

Wann beginnst du in der Regel zu arbeiten?

Ich beginne um etwa 03:00 Uhr nachts und Martin beginnt meist etwas früher, nämlich um 01:30 Uhr, da er die Teige bereit macht. Wir beginnen so früh, weil wir dann um 06:00 Uhr die Ware für die Theke oder die Lieferungen fertig haben müssen. Wir gleichen die Arbeit dann so auf, dass ich dafür im Laden dann später etwas mehr Arbeit habe.

Danach haben wir am Mittag eine Zimmerstunde und legen uns etwas hin. Später um 16:00 Uhr bis ca. 18:30 Uhr mache ich dann den Laden noch fertig und Martin beginnt bereits wieder mit dem «heblä» - also dem Abwägen von Mehl und dem Vorbereiten der Brotteige. D.h. wir haben sehr lange Präsenzzeiten.

Habt ihr zurzeit einen Verkaufshit?

Unser gesamtes Brotsortiment ist natürlich ein Verkaufshit. Wir haben sehr viele Spezialbrote, wie z.B. dem Thun Aktuell-Brot oder dem Finnenbrot. Aber auch unsere Partybrote sind ein Verkaufshit.

Was macht den Beruf Bäcker*In so spannend?

Für alle, die gerne in der Nacht arbeiten, sind sicherlich die Arbeitszeiten sehr interessant. So hat man als Mitarbeiter*In bereits am Mittag «Feierabend» und hat dann am Nachmittag frei. Natürlich muss man dann dabei auch den Schlaf berücksichtigen. Zudem sind das Handwerk und die Kreativität sehr spannend, bei denen man sich, wie z.B. bei der Patisserie, mit den vielen Torten entfalten kann. Auch sieht man am Schluss, was man hergestellt hat, und man bekommt ein direktes Kundenfeedback, ob es schmeckt.

Lieber etwas Salziges zum Knabbern oder doch lieber etwas Süßes zum schlemmen?

Ich bin schon eher der Schlemmer Typ. Es geht nichts über etwas Süßes (lacht).

Hast du eine Lieblingspezialität aus der Region?

Da beziehe ich mich auf unsere Rahm Kirsch Torte, die durch ihre Leichtigkeit einen Hit ist. Oder unsere «Butterstängeli», die sehr beliebt sind.