

# Teigen und Backzettelschreiben sind passé

Nach sechs Jahre dauernder Suche haben Peter und Ruth Bürgi Nachfolger für ihre Bäckerei-Konditorei in Lengnau gefunden und freuen sich auf ihre Pension.



Damals und heute: Ruth und Peter Bürgi 1995 beim 15-Jahr-Jubiläum ihrer Bäckerei... (Bild: zVg)



von [Ilona Scherer](#)

10. Juni 2020  
09:00

Der Backofen und der Backschrank verströmen noch eine angenehme Restwärme, als Peter Bürgi gegen Mittag durch seine Backstube im Lengnauer Gewerbegebiet führt. «Seit 40 Jahren habe ich jeden Abend geteigt und den Backzettel für den kommenden Tag geschrieben – das ist bald vorbei», erklärt der gebürtige Erlinsbacher. Per 1. September übernimmt die Blum-Hauser Gastronomie aus Niederweningen (ZH) seine [Bäckerei-Konditorei Bürgi](#) in Lengnau. Ruth (63) und Peter Bürgi (67) verabschieden sich dann in den Ruhestand.

40 Jahre lang hat das Ehepaar den Betrieb mit viel Herzblut geführt. Sie als «Tätschmeisterin» im Ladengeschäft, er in der Backstube, wo die Brotspezialitäten entstehen, für die Beck Bürgi weitherum bekannt ist. Trotz maschineller Unterstützung ist hier vieles noch Handarbeit. Der Brotteig muss mindestens vier Stunden ruhen. Eine lange Triebführung sei essenziell für gutes

Brot und mache es verträglicher für Gluten-Allergiker, erklärt Bürgi: «Wir bereiten die Teige immer noch wie damals zu, als wir die Bäckerei vom Gründer und Bäckermeister Emil Huber und seiner Frau Agatha übernahmen. Sie gaben uns Tipps und waren eine grosse Hilfe.»



... und 2020 mit Aussicht auf die baldige Pensionierung (Bild: is)

### **Zuerst im «Rank»**

Denn eigentlich ist Peter Bürgi gelernter Konditor-Confiseur. «Wie man Brot bäckt, musste ich erst noch lernen!» Er arbeitete seit fünf Jahren bei Frei in Nussbaumen, als er sich Mitte November 1979 in Lengnau bewirbt: «Es war Zeit für etwas Neues.» Das Gespräch mit dem damaligen Pächter Alois Schmidiger läuft gut, man einigt sich per Handschlag auf einen Vertrag. Doch als Bürgi aus dem Ladengeschäft – damals noch weiter oben in der Kurve an der Zürichstrasse – geht, läuft ihm der Bäcker hinterher und ruft: «Übrigens: Im März höre ich dann auf. Du kannst den Laden ganz übernehmen.» Nach kurzer Bedenkzeit schlug Bürgi ein.

Ehefrau Ruth kam ebenfalls nicht aus der Branche, «und deshalb gab man uns nicht lange», erzählt Peter Bürgi 40 Jahre später amüsiert. Zum Glück hatten sie einheimische Ladenaushilfen, die sie mit der Bevölkerung bekannt machten. Als die alten Räumlichkeiten zu klein wurden und sich Umbau und Modernisierung als zu aufwendig erwiesen, kam im Jahr 2003 die Gemeinde zu Hilfe: Die Bürgis konnten ihr Geschäft in die Liegenschaft Krone zügeln. «Zuvor war dort der Jugendraum einquartiert, was für Unruhe sorgte. Aber das legte sich zum Glück», sagt Peter Bürgi. Die Backstube haben sie schon 1993 ins Gewerbequartier ausquartiert, wo sie Räumlichkeiten von der Mühle Mühlebach aus Würenlingen mieteten. Seither bezieht Bürgi auch das Mehl dort.

### **Aktiv am Dorfleben teilnehmen**

Mittlerweile ist die Bäckerei-Konditorei Bürgi in der Region weitherum bekannt für ihre Brotspezialitäten, und das Ehepaar ist im Dorf bekannt und geschätzt. «Seitdem wir hier sind, nehmen wir am Dorfleben teil und unterstützen auch Dorfvereine in ihren Aktivitäten», sagt Peter Bürgi. Er beliefert unter anderem den Volg in Schneisingen, wo er am Alpenrosenfest auch immer einen Verkaufsstand führt. Auch andere Läden der Region, Hotels und Restaurants sowie das

RAS Ehrendingen beliefert der Beck. Seit 1982 ist er im Gewerbeverein Surbtal vertreten und machte an jeder Gewerbeausstellung mit. Ebenso ist die Weihnachtsausstellung im Gartencenter Lengnau seit Jahren ein Fixpunkt im Kalender.

### **Lange Suche nach Nachfolgern**

Im März konnten sie ihr 40-Jahr-Jubiläum feiern. Mangels eigenem Nachwuchs suchten Peter (67) und Ruth (63) Bürgi schon seit 2014 eine Nachfolgelösung für ihren Betrieb. Vergebens: «Im November letzten Jahres waren wir so erschöpft, dass wir beschlossen, ein Datum zu fixieren, an dem endgültig Schluss ist – ob jemand übernimmt oder nicht», erzählt Ruth Bürgi. Der Zufall wollte es, dass die Gastronomen Blum-Hauser aus dem zürcherischen Niederweningen eine grössere Produktionsstätte für ihr Catering suchten. «Als sie unsere Backstube besichtigten, konnte ich sie überzeugen, gleich auch die Bäckerei zu übernehmen», freut sich Peter Bürgi. Am 1. September 2020 wird der Betrieb offiziell an die neuen Besitzer Samuel Hauser, Markus Witt und Reto Hoffmann übergeben. Dann heisst der Betrieb offiziell «Blum-Hauser Bäckerei-Konditorei Bürgi».

Für die Kunden werde sich jedoch vorerst nicht viel ändern, verspricht Peter Bürgi. Die zehn Angestellten werden übernommen, das Traiteur- und Catering-Angebot wird ausgebaut. Ruth Bürgi wird den Laden noch bis Ende Januar als Filialleiterin führen und die neuen Mitarbeitenden einarbeiten. Die Leitung der Backstube übernimmt Yvonne Merkofer, die seit 18 Jahren schon Stellvertreterin von Peter Bürgi war.

Der Patron wird das neue Unternehmen noch maximal zwei Jahre lang als Berater begleiten, «und wenn ich sehe, dass es läuft, ziehe ich mich aus dem Betrieb zurück», so der Plan. Teigen und Backzettel schreiben gehören für ihn dann definitiv der Vergangenheit an.