 10 59, www.grindelwald-bakery.ch

Bäckerei Zuckerkuss GmbH, Islikon (TG)

Patricia Bellia-Strässle, Inhaberin, info@zuckerkuss.ch, Tel. 052 375 18 96, www.zuckerkuss.ch



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tel. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch