

THUNNER JAGBLAATT

BZTHUNNERJAGBLAATT.CH



AZ Bern, Nr. 299 | Preis: CHF 4.60 (inkl. 2.5% MwSt.)

BERNER OBERLAND MEDIEN

Gerber verlängert Vertrag bis 2023

FC Thun Der Sportchef und mögliche neue Präsident hält dem Club, dem er seit 2003 angehört, die Treue: Andres Gerber hat seinen Vertrag bis im Sommer 2023 verlängert. **Seite 19**

Gemeinde zeigt Spielplatz-Vandalen an

Steffisburg Auf einem Spielplatz am Ufer der Zulg wüteten am Wochenende Vandalen in einer öffentlichen Toilette. Die Gemeinde reicht eine Anzeige ein. **Seite 7**

Von der Eislaufgala bis zur Lichtnacht

Thun Für 2021 hat der Gemeinderat 62 Anlässe auf öffentlichem Grund genehmigt. Corona hinterlässt indes auch hier Spuren: Der erste geplante Event steigt erst Mitte März. **Seite 6**

Heute 7°/12°
Wechselhaftes Westwindwetter mit vielen Wolken und milden Temperaturen.

Morgen 6°/11°
Auch morgen noch einmal veränderlich bewölkt und für die Jahreszeit sehr mild.

Seite 30

Heute

Notbremse bei der Winterschifffahrt

Region Thun Ohne Boitdgastronomie kann die Winterschifffahrt auf den zwei grossen Oberländen Seen nicht wirtschaftlich geführt werden. Aus diesem Grund stellt die BLS Schifffahrt den Betrieb ab sofort ein. **Seite 4**

Zenhäusern gewinnt seinen zweiten Slalom

Ski alpin Nach dem ersten Lauf belegte Ramon Zenhäusern im Slalom von Alta Badia lediglich den achten Zwischenrang. Dann drehte er auf - und gewann. Zwei Siege in dieser Disziplin sind noch nicht vielen Schweizern gelungen. **Seite 18**

Trotz Corona gings mit ihrer Karriere vorwärts

Berner Sport Das Jahr 2020 war schwierig, trotzdem haben es einige Berner Sportlerinnen und Sportler geschafft, ihrer Karriere erfolgreich einen Schub zu geben. Wir stellen acht von ihnen vor. **Seite 19**

Ein Hochglanzheft nur für den Frauensport

Medien «Sportlerin» ist das erste Frauensport-Magazin der Schweiz. Herausgegeben wird es von drei Bernern. Eine Frage stellt sich: Wieso müssen ausgerechnet Männer dafür sorgen, den Frauensport sichtbar zu machen? **Seite 23**

Was Sie wo finden

Unterhaltung	28-29
Forum	27
TV/Radio	31

Anzeigen	14
Todesanzeigen	

Wie Sie uns erreichen

Abo-Service	0844 036 036 (Lokalanruf)
Anzeigen	033 225 15 15
Redaktion	033 225 15 55

Tausende Briten müssen in den Hausarrest

Weihnachten und Corona Um die Ausbreitung der neuen Virusvariante zu verhindern, schickt der Bundesrat rund 10'000 britische Touristen in Quarantäne.

