

# Der Zuckerbäcker nimmt Abschied

Nach einer über 70-jährigen Geschichte verschwindet die Rheinfelder Traditionsconfiserie Berner Ende Juni.

Ruedi Berner erzählt die Anekdote gern, auch wenn er sich selbst natürlich nicht daran erinnern kann. Es war im Februar des Jahres 1951, als Ruedi im Elternhaus zur Welt kommt. «Mein Vater war da ganz sicher gerade am Hasenmachen», sagt er mit einem Lachen. Schliesslich lief im Hause der Confiserie Berner – sein Vater Hans führte das Geschäft seit Mitte der 1940er-Jahre in der Altstadt von Rheinfelden – die Osterhasenproduktion jeweils ab Anfang Jahr auf Hochtouren. «Ich bin also ab der ersten Sekunde mit dem Duft von Schokolade aufgewachsen», sagt Berner.

Es ist der Beginn einer grossen Leidenschaft, der Beginn von Berners Liebe zur Schokolade – und speziell zu den Osterhasen.

## Der Berufswunsch war schon früh klar

Als 16-Jähriger begann Ruedi Berner im Waadtland eine Lehre als Konditor/Confiseur, später stieg er in den Familienbetrieb ein und übernahm diesen 1984 vom Vater. «Ich wollte nie Lokomotivführer oder Pilot werden. Für mich war immer



Ruedi Berner plant, sein Schoggimuseum zu erhalten.

Bild: nbo

klar: Ich werde Chocolatier.» Nun, nach über 30 Jahren gibt er sein Geschäft Ende Juni auf. Der Entschluss dazu sei im vergangenen Jahr gefallen, sagt der 69-Jährige. «Aus Altersgründen – und, weil sich auch meine Frau freut, wenn ich in Zukunft etwas mehr Zeit für das gemeinsame Leben habe», sagt er.

Die Bäckerei-Confiserie Richner mit Sitz in Veltheim übernimmt ab Sommer die Produktions- und Verpackungs-

maschinen von Berner. Nebst den vielen Nougat-Krokant-Produkten wird Richner auch die Schokoladenspezialitäten Berners übernehmen (die AZ berichtete). «Es ist ein schönes Gefühl, dass zumindest ein Teil der Geschichte weitergeführt wird», sagt Berner.

Es sind also Tage des Abschieds für Berner. Tage, die ihn, der eigentlich immer den Schalk in den Augen hat, zwischendurch auch nachdenklich wer-

den lassen. «Ich blicke in diesen Tagen ab und zu zurück und überlege mir, was ich alles erlebt habe. Die Zeit ist schnell vergangen», sagt er, fügt dann an: «Aber es war eine gute Zeit.»

## Osterhasen mit Mango- oder Erdbeeraroma

Viel habe sich geändert, auch am Beruf des Chocolatiers, sagt Berner. Langweilig sei es ihm nie geworden – im Gegenteil: Berner zeigte sich stets innovativ, entwickelte etwa Nougat-Krokant-Produkte, mit denen er Confisereien in der ganzen Schweiz belieferte. In der Schweiz gibt es nur noch sehr wenige Hersteller dieser Spezialität. Auch bei den geliebten Osterhasen konnte er seine Kreativität ausleben. So bot Berner neben den klassischen Variationen auch Osterhasen mit Mango- oder Erdbeeraroma in den Farben Gelb und Rosa sowie einen grünen Hasen mit Matcha-Grünteepulver, allesamt ohne künstliche Farbstoffe.

Ganz ohne Schokolade wird es für Berner wohl auch nach seiner Pensionierung nicht gehen. Zum einen möchte er das kleine Museum erhalten, das er

in der Kapuzinergasse aufgebaut hat. Es gibt einen Einblick in das Zuckerbäcker-Handwerk und die Geschichte des Familienbetriebs.

Seine Vorfahren betrieben in der Rheinfelder Altstadt bereits seit 1830 ein Geschäft. Erhalten ist unter anderem das allererste Schoggi-Rezept von damals. Aber auch Dutzende Osterhasen-, Samichlaus- oder Engelformen hat Berner aufbewahrt. Die ältesten davon sind über 100 Jahre alt und aus verzinktem Eisenblech. Bei Führungen zeigte Berner jeweils auch die Herstellung von Schokolade, von der Bohnenauswahl bis hin zur Veredelung. In welcher Form das Museum nun erhalten bleibt, ist noch offen.

Zum anderen gibt es wohl auch in Zukunft noch Osterhasen aus dem Hause Berner, wenn auch nur vereinzelt. Schliesslich möchte sein Enkel darauf nicht verzichten. «Ich werde darauf achten, dass ich ein Gefäss behalte, in dem ich Schokolade schmelzen kann. Das habe ich ihm so versichert», sagt Berner mit einem Lachen.

Nadine Böni