

Zwei Bands im Haus zum Eckstein

Rheineck Im Haus zum Eckstein treten heute Moira und Daydream auf. Moira spielt Chanson-Folk-Pop. Bei Daydream handelt es sich um zwei Stimmtalente. Türöffnung ist um 19.30 Uhr. (red)

Schweiz am Wochenende

Ausgabe St. Galler Tagblatt

Verleger: Peter Wanner.
Chefredaktor CH Media: Patrik Müller (pmü).
 Geschäftsführung: Dietrich Berg.
 Chief Product Officer: Mathias Meier.
 Werbemarkt: Markus Fischer, Paolo Placa.
 Nutzermarkt: Bettina Schibli.

Redaktion St. Gallen, Gossau und Rorschach
 Daniel Wirth (dwi, Leiter), Luca Ghiselli (ghi, Stv.), Arcangelo Balsamo (arc), Sandro Büchler (sab), Diana Hagmann-Bula (dhu), Marlen Hämmerli (mha), Rudolf Hirtl (rht), Melissa Müller (mem), Julia Nehmiz (miz), Christina Weder Bruderer (cw), Perrine Woodtli (woo).
 Telefon: 071 227 69 00; E-Mail: stadtrredaktion@tagblatt.ch, redaktiongo@tagblatt.ch, redaktionot@tagblatt.ch.

Redaktion St. Galler Tagblatt
 Chefredaktion: Stefan Schmid (ssm, Chefredaktor), Jürg Ackermann (ja, Stv., Tagesleiter), David Angst (da, Chefredaktor Thurgauer Zeitung), Noemi Heule (nh, Stv., Tagesleiterin), Daniel Walt (dwa, Stv., Leiter Online).

Dienstchef: Andreas Bauer (bau).
Wirtschaft Ostschweiz: Thomas Griesser Kym (T.G., Leiter), Stefan Borkert (bor), Kasper Enz (ken).
Ostschweizer Kultur: Christina Genova (gen, Leiterin), Bettina Kugler (bk), Martin Preisser (map), Claudio Weder (wec).
Sport: Patricia Loher (pl, Leiterin), Daniel Good (DG, Stv.), Christian Brägger (chr), Ives Bruggmann (ibr), Ralf Streule (rst).
Ostschweiz: Michael Genova (mge, Leiter), Saralina Hess (seh, Stv.), Rossella Blattmann (brl), Marcel Eisener (mel), Luca Hochreutener (hol), Enrico Kampmann (eka), Renato Schatz (res), Adrian Vögele (av), Regula Weik (rw, Reporterin), Christoph Zwilli (cz).

Forum: Thorsten Fischer (T.F.), E-Mail: leserbrief@tagblatt.ch.
Produktion: Yvonne Stadler (ys, Leiterin), Thorsten Fischer (T.F., Stv.), Ruth Hochreutener (ruh), Rita Kohn (rk), Liska Meier (lis), Maya Mussilier (mus), Jacqueline Schilling (jas), Claudia Tschan (cti). Gestaltung: Yvonne Stadler (Leiterin), Bilet, Claudia Berger. Fotografie: Andrea Stalder (Teamleiterin), Michel Canonica, Donato Caspari, Benjamin Manser, Ralph Ribi, Layout: Martin Scheu, Andreas Wenk.

Online: Daniel Walt (dwa, Leiter), Natascia Arsic (nat, Stv.), Christina Brunner (cbr), Saskia Ellinger (els), David Grob (dar), Christa Kamm-Sager (chs), Miguel Lo Bartolo (mlb), Stephanie Martina (stm), Tim Naef (tn), Raphael Rohrer (rar), Valentina Thurnherr (vat), Eva Wenaweser (eww).
Video-Unit: Sarah Wagner (swa)
 Adresse: Fürstentlandstrasse 122, 9001 St. Gallen.
 Telefon: 071 272 77 11.
 E-Mail: zentralredaktion@tagblatt.ch.

Zentralredaktion CH Media
 Chefredaktion: Patrik Müller (pmü, Chefredaktor), Doris Kleck (dk, Stv./Co-Leiterin Inland und Bundeshaus), Yannick Nock (yno, Stv./Leiter Online), Raffael Schuppisser (ras, Stv./Leiter Kultur, Leben, Wissen).

Leitung Produktion & Services: Roman Würsch (rwu).
Inland und Bundeshaus: Anna Wanner (wan, Co-Ressortleiterin), Doris Kleck (dk, Co-Ressortleiterin), Christoph Bernet (cbe), Maja Briner (mjb), Stefan Bühler (sbü), Henry Habegger (hay), Karl Kälin (ka), Benjamin Rosch (bro), Chiara Stäheli (chi), Othmar von Matt (att), Reto Wattenhofer (rwa), Joëlle Weil (jwe, Podcast).