Markus Brotschi, Stefan Häne und Philippe Reichen

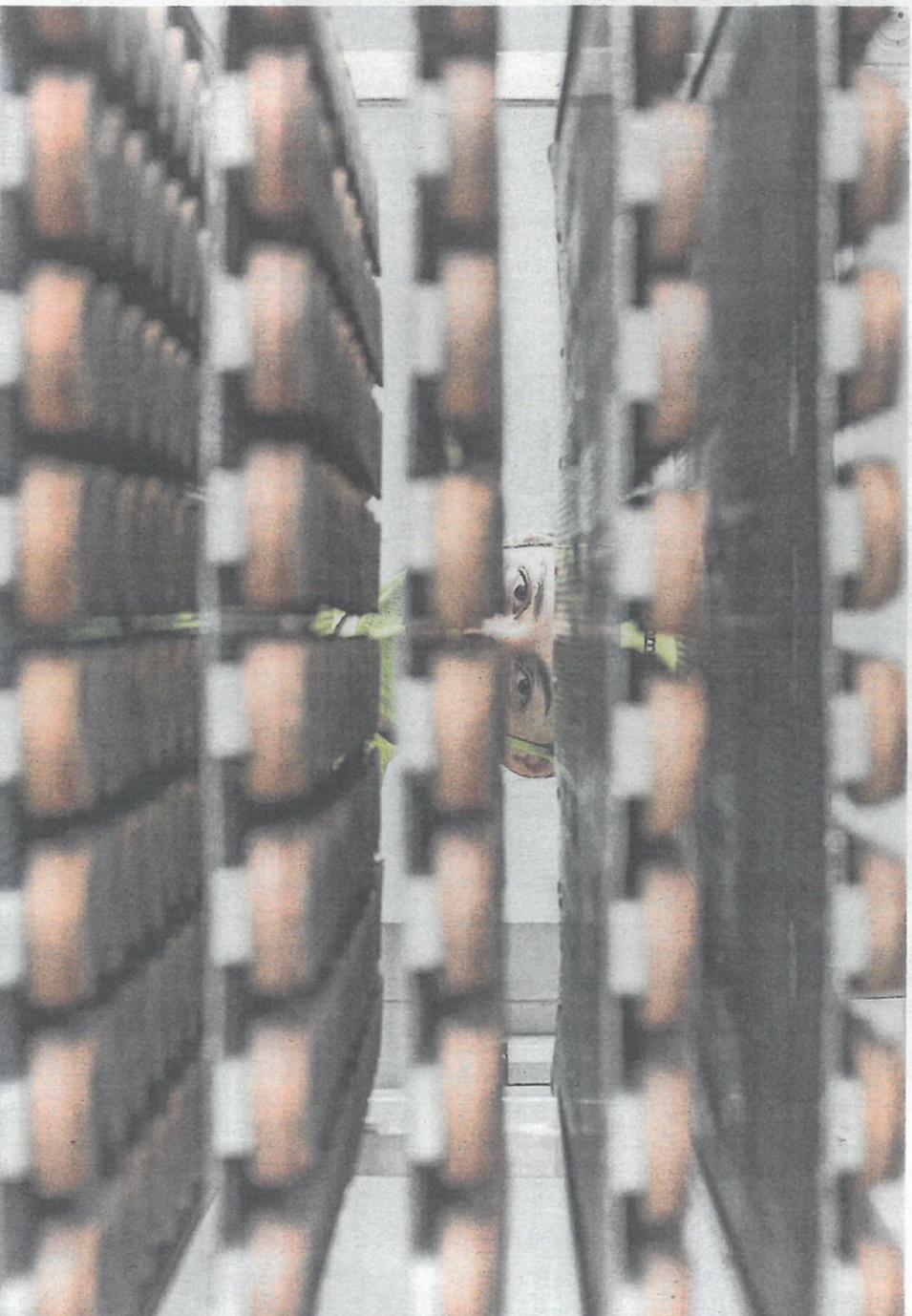
Für Menschen aus Grossbritannien und Südafrika gilt seit gestern eine Einreiseperrre. Zudem müssen Reisende aus diesen Ländern, die seit dem 14. Dezem-

ber angekommen sind, für zehn Tage in Quarantäne. Diese Massnahmen hat der Bundesrat getroffen, um eine Ausbreitung der neuen Virusvarianten zu verhindern. Zwar seien die mutierten Coronaaviren möglicherweise bereits in der Schweiz, sagte Pa-

rick Mathys vom Bundesamt für Gesundheit gestern. Doch für das Schweizer Gesundheitswesen sei es entscheidend, dass eine weitere Verbreitung möglichst eingedämmt werde.

Zwar sei noch unklar, um wie viel ansteckender die Mutation aus Grossbritannien effektiv sei. Die dortigen Behörden sprechen von bis zu 70 Prozent. Doch sogar wenn das Ansteckungsrisiko nur um 20 Prozent höher sei, würde dies die stark belasteten Spitäler in der Schweiz überfordern, so Mathys. **Seite 9, 12+13**

Das Geheimnis hinter den Thunerli



Thun 100 Jahre alt ist die Confitserie Steinmann. Wir nahmen das Jubiläum zum Anlass, der Chef-Confitseurin Marianne Aeschlimann bei der Herstellung der Thunerli, einer Spezialität des Hauses, über die Schulter zu blicken. Und so einiges über die Arbeit mit Schokolade zu erfahren. **(don)** **Seite 2+3**

Foto: Paric Spahn

Pionierin in der Freiwilligenarbeit

Region Uetendorf hat eine professionelle Drehscheibe für Freiwilligenarbeit.

Noch bleiben die Skigebiete offen

Tourismus Die Oberländer Statthalter haben die Genehmigung für den Skibetrieb erteilt.

Kanton setzt Verkehrsstreik auf Externe

Thun Weil die Mein zum Einbahnwerke auseinandergehen, Kanton auf Mediat

Die kantonale Baukehrsdirktion verögestern neue Zahlkehrsmessungen auf Hofstettenstrasse. Diese dürften nichts dem, dass die Meinurden Verkehrsregime den diversen Betroffen auseinandergehen. Di eine Umfrage bei runtionen zum Handlu und zu den Verkehrslich aufgezeigt, wie di Verkehrsdirktion wei te. Eine Annäherung aber möglich werden Einsatzes eines Mteams. «Ganz wichtig dass diese Leute völlig sind und hier in noch keine Rolle gespi betone Markus Wyss, Ingenieur Berner gegenüber dieser Zeit ist unklar, wie hoch für die Meditation seit und wie lange der Pr um den Verkehr weil wird. Klar ist: Markus keinesfalls einen Unten Corona. *(mitk)*

Alkoholverbot Raststätten für

Schweiz Ob ein Feter für den Lastwagencha eine Flasche Wein von lenshop zum Mithel Schweizer Autobahn waren Ausschank un von Alkohol bisher Aufs neue Jahr hin wil bot, das seit 1964 gilt ben. Ganz zur Freude tonomen, die entlang bahnen Restaurants, Hotels betreiben. «Fi deutet das eine Glei mit anderen Anblieb Christian Keel, Leiter beriebe auf der Autstätte Grauholz. Dank Verkaufsmöglichkeit eine Million Franken satz erzielt werden. *(c*

ANZENGE



«Ja, ich habe einen Schoggijob»

Thun Die Confitserie Steinmann ist 100 Jahre alt. Grund genug, für einmal hinter die Kulissen des Thuner Traditionsbetriebs zu blick

Barbara Schluchter-Donski
Miviane Futterknecht (Gratli)

is ist ein sonniger Novembertag. In den frühen Morgenstunden der Aare, oben Himmelsblau. Und in der Luft dieser unverstehlichen Duft von geschmolzener Schokolade, der uns anft einwickelt und verführt. Fotograf Patric Spahni und ich stehen in der Schokoladefabrik und blicken Marianne Aeschlimann über die Schulter.

Die Chef-Confitseurin im Bällli 37 erklärt uns, wie sie Thunerli macht. Mit steinmanngrüner Maske über Mund und Nase, le wir bald nicht mehr sehen. Wenn die 35-jährige Confitseurin lacht, strahlen ihre Augen. «Ja», sagt sie, und eigentlich ist es berufsspezifisch, dass sie es noch auspricht: «Ja, ich habe einen Schoggijob.»

Zubereitet werden die Thunerli immer noch nach dem Originalrezept aus dem Jahr 1953, als Grossvater Fritz Steinmann die Spezialität zur Geburt seines Sohnes Urs kreierte. Nicht nur die Zutaten, sondern auch die Herstellung ist dieselbe geblieben. Und das bedeutet vor allem eines: viel Handarbeit.

Vollhige Duftnoten in der Backstube

o bringt Confitseurin Fabienne Wüthrich in einem grossen Topf echs Liter Vollrahm für die Füllung zum Kochen. Die dunkle Schokolade schmilzt bereits in

«Ein halbes Grad mehr oder weniger kann das Resultat völlig verfälschen oder der Masse eine inschöne graue Farbe verleihen.»

Marianne Aeschlimann
Chef-Confitseurin

inem anderen Kessel vor sich in und sorgt weiterhin für wohlige Duftnoten in der steinmannschen Backstube.

Marianne Aeschlimann widmet sich nun den Bödeli, die später der Schokoladennasse den fält geben: Aus einem Schokoladennüßbrot sticht sie von Hand keine Rondellen aus, die später gebacken werden. «Ich liebe meine Arbeit und habe mich enorm auf den Neustart gefreut», sagt sie, die eben zum zweiten Mal außer geworden ist.

