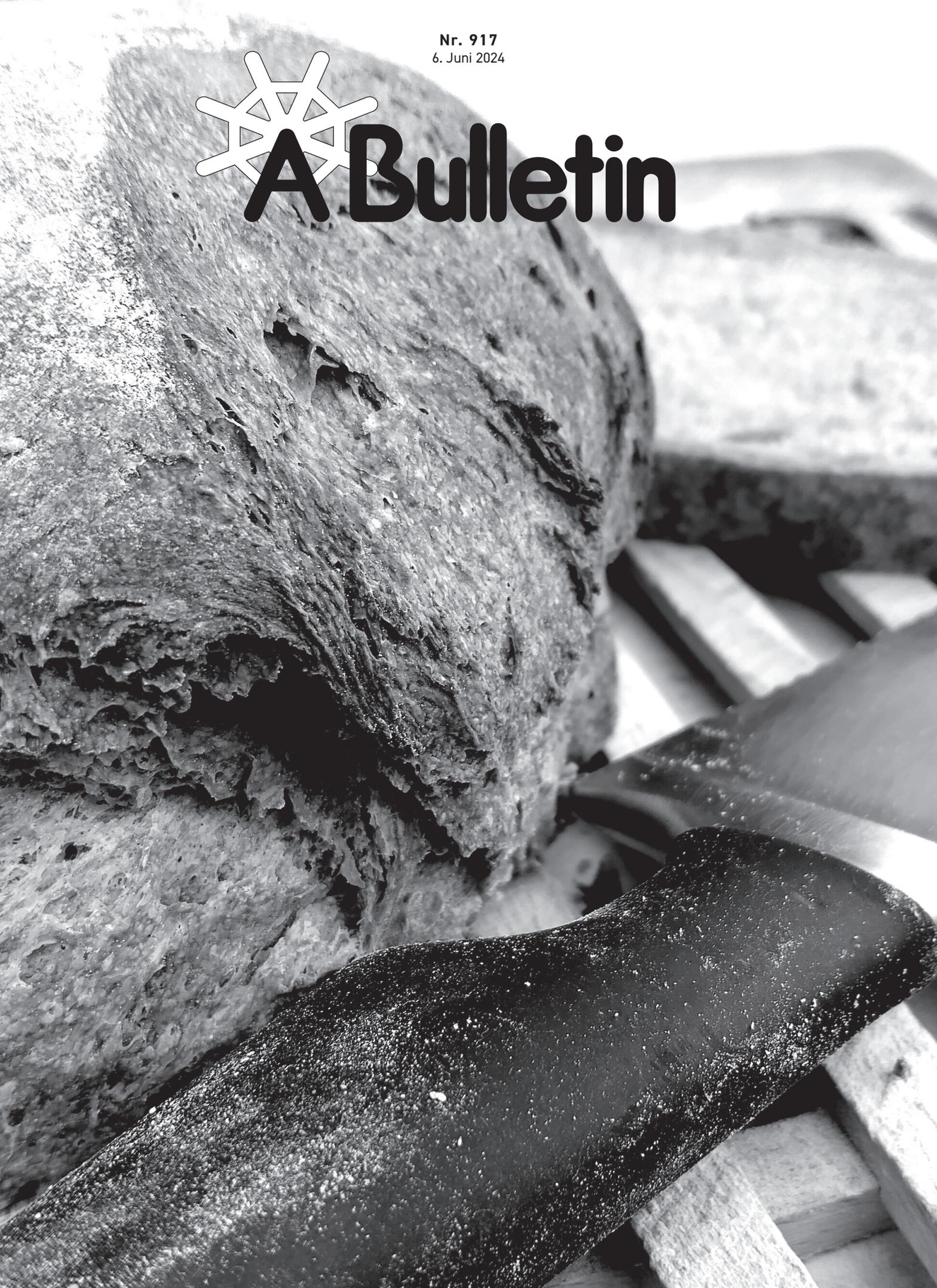


Nr. 917  
6. Juni 2024



# A Bulletin





## "Es ist Zeit, loszulassen"

«Wir hören auf, es reicht jetzt», sagt Bernadette Kessler versöhnlich, ohne Verbitterung. Drei Jahre lang haben sie und die «Genossenschaft Holzofenbäckerei Jeuss» versucht, einen Bäcker oder Bäckerin zu finden, die oder der den Betrieb in dem freiburgischen Dorf weiterführen will. Ohne Erfolg. Zwar hofft Kessler noch, doch Hoffnung allein ist der 67-Jährigen nicht mehr Grund genug weiterzumachen. Nach 46 Jahren ist Ende Juli der Ofen aus, die Genossenschafts-Bäckerei samt dazugehörigem Dorfladen machen dicht. Sofern sich nicht doch noch jemand findet. Es wäre das Ende einer Ära des 460-Seelendorfes Jeuss, die in der Um- und Aufbruchphase der 70-er begann und mit der gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Realität der 2020-er Jahre endet. Vielleicht.

Dani Hösli

Bernadette Kessler hält die Handleuchte in den Backraum des alten Holzofens, man sieht kaum bis ans Ende der dunklen Höhle. Zehntausende Brote und andere Backwaren sind hier in den vergangenen 46 Jahren ein- und ausgefahren und haben ihre besondere Patina hinterlassen. Der Ofen ist noch heiss vom Morgen. Die Backstube selbst ist bereits aufgeräumt, geputzt und verlassen an diesem Freitagnachmittag. Die Bäcker Mannschaft ist im Feierabend, das Tages- oder genauer Nachtwerk ist längst vollbracht. Nur ein einsames Blech voller Makrönli zeugt davon. «Chasch scho eis nee», ermuntert Kessler. Aber gerne.

Abgesehen von den Makronen ist die Tagesproduktion längst an die diversen Shops, Läden und Lädli in der Region ausgeliefert, wie etwa an den Spar Kerzers, den BP-Shop Murten, Self-Pick Schiffenen, den Dorfladen Frauenkappelen, das Papiliorama Kerzers oder an die Bäckerei Kunterbunt Mühleberg. Und natürlich an den eigenen Dorfladen gleich neben der Backstube. Nussgipfel, allerlei Guetzi, Zopf, Weggli und vor allem das weiterherum bekannte Jeusser Holzofenbrot, das eines der besten überhaupt sei, glaubt man der Kundschaft. Zudem beliefert die Holzofenbäckerei auf dem sogenannten «Brot-Cher» mehrmals wöchentlich auch rund 70 Privathaushalte in den umliegenden Dörfern und Weilern.

### «Das will keiner mehr»

Eine halbe Stunde nach Mitternacht wird in der Jeusser Backstube jeweils der Ofen eingefeuert, ab zwei Uhr wird gebacken. Nicht gerade lebens- und sozialverträgliche Arbeitszeiten. «Man findet niemanden mehr, der so leben



«Hatten keine Ahnung» Bernadette Kessler

und arbeiten will», sagt Bernadette Kessler, oder Berna, wie sie sich selbst in Kurzform nennt. Noch Anfang Jahr suchte die Genossenschaft per Inserat unter anderem im A-Bulletin einen Bäcker oder eine Bäckerin, die die Holzofenbäckerei

weiterführen möchte. Reaktionen? «Null», sagt Kessler unumwunden.

Die 67-Jährige ist die letzte aktive Vertreterin der Gründungsgeneration von fünf Idealistinnen und Enthusiasten, die im Herbst 1978 als Genossenschaft den Betrieb in Jeuss übernahmen. Die anderen sind inzwischen in Pension oder gestorben. «Wir waren alle Anfang 20 und hatten nicht viel Ahnung, wie man einen Betrieb führt», erzählt Kessler. «Wir haben einfach angefangen.» Es ist Ende der 70-er Jahre, eine Zeit der Experimente mit alternativen Lebens- und Arbeitsformen und einem Gründergeist, der unter anderem



«Weder Arbeitnehmer noch -geber» Mark Kessler 1978

auch das A-Bulletin oder eben die Holzofenbäckerei Jeuss hervorgebracht hat. Selbstverwaltung, geteilte Verantwortung, keine Hierarchie, mehr Freiheit und Freude an der Arbeit. Sogar die «Schweizer Illustrierte» kommt in den Anfangsjahren für eine Reportage in Jeuss vorbei und titelt artig: «Junge Menschen satteln um».

### Aus dem Hamsterrad

Der Titel kommt nicht von ungefähr. Bernadette Kessler und die meisten ihrer Mitgenossenschafte(r)innen und -genossenschafte(r) haben mit dem Bäckereigewerbe anfangs nichts am Hut. Mit Ausnahme ihres Bruders Mark. Nach ersten Angestelltenjahren hat der gelernte Bäcker-Konditor genug vom fremdbestimmten Leben. «Ich wollte weder Arbeitnehmer noch Arbeitgeber sein. Zudem unterstütze ich die Idee der Genossenschaft auch aus politischen Gründen», gibt er im Sommer 1979 in der hauseigenen «Revue» zu Protokoll.

Die Initialzündung gibt ein Inserat des damaligen Bäckers und Dorfladenbetreibers in Jeuss, der einen Nachfolger zur Pacht sucht. Jeuss ist knapp 10 Kilometer von Düringen entfernt, wo die Geschwister Kessler aufgewachsen sind. Mark

fragt als erstes Schwester Berna, ob sie mithelfen will, den Betrieb zu übernehmen. Per Inserat – ebenfalls im A-Bulletin – suchen sie weitere Mitstreiterinnen und Mitstreiter. «Da meldeten sich allerlei Leute, vor allem aus der Stadt und aus völlig anderen Berufen, wie etwa eine Heilpädagogin», erinnert sich Bernadette. Vom Backen versteht ausser Bruder Mark allerdings niemand viel. «Die Vorstellung war, dass Alle Alles lernen und machen, also auch backen. Weil in der Backstube aber trotzdem fast Alles am Bäcker, also an meinem Bruder hängenblieb, setzten wir mit der Zeit dann doch auf Arbeitsteilung. Die Idee von der völligen Gleichheit war nicht realistisch.»

### Von der Genossenschaft zur Kommune

Und natürlich gab's Gerede. Wenn eine Handvoll «Freaks» oder «Hippies» die traditionelle Dorfbäckerei samt Laden übernimmt, steigt das in der Gschnurr- und Gerüchte-Hitparade sofort auf Platz eins. «Die meisten hier im Dorf gaben uns keine Chance und rechneten mit unserem baldigen Ende als Bäckerei. Umso mehr Respekt hatten wir für unseren Vorgänger, der uns seinen Laden verpachtete», fügt Kessler lachend an, «da sage ich heute noch 'chapeau'!» Wie zu erwarten, war für die Dorfbewölkerung weniger das Brot das Thema, sondern die eigenartigen Bäckersleute: «Einige Leute hatten ziemlich wilde Phantasien und stellten sich Gottweisswas vor», erinnert sich Kessler. Sodom und Gomorrha. Zusätzlichen Schub bekommen die Phantasien, als aus der Genossenschaft eine Kommune wird.

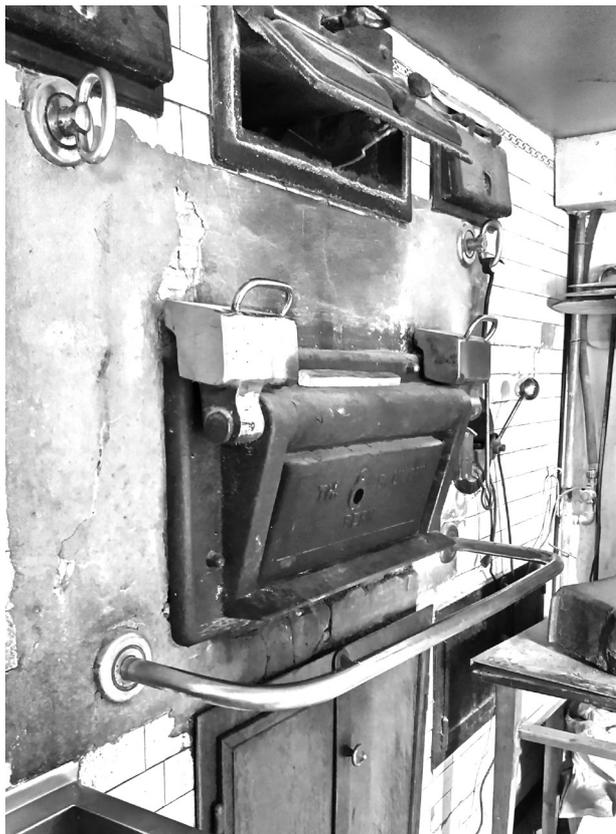
Denn zu Beginn wohnen die Neuunternehmerinnen und -unternehmer im Dorf oder ausserhalb. Verpachtet sind nur Backstube und Laden. Nach drei Jahren will der Eigentümer klare Verhältnisse schaffen und die gesamte Liegenschaft verkaufen. Die Genossenschafte(r)innen und Genossenschafte(r) kommen unter Zugzwang und werden – trotz anfänglichem ideologischen Widerwillen – Immobilienbesitzer. «Wir kauften die Liegenschaft, bauten den oberen Stock um und



Gruppenbild der Urgenossenschafte(r) 1978. Berna und Mark Kessler in der oberen Reihe.

wohnten ab dann auch da. Diese Vermischung von Privat und Geschäft war aber nicht immer einfach und natürlich gab es auch Reibereien. Wir lernten jedoch, damit umzugehen.»

Auch die Gerüche und Widerstände im Dorf verdampfen allmählich, und bald ist klar, dass die vermeintliche Hippiekommune eine Bereicherung für den kleinen Freiburger



Das Herzstück der Holzofenbäckerei Jeuss

Ort ist – und vor allem ausgezeichnetes Brot macht, das weit über Jeuss hinaus bekannt wird. Ihre Blütezeit erlebt die Genossenschaft in den 90-ern und Nullerjahren, als sie sogar einen Discounter in Murten mit täglich 80 Broten beliefert. Heutzutage ist dies in etwa die tägliche Gesamtproduktion.

### Ernüchterung

Doch auch in den Anfangsjahren ist längst nicht alles in Rosaromantik gefärbt. Für einige Mitarbeiterinnen und Mitstreiter verblasst sie früher, für andere später. «Jeuss ist ziemlich abgelegen», erzählt Berna Kessler, «das war für manche Städterinnen und Städter, die mitmachen wollten dann letztlich doch nicht das Richtige. Zudem ist die Arbeit hart und der Lohn tief.» Einige werfen bereits nach einem Jahr oder gar nach einem Monat das Handtuch, andere bleiben 30 Jahre bis zur Pensionierung, wie jene Genossenschafterin, die erst letztes Jahr in den Ruhestand ging.

Die Gemeinschaft wird auch durch heftige Schicksalsschläge erschüttert. Eine Mitarbeiterin stirbt vor 7 Jahren nach schwerer Krankheit, nachdem sie 30 Jahre lang den Betrieb mitgestaltet und mitgetragen hatte, eine andere verstirbt vorletztes Jahr nach 13 Jahren Einsatz für den Betrieb. 46 Jahre hat ausser Bernadette Kessler, die seit bald drei Jahren pensioniert sein könnte, niemand geschafft. «Ich hoffte, eine Nachfolge einfädeln zu können und bin deshalb länger geblieben.»

Eingefädelt ist zwar nichts, aber immerhin ist die Genossenschaft im Gespräch mit einem Interessenten, der die Bäckerei und den Laden vielleicht doch noch weiterführt. So oder so gehen die Holzofenbäckerei und der Dorfladen Ende Juli vorerst zu und die Liegenschaft wird verkauft. Für den Verkauf der Immobilie stehen die Chancen deutlich besser als einen Nachfolger oder eine Nachfolgerin zu finden. Jeuss ist ein friedlicher, ruhiger Fleck, eine halbe Stunde von Bern entfernt, 20 Minuten von Fribourg. «Eine beliebte Wohngegend», sagt Kessler, «und wenn's dann nur noch ein Wohnhaus ist, ist es halt so.»

Die Holzofenbäckerei Jeuss ist mit dem Nachfolgeproblem beileibe nicht alleine. Laut dem Branchenverband der Schweizer Bäcker- und Confiseure, SBC, schliessen in der Schweiz jährlich zwischen 50 und 80 Bäckereien und Confisereien, ob aus wirtschaftlichen Gründen oder weil sich keine Nachfolge findet. Laut SBC verzeichnet die Branche aber jedes Jahr auch 30 bis 40 Neugründungen oder Übernahmen, auch wenn dies die Schliessungen nicht ausgleicht. Das Wort «Bäckereierben» hört man beim SBC dennoch höchst ungern, auch wenn es kaum von der Hand zu weisen ist. Die Konkurrenz von Detaillisten, Tankstellenshops oder Kiosken, die fast rund um die Uhr und an Wochenenden Brot und Backwaren anbieten, ist erdrückend.

Wie in vielen anderen Branchen wird auch beim Brot und Backwaren die Produktion insgesamt zentraler und industrieller. In den reinen Verkaufsstellen wird bestenfalls noch aufgebacken. Dazu braucht es deutlich weniger Fachpersonal. Wie in anderen Branchen nimmt die Anzahl der Bäcker-Konditorinnen und der Konditor-Confiseurinnen-Lehrlinge und -töchter seit Jahrzehnten massiv ab. Vor 10 Jahren begannen knapp 800 junge Leute eine Lehre als Bäcker-Konditor/in oder Confiseur/in. Letztes Jahr waren es 409, also etwa halb so viele. Verglichen mit den über 1300 neuen Lehrverträgen im Jahr 2008 beträgt der Rückgang sogar mehr als zwei Drittel.

Backen ist erstens ein Knochenjob und zweitens schwer sozialverträglich.

### «Mühsam»

«Hie, muesch mau gugge.» Bernadette Kessler hat das erste Kassabüchlein hervorgekramt. Die Abrechnungen sind von Hand eingetragen. Das Büchlein ist eine Zeitreise, beinahe wie ein Fotoalbum. Kessler lächelt leicht abwesend beim Blättern. Als erste Kundin ist die Pfadi Signau aufgeführt, die am 7. Oktober 1978 für 12 Franken 6 Kilo «Burebrot lang» kaufte. Das Weggli kostet damals 40 Rappen, ein Nussgipfel 70 Rappen, die Crèmeschnitte gar 75 Rappen.

An die Weggli kann sich Monika Rentsch nicht mehr so genau erinnern, aber an die mit allerlei Süßigkeiten gefüllten «Schlacksäckli», die es im Dorfladen noch immer gibt. Die 42-Jährige kaufte sie als Kind mit ihrem Sackgeld oder bekam sie von der Mutter. «Für mich geht ein Stück Kindheit verloren, wenn die Bäckerei und der Laden zugehen», sagt Rentsch, die heutzutage ihren eigenen Kindern «Schlacksäckli» kauft.

