

180 Jahre Bäckerei-Konditorei Kern in Laufen: der Tradition verpflichtet – offen für Neues

1833 gründet Johannes Kern die gleichnamige Bäckerei-Konditorei in Laufen und legt den Grundstein für eine Erfolgsgeschichte, die seit 180 Jahren andauert und heute in der 6. Generation von den Brüdern Christoph und Stefan Kern weitergeführt wird.

1845 kaufte Johannes Kern das Eckhaus an der Hauptstrasse 26 und baute es zu einer Bäckerei um. Bis heute blieb die Liegenschaft in Familienbesitz. Sein Sohn Franz Konrad erhielt später das Recht, neben der Bäckerei die Pintenwirtschaft „Sternen“ zu führen.

Ein halbes Jahrhundert später baute Joseph Kern eine Kaffeehalle an, um das ausschweifende Leben in der Wirtschaft im ersten Stock etwas zu zügeln. 1880 verkaufte der „Zuckerbeck“, wie man Joseph Kern nannte, in Laufen die ersten „Schoggi-Hasen“ und „Schoggi-Eier“. Nach dem gleichen Rezept fertigt das Familienunternehmen heute noch jedes Jahr zu Ostern um die 2'000 Stück davon. Aber auch mit Lebkuchen, Waffeln und den bekannten Nusskernli machte sich der Laufner Traditionsbetrieb einen Namen.

In einem Inserat im „Birsthaler“ dichtete Joseph Kern 1899:

„Kurz und gut - noch was vergessen:

Lebkuchen, diese Delikatessen,

feiner noch als Waffeln sind,

Leckerli für Frau und Kind.

Zu Schleuderpreisen verkauft ja gern

in Laufen auch der Joseph Kern“

1928 kam Josephs Sohn Guido Sen. aus Amerika zurück, wo er sechs Jahre lang als Pastry-Chief am Broadway in New York gearbeitet hatte. Und mit dem American Way of Life zog ein neuer Geist in das Traditionsunternehmen: Die Kaffeehalle hiess nun Tea-Room, die Biscuit- und Lebkuchenfabrikation wurden erweitert und das Backwerk bis 1939 auf allen Märkten im Jura verkauft – Transportmittel war natürlich ein Ford.

1968 übernahmen Guido Kern und seine Frau Annelies Kern-Häfeli die Bäckerei-Konditorei, die sie 33 Jahre lang führten: Aus dem Tea-Room wurde ein modernes Café mit französischer Ambiance und Restaurationsbetrieb, die Backstube wurde aus der Geschäftsliegenschaft ausgelagert, das Angebot an Backwerk erweitert.

Seit 2002 leiten die Brüder Christoph und Stefan Kern das Familienunternehmen. Ihre Tatkraft wurde gleich zu Beginn auf eine harte Probe gestellt. 2007 zerstörte das Jahrhunderthochwasser nicht nur die Geschäftsliegenschaft, sondern auch das Café-Restaurant und die Backtube. Mit grossem Elan wurde das historische Gebäude restauriert und erstrahlt heute in neuem Glanz.