«Süss, süsser, im süssesten»

has eigentliche Herzstück des Thunerli ist eine süssige Schokoladennasse. Dafür rühren die beiden Frauen den kochenden Rahm, drei Kilogramm Zucker und die geschmolzenen acht Kilogramm Schokolade zusammen. Die Menge reicht etwa für 2400 Thunerli. «Die Temperatur muss genau 100 Grad betragen», erklärt Marianne Aeschlimann, während sie die Schokolade in den Rahm fessert und Fabienne Wüthrich mit

Am nächsten Tag werden der Masse, die über Nacht gekühlt wurde, zehn Kilogramm Butter beigefügt, damit sich diese gut verstreichen lässt. Marianne Aeschlimann hat dafür die «Maschine» hervorgeholt, die Fritz

«Ich esse Schokolade auch sehr gerne. Nicht in grossen Mengen. Dafür jeden Tag.»

Marianne Aeschlimann
Chef-Confitseurin

Steinmann vor 67 Jahren gleich mit den Thunerli «mitränd»: In jede Vertiefung einer Metallplatte legt die Confitseurin ein gebackenes Bödeli, verstreicht die Schokoladennasse und legt ein weiteres Bödeli darauf.

Durch das Drehen einer Kurbel kann Marianne Aeschlimann die fertig geschichteten Thunerli anschliessend aus der Form holen und sie zum nochmaligen Kühlen bereitstellen.

Temperatur muss auf halbe Grad stimmen

Am dritten Produktionstag werden die Thunerli fertiggestellt und verpackt: Auf einem Fließband werden sie mit Schokolade überzogen, bevor Marianne Aeschlimann auf jedes der vorgefertigten weissen Schokoladendplättchen legt, welche Thuner Wahrzeichen darstellen.

«Ein halbes Grad mehr oder weniger beim Überziehen kann das Resultat völlig verfälschen oder der Masse eine unschöne graue Farbe verleihen», erklärt die Confitseurin. Dabei muss man auch die Raumtemperatur beachten, die je nach Jahreszeit unterschiedlich sei.

«Schokolade ist ein wunderbares Material»

«Thunerli sind eines meiner Lieblingsprodukte, weil es dafür sehr viele Arbeitsschritte braucht», sagt Marianne Aeschlimann, während sie die letzten Plättchen mit Rahm aus, Schloss und Scherzliegen-Kirche platziert. Was sie darüber hinaus an ihrem Beruf besonders liebt, ist die Kreativität: «Schokolade ist ein wunderbares Material. Damit kann ich fast alles gestalten», sagt die 35-jährige. «Und ich esse Schokolade auch sehr gerne. Nicht in grossen Mengen. Dafür aber jeden Tag.» Und wieder lachen ihre Augen.

Der verführerische Duft nimmt noch immer den ganzen Raum ein. Wir verstehen, wieso Marianne Aeschlimann der Schokolade erlegen ist.

«Schokolade ist ein wunderbares Material. Damit kann ich fast alles gestalten.»



Viel Handarbeit: Marianne Aeschlimann hat vier Teige übereinandergelegt, damit sie mit dem Ausstechen schneller vorankommt.



Das Herzstück: Marianne Aeschlimann (links) und Fabienne Wüthrich rühren die Zutaten für die Schokoladennasse zusammen.

Finish auf dem Fließband: Zum Abschluss werden die Thunerli mit Schokolade überzogen, bevor Marianne Aeschlimann jedes mit den typischen weissen Schokoladendplättchen belegt. Fotos: Patric Spahni

Corona setzt auch Steinmanns zu

«Wir rechnen derzeit mit allem. Auch mit einem zweiten Lockdown.»

Marcel Steinmann
Co-Geschäftsführer
Confitserie Steinmann AG

«Ja, ich hatte und habe schlaflose Nächte», sagt Barbara Steinmann, welche die Confitserie Steinmann AG zusammen mit ihrem Bruder Marcel seit 2012 leitet. Corona, der damit verbundene Lockdown im Frühling und die anhaltend unsichere Situation hätten vieles auf den Kopf gestellt und dem Unternehmen einen argen Dämpfer versetzt: «Start das 100-Jahr-Jubiläum zu feiern, mussten wir plötzlich die Gastrobetriebe schliessen und alles überdenken», sagt die 38-jährige, die wie ihr Bruder Aus- und Weiterbildungen in der Branche absolviert hat. So habe man beispielsweise begonnen, den Onlinehandel zu optimieren. Doch dieser müsse sich erst noch etablieren.

