

# Die Bäckerei wird weiterleben

**UNTERLANGENEGG** Am 31. Januar geht am Kreuzweg-Kreisel eine Ära zu Ende. Marianne und Walter Heiniger gehen nach 37 Jahren in Pension. Für die Kunden gibt es aber gute Kunde: Die Nachfolge tritt Holzofenbäcker Beat Schenk aus Oberei an.

«Es war nicht immer einfach, den Laden über Wasser zu halten», sagt Bäcker und Konditor Walter Heiniger. Und der Bäckermeister weiss, wovon er spricht. Als er 1980 gemeinsam mit seiner Frau Marianne im Alter von 28 Jahren die Bäckerei am Kreuzweg in Unterlangenegg übernahm, kauften die Kunden beim «Chrüzwägbeck» längst nicht jeden Tag ein frisches Brot. «Da haben wir noch Vierpfünderbrote gebacken, die oft über mehrere Tage verzehrt wurden», erinnert sich Walter Heiniger. Diese Zeiten sind längst vorbei. Fast an jeder Ecke gibt es heute frisches Brot. Meist aufgebakken. Die Konkurrenz für eine Dorfbäckerei ist gross.

## Ende einer Ära

Am 31. Januar geht nun am Kreuzweg eine Ära zu Ende. Das Ehepaar hört nach 37 Jahren selbstständiger Tätigkeit auf und geht in Pension. «Wir freuen uns sehr auf den neuen Lebensabschnitt», sagt Marianne Heiniger. Zumal es gelungen ist, nach intensiver Suche mit dem 28-jährigen Bäcker und Konditor Beat Schenk aus Oberei in der Gemeinde Röthenbach einen Nachfolger zu finden. Damit wird der Laden am Kreuzwegkreisel nach einem kurzen Unterbruch am 4. Februar unter dem Namen Bäckerei-Konditorei Schenk wiedereröffnet.

## Backwaren aus Oberei

Beat Schenk wird den Laden in der ehemaligen Käserei wie seine



Marianne und Walter Heiniger übergeben Ende Januar ihre Bäckerei-Konditorei in Unterlangenegg an Nachfolger Beat Schenk.

Stefan Kammermann

«Ich werde an der Philosophie von Marianne und Walter Heiniger nicht viel ändern und das klassische Bäckerhandwerk weiter pflegen.»

Beat Schenk

Vorgänger von der Käseereignenschaft Unterlangenegg mieten und das Voll-Sortiment weiterführen. Die Backwaren wird Schenk indes in der elterlichen Bäckerei in Oberei, die über einen 120-jährigen Holzofen verfügt, herstellen und nach Unterlangenegg liefern. Derzeit ist er daran, Laden und Backstube in Oberei auszubauen.

## Öffnungszeiten ausbauen

Ausbauen wird der Nachfolger ebenso die Öffnungszeiten am Kreuzweg. So soll der Laden wochentags künftig bereits um 5.30 Uhr öffnen und frische Backwaren und Lebensmittel auch am

Sonntag von 7 bis 12 Uhr erhältlich sein. «Ich werde an der Philosophie von Marianne und Walter Heiniger nicht viel ändern und das klassische Bäckerhandwerk weiter pflegen», betont Beat Schenk, der das Sortiment mit Backwaren aus dem Holzofen oder zum Beispiel mit einem Feierabendbrot ergänzen wird. Wie Schenk weiter ausführt, wird er auch die zehn Mitarbeitenden zum Teil weiterbeschäftigen.

## Backstube zu vermieten

Mit dem Antritt des dritten Lebensabschnitts und der Nachfolgelösung wollen Marianne und Walter Heiniger ihre Backstu-

be auf der gegenüberliegenden Strassenseite und das ehemalige, alte Ladenlokal nach Möglichkeit vermieten. «Wir sind offen für vieles», erklärt Walter Heiniger und weist darauf hin, dass Kunden, welche Gutscheine besitzen, diese noch bis zum 31. Januar einlösen können. Marianne und Walter Heiniger jedenfalls sind über die Nachfolgelösung glücklich. «Wir sind froh, können wir den Laden so weitergeben, wie wir ihn aufgebaut haben», hält Walter Heiniger fest. Und die beiden freuen sich, künftig mehr Zeit zu haben für die acht Grosskinder und auch mal auf Reisen zu gehen. *Stefan Kammermann*

## Affolter folgt auf Gugger

**UETENDORF** Andreas Gugger, Heimleiter im Alters- und Pflegeheim Turmhuus, wird 2017 pensioniert. Sein Nachfolger wird Marcel Affolter.

Der Stiftungsrat des Alters- und Pflegeheim Turmhuus in Uetendorf hat gemäss einer Mitteilung Marcel Affolter (48) zum neuen Geschäftsleiter per 1. September 2017 gewählt. Der bisherige Heimleiter, Andreas Gugger, wird dann pensioniert. Affolter sei nach einem offenen Bewerbungsverfahren einstimmig gewählt worden, heisst es. «Er kennt das Heim bestens, war seit 2001 Leiter der Hotellerie und seit 2003 stellvertretender Geschäftsleiter», schreibt der Stiftungsrat. «Er hat sich mit der Weiterbildung zum Institutionsleiter auf seine neue Rolle vorbereitet.» Als Projektleiter für den geplanten Ausbau des Heims von 66 auf circa 100 Plätze stehe Affolter «in hoher Verantwortung für eine erfolgreiche Zukunft der Institution.» *mgf*

## 2017 kein Bezirkstag

**REGION** Aufgrund zahlreicher Veranstaltungen im Rahmen des Reformationsjubiläums findet im kommenden Jahr kein Bezirkstag statt.

Die ordentliche Versammlung des Kirchlichen Bezirks Thun genehmigte den Vorschlag 2017, welcher bei einem Ertrag von 471 450 Franken ein Defizit von 51 190 Franken vorsieht. Der Finanzplan 2016 bis 2021 rechnet mit jährlichen Aufwandüberschüssen. In der Folge reduziert sich das Eigenkapital bis 2021 auf rund 79 000 Franken.

Üblicherweise findet jeweils am ersten Sonntag im September der Bezirkstag statt. Aufgrund der zahlreichen Veranstaltungen im Rahmen des Reformationsjubiläums hat der Vorstand beschlossen, auf die Durchführung des Bezirkstages 2017 zu verzichten. Die Stimmberechtigten verabschiedeten ausserdem die neuen Statuten der Stellenvermittlung «Oui - Si - Yes». *pd*

www.kirchlicher-bezirk-thun.ch

## In Kürze

### THUN Kult-Hip-Hop heute im Mokka

Seit 25 Jahren ist Spax in der Hip-Hop-Kultur zu Hause. Geprägt vom «Conscious Rap», der «Golden Era» Anfang der 1990er-Jahre, inspiriert von der Vielseitigkeit der damals immer grösser werdenden Subkultur, produzierte und veröffentlichte Spax zahllose Songs. Er machte Features mit grossen internationalen Künstlern wie z.B. LL Cool J oder Guru (Gang Starr), deutschen Künstlern wie Massive Töne, Max Herre, Afrob oder Fettes Brot und auch mit vielen unbekannteren Undergroundhelden. Heute Abend tritt er um 20.30 Uhr im Mokka an der Allmendstrasse in Thun auf. *pd*

Reservierungen: Tel. 033 222 73 91 oder Zig Zag Records, 033 222 64 45 und per Mail auf sucks@mokka.ch

## Bald braucht es einen Sechser im Lotto

**SCHWENDIBACH** Die Finanzsituation der Gemeinde präsentiert sich düster. Ab 2019 droht ein Bilanzfehlbetrag, weil dann das Eigenkapital aufgebraucht ist. Das Budget für das kommende Jahr rechnet mit einem Fehlbetrag von 113 000 Franken.

«Es wird langfristig nicht besser werden.»

Gemeindepräsident Roland Amstutz

«Der Zeiger geht einfach weiter bergab», sagte Gemeindepräsident Roland Amstutz, als er an der Gemeindeversammlung in Schwendibach zum Traktandum Finanzplan und Budget 2017 überleitete. Gemeint waren damit die ziemlich düsteren Aussichten in Sachen Gemeindefinanzen. «Wenn sich nicht viel ändert, sind wir bald in einer üblen Situation», erläuterte er. So zeige die Prognose im Finanzplan, dass das Eigenkapital der Gemeinde von 397 000 Franken bald aufgebraucht sei. Im Jahr 2019 droht der Gemeinde gar ein Bilanzfehlbetrag von 32 000 Franken. Dies bedeutet, dass die Gemeinde keine finanziellen Reserven besitzen würde.