Mindestens einmal pro Woche macht sie hier im Dorfladen den Grosseinkauf. Klar, Brot und Gebäck sowieso, aber auch möglichst alles Andere, schliesslich ist es ein klassischer Dorfladen, der vom Weichspüler, saisonalem Gemüse und Obst über regionale Milch- und Fleischprodukte, ökologische Putzmittel bis hin zu Zigaretten fast alles anbietet, was ein Dorfladen in den Regalen hat. Und das alles auf wenigen Quadratmetern. Das Ambiente in dem proppvollen Raum reicht weit zurück in die 60-er und 70-er Jahre. Die Gegenwart lässt sich nur an den Produkten erahnen.

Monika Rentsch ist das egal. «Vor allem, wenn es 'hurtig' gehen muss, ist der Laden im eigenen Dorf natürlich super», sagt sie, «da schickst Du schnell eins der Kinder vorbei, wenn kurz vor Mittag noch etwas fehlt.» Ab dem 1. August hat sich der Einkauf im Dorf jedoch erledigt. Ab dann muss sie ins Auto steigen und nach Murten fahren. «Das tut schon weh», meint Rentsch, zumal sie selbst als Inhaberin des Jeusser Coiffeursalons ebenfalls zum lokalen Kleinergewerbe gehört.

Noch anstrengender wird es für die Nachbarin auf der anderen Strassenseite, die gerade die Beete jätet. «Das wird mühsam», sagt die Seniorin und reibt sich den Dreck von den Fingern. «Ich muss zuerst 400 Meter zu Fuss zur Haltestelle beim Schulhaus und dann mit dem Bus nach Murten.» Und wieder zurück. Mit einem Grosseinkauf unmöglich. «Ich hoffe wirklich, dass doch noch jemand den Laden und die Bäckerei übernimmt, Aber 'gäu', was will man machen?», sagt sie und widmet sich wieder dem Unkraut.

### Idealismus und ein Wunder

Im vergangenen Oktober machte die Genossenschaft zu ihrem 45. Jubiläum die Einwohnerinnen und Einwohner in einem offenen Brief auf die schwierige Situation aufmerksam. Zwar hat Corona dem Jeusser Dorfladen wie unzähligen anderen auch zwischenzeitlich einen Boom beschert, doch seit die Masken offiziell wieder unten sind, hat sich auch das Einkaufsverhalten eher wieder normalisiert – hin zu Supermarkt und Tankstellenshops. Zwar hat der Brief dazu geführt, dass die Kundschaft wieder etwas zahlreicher

geworden ist, eine Trendwende ist es jedoch nicht, zumal in den vergangenen Jahren mehrere externe Abnehmer in der Region weggefallen sind, wie etwa eine grosse Landi-Filiale. Diese Verluste kann auch eine kurzzeitig wachsende Kundschaft im eigenen Laden nicht kompensieren. Hinzu



«Es tut weh» Kundin Rentsch

kommen steigende Personal- und Energiekosten, die die Suche nach einer Nachfolge nicht gerade erleichtern. Gefragt ist mehr als Kalkulation: «Dazu braucht es, wie vor 45 Jahren, eine grosse Portion Idealismus, vielleicht sogar ein kleines Wunder», heisst es in dem offenen Brief.

Die Reaktion der Bevölkerung schwankte zwischen Sorge, Überraschung und Bestürzung. Nach 46 Jahren ist Berna Kessler jedoch Realistin genug um zu wissen, dass die Zeit um ist und die Holzofenbäckerei und der Dorfladen wahrscheinlich nicht zu erhalten sind. Die Angestellten mit ihren insgesamt 450 Stellenprozenten sind inzwischen gekündigt, die Liegenschaft geschätzt.

«Klar ist es mein Lebenswerk, und es tut weh. Aber deprimiert bin ich nicht. Ich denke, wir können stolz sein auf das, was wir hier in all den Jahren geschaffen haben. Aber es reicht ganz einfach», betont Berna Kessler. «Es ist Zeit, loszulassen und etwas Neues zu beginnen.»

Bilder: Hösli / Archiv Holzofenbäckerei  
[www.holzofenbaeckerei-jeuss.ch](http://www.holzofenbaeckerei-jeuss.ch)

