

Confiserie Berner stellt im Sommer den Betrieb ein

Eine 75-jährige Firmengeschichte geht zu Ende

Seit 1945 produziert die Confiserie Berner in Rheinfelden Schokolade in allen Formen. Ende Juni wird die Produktion eingestellt und die Maschinen werden verkauft.

Valentin Zumsteg

RHEINFELDEN. Für viele Fricktaler gehören die Schoggihasen der Rheinfelder Confiserie Berner zum Osterfest. In diesem Jahr dürfte es das letzte Mal sein, dass die süßen Hoppeltiere aus der Rheinfelder Kapuzinergasse genossen werden können.

«Wir werden Ende Juni den Betrieb einstellen. Ich bin jetzt 69 Jahre alt und habe schon vor zehn Jahren mit der Suche nach einer Nachfolge begonnen. Das Interesse, den Betrieb weiterzuführen, ist gering», erklärt Inhaber Ruedi Berner. Aus diesem Grund hat er sich zu diesem Schritt entschieden.

Mitarbeiter informiert

Die Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist schon seit längerem reduziert worden. Aktuell arbeiten noch vier Personen – davon einige in Teilzeit – im Betrieb. «Sie sind über den Schritt informiert und werden bei der Stellensuche unterstützt», erklärt Ruedi Berner. Der kleine Laden für den Direktverkauf ist nach wie vor offen – wegen Corona aber etwas eingeschränkt. Die Geschichte des Betriebs hat 1945 seinen Anfang genommen, als Hans Berner,

der Vater von Ruedi, das Unternehmen gründete. Die Confiserie stellt viele verschiedene Schoggiprodukte her, nicht nur für den eigenen Verkauf, sondern vor allem für den Grosshandel. Bekannt ist Berner für sein Nougat-Krokant, das zahlreiche Confisereien und Bäckereien in der Schweiz für ihre Produkte verwenden. In der Schweiz gibt es nur noch

«Das Interesse an einer Übernahme ist klein»

sehr wenige Hersteller dieser Spezialität. Wegen der Corona-Krise sind in den vergangenen Wochen aber auch einige Aufträge storniert worden. «Ob künftig dieses Nougat-Krokant noch in der Schweiz hergestellt wird, ist offen. Auch hier ist das Interesse an einer Übernahme klein», führt Berner aus.

Ende einer süßen Ära

Die lange Firmengeschichte findet nun im Sommer ein Ende. Ruedi Berner bedauert diesen Schritt, denn er hat nicht nur viel Arbeit, sondern auch Herzblut in sein Unternehmen gesteckt. Er liebt Schokolade in allen Formen. «Bis Ende Juni wird noch produziert, danach werden die Maschinen verkauft und abgeholt.» Die verschiedenen Räumlichkeiten in der Kapuzinergasse will er künftig vermieten. «Es gibt bereits Interessenten», erklärt Berner. Damit wird in Rheinfelden eine süsse Ära beendet.



Ein Blick ins Fotoarchiv: Ruedi Berner mit Schoggihasen aus eigener Produktion. In diesem Jahr wird es sie zum letzten Mal geben.

Foto: Archiv NFZ