## Praktisch kein Spielraum

«Auch wenn wir Massnahmen ergreifen, wird es langfristig nicht besser werden», so der Gemeindepräsident weiter. Und er fügte an, dass die Gemeinde praktisch keinen Spielraum habe, um neue Einnahmen zu generieren, ausser einer erneuten Steuererhöhung oder allenfalls dem

Verkauf des Schulhauses. Von beidem sieht der Gemeinderat derzeit ab. «Was wir bräuchten, ist ein Sechser im Lotto», meinte Roland Amstutz schliesslich.

Nicht zuletzt auch deshalb, weil der Voranschlag für das kommende Jahr von einem Fehlbetrag von 113 000 Franken ausgeht. Dies bei einem Gesamtaufwand von 921 000 Franken und einer unveränderten Steueranlage von 1,90 Einheiten. Für das kommende Jahr sind zudem keine Investitionen vorgesehen. Das Budget hiessen die 24 Anwesenden – 12 Prozent der Stimmberechtigten – oppositionslos gut.

## Fusionsprojekt in Fahrt

Wie Roland Amstutz auf eine Frage aus der Versammlung ausführte, sind die Abklärungen im Hinblick auf eine Fusion mit der Gemeinde Steffisburg im Jahr 2019 derzeit voll im Gang. «Es geht darum, jetzt alles Nötige zusammenzutragen», sagte er. Im nächsten Mai sollte ein entsprechender Bericht vorliegen. Wenn alles rund laufe, sei eine erste Abstimmung über eine Fusion im Oktober 2017 möglich. *sku*

ANZEIGE

www.landi.ch

# Landi aktuell

**PROBIEREN SIE DIE BEWORBENEN WEINE FREITAG + SAMSTAG IN IHRER LANDI (ab 16 Jahren)**

<p><b>6.90</b></p> <p><b>Dôle blanche AOC</b> 75 cl 88314</p> <p>Wallis, Schweiz Pinot Noir, Gamay Kräftiger und intensiver Wein mit Eigenständigkeit, Frucht und Feinesse Apertif, Hors d'oeuvre, Spargeln, weissem Fleisch, grilliert oder gebraten, Charcuterie, Käse 10-12°C Bis 3 Jahre</p>	<p><b>6.50</b></p> <p><b>Dôle du Valais AOC</b> 75 cl 88456</p> <p>Wallis, Schweiz reiner Pinot Noir oder Assemblage mit Gamay intensiv duftend, sülzig, runder und harmonischer Körper Hindfleisch, Trockenfleisch, Wild, Käse 12-15°C Bis 3 Jahre</p>	<p><b>6.95</b></p> <p><b>Oeil-de-Perdrix</b> 75 cl 88306</p> <p>Wallis, Schweiz Pinot Noir Feine, frische und blumige Nase, harmonisch und delikat Vogelbraten, Fisch, Spargeln, Schinken im Teig, weissem Fleisch, Teigwaren 10-12°C Bis 3 Jahre</p>
<p><b>5.90</b></p> <p><b>Primitivo Manduria</b> 75 cl 19819</p> <p>Manduria, Apulien, Italien Primitivo Intensiv, fruchtig, würzig, rund, mit schönem Abgang Fleischgerichte, Würstchen, reifer Käse, würzige Teigwaren und Risotto 15-18°C Ca. 2-3 Jahre</p>	<p><b>5.90</b></p> <p><b>Dimensione Bianco</b> 75 cl 17730</p> <p>Apulien, Italien Covée Ein fülliger, lieblicher Wein mit leicht blumigem und fruchtigem Geschmack nach Melonen und Datteln Pasti als Aperitif, zu asiatischen Gerichten, Sommergerichten und zu Fisch 8-10°C Jung trinken bis 3 Jahre</p>	<p><b>5.90</b></p> <p><b>Dimensione Rosso</b> 75 cl 17729</p> <p>Apulien, Italien Negroamaro, Primitivo Anklänge von dunklen Früchten, leicht würzige Noten, weich, samtige Bannone mit süsslichem Finale Pasti als Aperitif und zur italienischen Küche 14-16°C Jung trinken bis 4 Jahre</p>

Preise in CHF. Artikel- und Preisänderungen vorbehalten. LS - 48/2016

**Dauertiefpreise**