«Im Moment läuft das Geschäft aber recht gut», sagt Marcel Steinmann, ohne konkrete Zahlen zu nennen. Aber es würden deutlich weniger Waren für Weih-

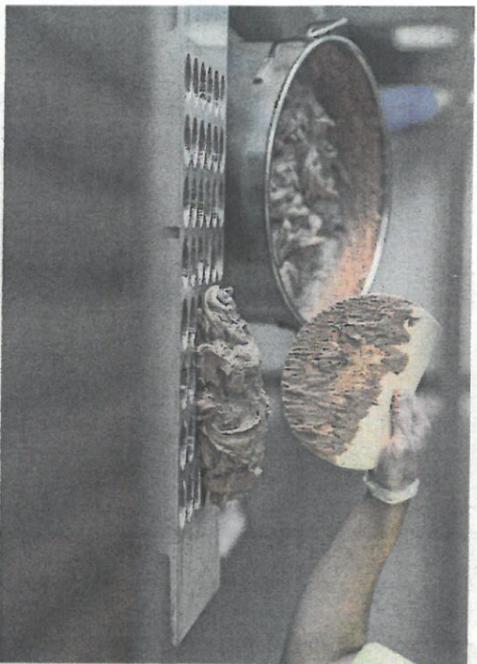
ern abgesetzt wurden. «Wir rechnen derzeit mit allem», sagt Marcel Steinmann, «auch mit einem zweiten Lockdown.»

Hauptgeschäft im Bällli bleibt Spitzenreiter

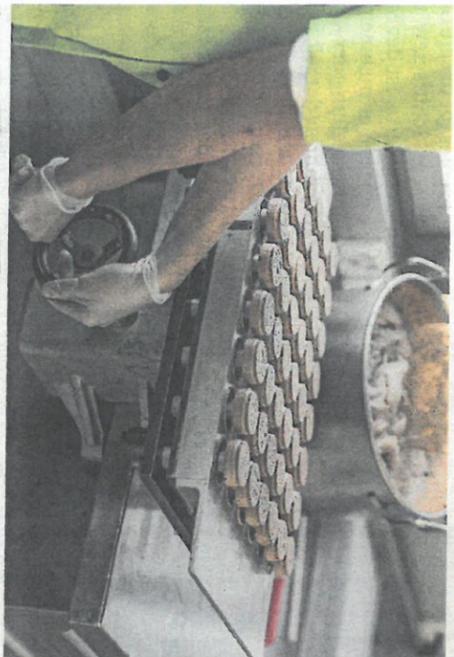
Auch sonst sprechen Marcel und Barbara Steinmann nicht gerne über Zahlen. Das sei «Familien-sachen». So ist nicht bekannt, wel-

chen Umsatz das Unternehmen mit seinen 100 Mitarbeitenden den fünf Standorten (siehe Grafik rechts) generiert. Barbara Steinmann lässt sich lediglich entlocken, dass der Gastrourms gut ein Drittel und die Läden zu Drittel des Gesamtumsatzes ausmachen, wobei das Hauptgeschäft im Bällli mit 40 Prozent des Gesamtumsatzes der Kl-

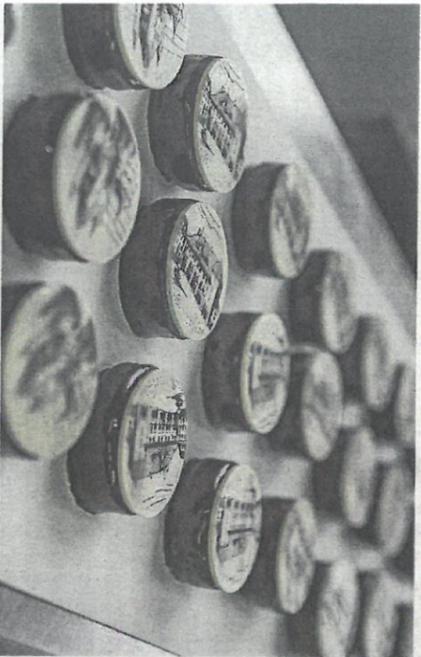




tz wird geschichtet: Marianne Aeschlimann verteilt die Schokolamasse über den Bödeli, die sich in den Vertiefungen befinden.



kommen die Thunerli aus der Form: Durch Drehen der Kurbeln Marianne Aeschlimann die Thunerli aus der Form lösen.



Wie man sie kennt: Die fertigen Thunerli in dem Fliessband, bevor sie verpackt werden.

