

Daniel Hächler, Bäckerei-Konditorei Hächler, Seengen

Tradition verbunden mit Innovation

Er ist voller Ideen. Seine Leidenschaft für den Beruf ist spürbar. Der 28jährige Daniel Hächler hat in sechster Generation die Bäckerei-Konditorei ländlichen Seengen im Aargau übernommen: «Ich setze nun das um, was ich während meiner Ausbildungszeit gelernt habe.»

Daniel Hächler ist es wichtig, dass der Betrieb traditionell bleibt, familiär, der flexibel auf Kundenwünsche eingehen kann, wo der Kunde mit dem Namen begrüsst wird.

Das Handwerk ist zentral. «Ich will aufzeigen, was man mit Mehl und Wasser herstellen kann. Wir arbeiten direkt mit der Natur zusammen», betont Daniel Hächler. Die Regionalität, die Natürlichkeit und die Einfachheit liegen ihm am Herzen. Deshalb schmeckt sein Brot auch jeden Tag etwas anders, im Winter ist es nicht gleich wie im Sommer. Der Kunde ist informiert und zeigt Verständnis. Die ausgezeichnete Qualität der Produkte ist über die Region hinaus bekannt.

Rezepte vom Urgrossvater

Im Hause Hächler ist das Handwerk-Wissen über die Generationen weitergegeben worden. So verwendet Daniel Hächler Rezepte von seinem Urgrossvater, leicht angepasst an die heutige Zeit. Er ist aber auch offen für Neues: So macht ein afghanischer Flüchtling

«Ich bleibe nicht stehen. Ich entwickle mich weiter.»

bei ihm eine Anlehre. Daniel Hächler ist begeistert: «Es macht nicht nur ihm, sondern auch uns Spass und es ist ein gegenseitiges Lernen.»

Der junge Unternehmer liebt das Tüfeln, das Optimieren der Rezepte. Er adaptiert die Produktion ständig. So seine über die Region hinaus beliebten Croissants. Seit rund einem halben Jahr sind sie nun so, wie er sie haben möchte: Handgerollt, ohne Hefe. Das nächste Projekt ist der Panettone. «Ich blei-



Claudia Vernocchi

Daniel Hächler hat viel gefüfelt und probiert. Das Resultat lässt sich geniessen: Die Crossants sind über die Region hinaus begehrt.

be nicht stehen. Ich entwickle mich weiter.»

Spass an der Arbeit

Die Vision, alles handwerklich herzustellen, hat er schon immer gehabt. Bereits an der Berufsprüfung hat er ohne Backhefe gearbeitet. Nach seiner Lehre als Bäcker-Konditor arbeitete der junge Berufsmann in der Bäckerei-Konditorei

Aebersold in Murten. «Ich habe hier viel gelernt, menschlich, wie auch fachlich», schwärmt er von dieser Zeit. «Beides ist extrem wichtig. Funktioniert das Menschliche nicht, stimmen die Produkte und der Verkauf auch nicht. Man muss den Humor und den Spass an der Arbeit spüren.»

Bernhard Aebersold hat Daniel Hächler für die Wettkämpfe (Swiss-

Skills, Europameisterschaften als Teilnehmender und als Co-Coach, Jury-Mitglied Europacup) begeistern können. Noch immer besteht die Verbindung zur welschen Schweiz, macht er doch als einziger Deutschschweizer in der Erfa-Gruppe pain-choc mit.

Sein Wissen erweitert hat er aber auch bei Merz in Chur: «René Haslinger hat mich sehr gefördert und mir auch viel Verantwortung übertragen.» An der Richemont Fachschule hat Daniel Hächler die Berufsprüfung absolviert. Knapp vier Jahre war er in Luzern.

Zukunftspläne

«Ich hatte viel Glück, bin von meinen Chefs gefördert und gefördert worden», stellt Daniel Hächler rückblickend dankbar und zufrieden fest. In Richemont hat er übrigens im Fachbuch «Feibäckerei» alle Rezepte selber entwickelt. Nach seiner Zeit in Luzern ist er herum-

«Funktioniert das Menschliche nicht, stimmen die Produkte und der Verkauf auch nicht.»

gerüst, hat auch da Branchenerfahrungen gesammelt.

Seit zwei Jahren wirkt er nun im Betrieb seiner Eltern Heidi und Max Hächler. Er fühlt sich wohl und hat einige Pläne. «Mein Vater ist cool. Wir haben eine ähnliche Philosophie, er lässt mich machen.» Im Herbst steht ein erster Umbau an. Aber da ist noch die Website, die Kommunikation, die Mitarbeitenden - und das Privatleben. «Ich bin sehr zufrieden, wie es läuft. Mein Vater hat Super-Vorarbeit geleistet.» Claudia Vernocchi