Ausland: Fabian Hock (fho, Ressortleiter), Natasha Hähni (nah), Bojan Stula (bos).
Wirtschaft: Florence Vuichard (fv, Ressortleiterin), Ann-Kathrin Amstutz (aka), Stefan Ehrbar (ehs), Christian Mensch (cm), Pascal Michel (mpa), Niklaus Vontobel (nav), Benjamin Weinmann (bwe), Daniel Zulauf (dz).

Reporter: Jürg Ackermann (ja), Francesco Benini (be, Leiter Meinung und Blattmacher), Andreas Maurer (mau), Kurt Pelda (k.P.), Pascal Ritter (rit), Deborah Stoffel (des).
Nachrichten: Michael Graber (mg), Samuel Thomi (sat)

Kultur: Julia Stephan (jst, Teamleiterin), Christian Berzins (bez), Hansruedi Kugler (hak), Stefan Künzli (sk), Daniele Muscionico (MD), Anna Raymann (ray), Julian Schütt (js), Tobias Sedlmaier (tsm).

Leben/Wissen: Sabine Kuster (kus, Teamleiterin), Annika Bangertner (ab), Rathi Empi (rae), Bruno Knellwolf (kn.), Stephanie Schnydrig (sny).

Sport: François Schmid (fsc, Ressortleiter), Raphael Gutzwiller (rg), Simon Häring (sht), Gina Kern (keg), Rainer Sommerhalder (rs), Gabriel Vilares (gav), Dominic Wirth (dow), Etienne Wullemin (ewu).

Datenjournalismus: Stefan Trachsel (trs, Leitung), Zoe Gwerder (zg), Tim Naef (tn), Ruben Schönenberger (rus), Mark Walther (mwa).

Video-Unit: Carin Camathias (cca, Leiterin), Nicole Caola (nic), Roman Loeffel (rol).

Produktentwicklung: Jolanda Riedener (jor), Alexandra Stark (as).

Infografik: Stefan Bogner (stb, Teamleiter), Jana Breder (jbr), Martin Ludwig (mlu), Oliver Marx (mop), Leoni Tobia (let).

Adresse: Neumattstrasse 1, 5001 Aarau.
 Telefon: 058 200 58 58; E-Mail: redaktion@chmedia.ch.

Service

Abonnemente und Zustelldienst: Telefon 058 200 55 55. E-Mail: aboservice@chmedia.ch.

Technische Herstellung: CH Media Print AG, Im Feld 6, Postfach, 9015 St. Gallen.

Anzeigen: CH Regionalmedien AG, St. Galler Tagblatt, Fürstentlandstrasse 122, 9001 St. Gallen, Telefon 071 272 77 77, E-Mail: inserate-tagblatt@chmedia.ch.

Auflage und Leserzahlen: St. Galler Tagblatt: Verbreitete Auflage: 27 493 Ex. (WEMF 2022). Davon verkaufte Auflage: 23 155 Ex. (WEMF 2022). Gesamtausgabe St. Galler Tagblatt: Verbreitete Auflage: 95 496 Ex. (WEMF 2022). Davon verkaufte Auflage: 90 748 Ex. (WEMF 2022). Leser: 250 000 (MACH Basic 2022-2). Verbreitete Auflage Gesamtausgabe CH Media: 305 269 Ex. (WEMF 2022). Davon verkaufte Auflage: 288 108 Ex. (WEMF 2022).

Herausgeber: CH Regionalmedien AG, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau. Die CH Regionalmedien AG ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der CH Media Holding AG. Beteiligungen unter www.chmedia.ch

Ombudsmann: Hans Fahrlander, ombudsstelle@chmedia.ch
 CH Regionalmedien AG, Ombudsstelle, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau

ch media

Ein letztes Mal in der Backstube

Silvia und Hanspeter Beerle gehen in Pension und übergeben ihre Bäckereien in Rorschach, Goldach und Arbon.

Rita Bolt

Es duftet nach frischen Broten und Kaffee. Die Kühlablage ist gefüllt mit Patisserie, Pralinen, belegten Brötli, Eingeklemmten, Birchermüsli und mehr. Auf der Ablage «lachen» Spitzbuben und liegt anderes Süssgebäck. In den letzten vier Monaten musste Hanspeter Beerle früh aufstehen, genauer gesagt um 2 Uhr morgens in der Backstube stehen. Er hat mitgearbeitet. «Es hat personelle Engpässe gegeben», sagt der Bäcker-Konditor und Konditor-Confiseur. Da habe er aushelfen müssen. Das habe er schon viele Jahre nicht mehr gegeben.