100 Jahre Confiserie Steinmann

In diesem Jahr feiert die Thuner Confiserie Steinmann AG ihr 100-jähriges Bestehen. Was 1920 damit begann, dass Fritz Steinmann die Zuckerbäckerei seines damaligen Arbeitgebers übernahm, hat sich zu einem KMU mit fünf Standorten und 100 Mitarbeitenden entwickelt.

Verkaufsschlager

Das sind die beliebtesten Produkte der Confiserie Steinmann AG, und so viele wurden davon im Jahr 2019 verkauft.

Pralines und Truffes	400 000	Mehl	60 000
Kaffee	300 000	Butter	12 000
Thunfischli	97 000	Zucker	10 000
Thunerli	38 000	Schokolade	8 000

Rohstoffe

Für die Produktion 2019 wurden so viele Kilogramm Rohstoffe verarbeitet.

Meilensteine

Die Timeline zeigt die Eckpunkte in der Geschichte der Confiserie Steinmann und wie sie sich von den Anfängen bis heute entwickelte.

- Feier des 100-Jahr-Jubiläums
- Eröffnung vierte Aussenfiliale (Uetendorf)
- Eröffnung dritte Aussenfiliale (Schoren 2)
- Barbara und Marcel Steinmann werden Geschäftsführer
- Zweite Aussenfiliale (Zentrum Oberland) und neue Produktionsstätte
- Eröffnung erste Aussenfiliale (Bahnhofstrasse 12)
- Umwandlung der Einzelfirma zur Confiserie Steinmann AG
- Grossanmietung des Geschäftsrats im Bälliz
- Urs und Gisela Steinmann übernehmen die Geschäftsleitung
- Neuer Anbau für die Schokoladeabteilung
- Fritz Steinmann stirbt, Sohn Fritz junior übernimmt mit 24 Jahren
- Bezug neue Liegenschaft
- Fritz Steinmann kauft freies Bauland im Bälliz 37
- Mitarbeiter Fritz Steinmann übernimmt das Geschäft
- Umzug ins Bälliz 23 aus Platzgründen
- Gottlieb Neuenschwander eröffnet ein Geschäft in Thun

Mitarbeitende

Das Wachstum der Firma widerspiegelt sich auch in der Anzahl der Mitarbeitenden: Waren es im Jahr 1925 noch 6 Mitarbeitende, stieg deren Zahl bis zur Eröffnung der ersten Aussenfiliale im Jahr 1999 auf 55 an. In den letzten 20 Jahren hat sich diese Zahl nochmals fast verdoppelt.



1920

1934

1935

1949

1971

1982

1987

1998

1999

2009

2012

2018

2020

20

1876

1872

izenreiter ist. Und: 52 Prozent

Kosten des Unternehmens

Personalkosten.

Als eigentlicher Glücksgriff eras sich die Verlegung der Koni- und Bäckereiproduktion in Thuner Malerweg nach Uetendorf und die Eröffnung der rüthen Filiale mit Café im letzten Jahr. «Wir haben einen breiten Kundestamm, den wir hier sprechen», sagt Barbara Steinmann. Dank der vielen Parkplätze und der Kinderspielfläche nussen und drinnen würden h Arbeitende wie Familien hlfühlen, sei es für die Kaffeese, das Mittagessen, ein Zwieund unter «normalen Umständen» auch einen Sonntagsbrunch.

1 Familienbetrieb

sch und durch

t steht: Die Confiserie Steinmann AG ist ein Familienbetrieb ch und durch: «Auch wenn wir

Familienrat gefällt», sagt Barbara

Steinmann. «Und manchmal holen wir uns auch einfach ein paar Tipps bei unseren Eltern.» Auch Grossmutter Annemarie ist zwischendurch im Betrieb anzutreffen: Vor Corona packte sie einmal die Woche Schoggibranchi ein.

Das Weiterführen der Tradition und das Hochhalten der Qualität stehen dabei immer an erster Stelle. «Wir beziehen unsere Produkte fast ausschliesslich in der Region oder im Kanton Bern», sagt Marcel Steinmann. «Auch wenn das mehr kostet.» Aber Sparen auf Kosten der Qualität sei kein Thema. «Im Gegenteil: Wir halten immer noch nach besseren Rohstoffen Ausschau.» Wichtig sind den beiden auch die Mitarbeitenden,

zu welchen die beiden ein kollektives Verhältnis pflegen. «Wir bringen ihnen viel Wertschätzung entgegen und vertrauen ihnen», bringt Barbara Steinmann ihren