Und dies wird es auch nicht mehr geben. Denn an diesem Samstag, 28. Oktober, ist sein letzter offizieller Arbeitstag: Er und seine Frau Silvia geben ihre vier Verkaufsstellen in Arbon, Goldach und Rorschach in andere Hände – in jene der Genussbäckerei Lichtensteiger. Beerles gehen in Pension.

«Mir wird es ganz bestimmt nicht langweilig», sagt Hanspeter Beerle mit einem Lächeln. Er werde die neu gewonnene Zeit zusammen mit seiner Frau geniessen, bestimmt reisen, vielleicht einmal nach Australien oder an die Südsee. Er fahre zudem gerne Ski. Zuerst müsse er aber noch alle Arbeiten erledigen, die liegengelassen seien, weil er in der Backstube eingesprungen sei. «Jetzt habe ich viel Zeit, um alles aufzuarbeiten.»

Nach der Lehre ging's nach Amerika

Die Backstube der Bäckerei Beerle befindet sich in Goldach an der St. Gallerstrasse 52. Diesen Standort haben Beerles am 1. Januar 2005 von der Lorenz Hafner AG übernommen und komplett umgebaut. Hier ist auch die Spezialität des Hauses – das «Bürlibrot» – entstanden. «Es war immer sehr beliebt», sagt der Bäckermeister. Der Teig habe 24 Stunden geruht, konnte so reifen und die Aromen entwickeln. Es sei nur kurz geformt worden, bevor es gebacken wurde. Beliebt bei der Kundschaft



«Mir wird es ganz bestimmt nicht langweilig», sagt Hanspeter Beerle über seinen anstehenden Ruhestand.

Bild: Ralph Ribi (24.10.2023)

seien auch saisonale Spezialbrote wie das Marronibrot oder im Sommer das Olivenbrot gewesen. Der Klassiker sei nach wie vor das Ruchbrot.

Hanspeter Beerles Traumberuf war nicht Bäcker, sondern Pilot. Es sei nicht nur ein Bubentraum gewesen; er habe es wirklich gewollt. Es kam anders: Seine Eltern haben von ihm erwartet, dass er den Betrieb in Rorschach übernimmt. Damals sei man den Wünschen der Eltern nachgekommen. Er absolvierte in Wattwil die Lehre als Bäcker und ging danach nach Amerika. «Ins Land der unbegrenzten Möglichkeiten, wie man so schön sagt», erzählt er.

Er habe eine gute Stelle gehabt. 1978, als sein Vater krank wurde, kam er zurück, lernte seine Frau kennen und übernahm mit ihr 1980 die Bäckerei-Konditorei in Rorschach; alle Conditorei-Confiserie- und Traiteur-Sachen wurden später in Rorschach hergestellt. 1985 kam

bereits das zweite Geschäft dazu: Beerles übernahmen das Verkaufslokal von Engelbert Meier in Goldach, damals war es noch an der Hauptstrasse 11. Im Frühjahr 1992 übernahm Beerle in Arbon die Bäckerei an der St. Gallerstrasse 37.

Am 1. Januar 2005 folgte der vierte «Streich», er übernahm die Lorenz Hafner AG in Goldach. Beerle hat sich dann am 1. September 2015 mit dem Café mit Bäckerei-Konditorei-Confiserie im Stadtwald 5 in Rorschach noch einen Wunsch erfüllt, dieses aber Ende 2020 wieder verkauft.

1962 gab es 32 Bäckereien in Rorschach

«Hier war das Herz unseres Unternehmens», sagt Beerle in Goldach. In der grossen Backstube liegt Mehlstaub, an der Wand hängen Zettel mit Bestellungen. In weissen Boxen wird noch Mehl gelagert. Hier wurden täglich Brote und Brötli für

die vier Verkaufsstellen produziert. Der grosse Laden und das Café sehen einladend aus. «Vor drei Jahren haben wir alles neu gemacht», sagt Beerle. Auch in den anderen Verkaufsstellen sei immer investiert worden.

Zu den besten Zeiten haben Beerles 65 Mitarbeitende beschäftigt, heute seien es noch 36. Sie hätten auch immer Lehrlinge ausgebildet. Das sei ihnen ein Anliegen gewesen. Einmal seien es 16 Lehrlinge gleichzeitig gewesen. Wie viele andere Berufe leide auch der Bäcker-Konditor-Beruf an Nachwuchs. 1962 beispielsweise habe es in Rorschach 32 Bäckereien gegeben. Heute seien es noch drei.

Lichtensteiger übernimmt das Personal

Mit der Pensionierung von Silvia und Hanspeter Beerle geht eine Ära zu Ende. Sie haben das Familienunternehmen, das seit 1912 besteht, in dritter Generation geführt. Als Selbstständiger

sei man sein eigener Chef gewesen, habe kreativ sein können. Vor allem seine Frau sei kreativ gewesen, sagt Beerle. Er nennt die geschmackvoll gestalteten Schaufenster und die schönen Verpackungen der Pralinen. Sie sei eine Perfektionistin und habe viel gearbeitet.

Beerles haben zudem fünf Kinder grossgezogen. Keines von ihnen wollte die Nachfolge antreten. «Ich kann gut loslassen», sagt Hanspeter Beerle. Durch die Übernahme der Genussbäckerei Lichtensteiger wird die Produktion in Goldach und Rorschach eingestellt; Urs Lichtensteiger hat seine Produktion in St. Gallen-Bruggen. Wichtig sei ihnen gewesen, dass Lichtensteiger das ganze Personal übernehme. Hat Beerle nie bereut, dass er nicht Pilot geworden ist? Er habe alle Flugscheine gemacht, sei auch viel geflogen, antwortet er und ergänzt: «Es hat aber gepasst, wie es war.»

Arboner Seezauber startet mit viel Verspätung

Das Iglu-Restaurant Seezauber eröffnet mit vier Jahren Verspätung. In einer Woche beginnt der Aufbau.

Mischa Link

Nach langem Warten ist es so weit: Der «Seezauber» kommt dieses Jahr nach Arbon. Am 9. November wird das Restaurant in Iglu auf der Quaianlage beim Fliegerdenkmal eröffnet und bis am 28. April stehenbleiben. «Erst seit wenigen Monaten ist klar, dass der «Seezauber» in diesem Winter definitiv kommt», sagt Daniel Coppola. Zuvor hätten alle Einsprachen bearbeitet werden müssen.

Bereits 2019 wollte die Stadt Arbon die Seepromenade gastronomisch zwischennutzen.

Mit einer Ausschreibung lud sie dazu ein, Ideen dafür vorzubringen. Eine dieser Ideen war Coppolas «Seezauber». Doch das Projekt kam nicht zum Fliegen. «Einsprachen verzögerten den Prozess», sagt Coppola. Diese hätten sich auf das Konzept der Stadt und nicht auf den «Seezauber» bezogen.

«Fonduehütten sind nichts Spezielles mehr»

Daniel Coppola lebt seit 20 Jahren in Arbon und stört sich an dem mangelnden Angebot im Winter. «Das Angebot ist im Sommer klar übersättigt», sagt

er. In den kalten Monaten hingegen sei kein Restaurant geöffnet. Deshalb wolle er das Iglu auf der Quaianlage aufstellen. «Fonduehütten sind nichts Spezielles mehr», sagt Coppola, «ein Iglu mit zehn Metern Höhe, 20 Metern Durchmesser und Blick auf den Bodensee hingegen schon.»

Coppola betritt mit diesem gastronomischen Vorhaben kein Neuland. Als Geschäftsführer ist er im Restaurant Atticum in Tübach und im Restaurant Schloss Oberberg in Gossau tätig. Zudem besitzt er mehr als 15 Jahre Erfahrung in der Eventbranche.

Die Versorgung der Kuppel mit Strom und Wasser gestalte sich als einfach. «Der Platz wird auch für andere Veranstaltungen genutzt und verfügt deshalb über entsprechende Anschlüsse», sagt Daniel Coppola. Die Mindestabstände zum Wasser waren hingegen eine Herausforderung. Doch in Zusammenarbeit mit Stadt und Kanton konnten alle erforderlichen Auflagen eingehalten werden.

Boden aus Metallelementen

Nun ist Coppola mit seinem Team startklar. «Wir konnten

uns ja lange darauf vorbereiten», sagt er mit Schalk in der Stimme und spielt auf die vielen Verzögerungen an. Die Aufbauarbeiten beginnen in einer Woche. Mit dem Kran wird die 15 Zentimeter dicke und 380 Quadratmeter grosse Bodenplatte aus Metallelementen zusammengelegt, worauf die Wandelemente errichtet und zum Iglu zusammengefügt werden.

Coppola will die ganze Bodenseeregion für sein Restaurant begeistern. Kulinarisch wird eine gutbürgerliche Küche geboten. Platz bietet das Restaurant für 140 bis 350 Personen.