

# Aargauer Zeitung

abo+ MEISTERSCHWANDEN/MÖRIKEN-WILDEGG

## «Wir sind begeistert»: Die neuen Bäckereibesitzer sind glücklich über den Start im Verkaufscontainer

Die neuen Bäckereibesitzer Simone Arnold und Daniel Hangartner haben grosse Pläne für den Standort Meisterschwanden. In einem ersten Schritt eröffnen sie einen temporären Verkaufscontainer. Im kommenden Jahr übernimmt das umtriebige Paar dann die alteingesessene Bäckerei Moosberger in Möriken-Wildegg.

Michael Hunziker

30.11.2023, 05.00 Uhr

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**



Die Bäckereibesitzer Simone (3. von links) und Daniel (2. von links) – im Geschäftsleben bleiben sie beim Du – in ihrem temporären Verkaufscontainer in Meisterschwanden zusammen mit ihrem Team (von links): Simone, Jerry und Anita.

Bild: mhu

Der Start ist geglückt. Simone Arnold und Daniel Hangartner ist die Erleichterung anzusehen. «Wir sind begeistert und total happy», sagen sie mit einem strahlenden Lachen an diesem grauen Novembertag. An der Hauptstrasse in Meisterschwanden haben sie ihren temporären Verkaufscontainer in Betrieb genommen, verkaufen Brote und Gipfeli, Nussgipfel und Sandwiches, Kuchen und Kaffee, «den besten im Seetal», fügen sie bestens gelaunt an. Zubereitet wird dieser in der exklusiven grünen «Dalla-Corte»-Siebträgermaschine.

Schon am ersten Tag konnte das Paar über 100 Besucherinnen und Besucher begrüßen, Glückwünsche und Komplimente entgegennehmen. Ihr frisches Angebot kommt an, bei der Bankangestellten nebenan und der Hausfrau aus dem Dorf genauso wie beim Handwerker in der Znünipause und beim Lastwagenfahrer, der spontan einen Zwischenstopp einlegt.

### **Der Arbeitstag beginnt um 4 Uhr in der Früh**

Simone und Daniel – im Geschäftsleben bleiben sie bewusst beim Du – sind derzeit an allen Ecken gefordert, treffen unzählige Abklärungen und Entscheidungen, schütteln Hände und stehen in der Anfangsphase auch selbst hinter dem Verkaufstresen. Später wollen sie dann mehr im Hintergrund tätig sein.

Der Schlaf, räumen sie ein, komme tatsächlich etwas zu kurz. Aber der direkte Kontakt zur Kundschaft, das Zusammenspiel mit Mitarbeitenden, lokalen Partnern und Lieferanten sei ihnen wichtig und bereite Freude, es

sei ein enormer Rückhalt zu spüren. «Auf Augenhöhe mit Manufakturbetrieben oder kleineren Start-up zu kooperieren, Visionen zu entwickeln und gemeinsame Möglichkeiten auszuloten, macht einfach unheimlich Spass und ist total inspirierend», halten sie fest



Einst befand sich an der Hauptstrasse in Meisterschwanden die Metzgerei Stöckli. Vorgesehen ist, die Liegenschaft zu sanieren.

Bild: mhu

Ab 4 Uhr in der Früh beginnt ihr Arbeitstag, um die erste Lieferung abzuholen und bereit zu sein, wenn die Türen um 7 Uhr aufgehen. Ausser am Sonntag und Montag haben sie täglich bis 18 Uhr geöffnet. Noch beziehen sie ihre Waren von der traditionsreichen Bio-Bäckerei Furter aus Aarau – so lange, bis sie selbst produzieren können.

### **Schlüsselübergabe erfolgt auf Anfang Jahr**

Anfang dieses Jahres haben Simone und Daniel die ehemalige Metzgerei Stöckli im Dorfzentrum gekauft. Sie werden in der Liegenschaft eine Backstube, einen

Verkaufsraum und ein Café einrichten und das Wohnhaus komplett sanieren. In Kürze wird das Baugesuch aufliegen. Die Eröffnung ihrer Panetteria & Cafeteria ist, verläuft alles reibungslos, Mitte Mai des kommenden Jahres geplant. Für den Verkaufscontainer an der Nordfassade haben sie sich als Übergangslösung entschieden.



In Wildegg werden Bernadette und Willi Moosberger kürzertreten.  
Bild: Eva Wanner

Bereits Mitte März 2024 wollen sie ihren Standort in Möriken-Wildegg einweihen. [An bester Lage können sie die Bäckerei-Conditorei von Bernadette und Willi Moosberger übernehmen, die nach über drei Jahrzehnten kürzertreten.](#) Die Verträge sind unterzeichnet, am 1. Januar erfolgt die Schlüsselübergabe. In der bestehenden Backstube wird sich das neue Team mit den Begebenheiten vertraut machen und im Februar den Betrieb hochfahren. Beliefert werden sowohl der

Verkaufscontainer in Meisterschwanden als auch derjenige in Wildegg, der dann temporär auf dem Parkplatz aufgestellt wird. Denn auch hier werden der Verkaufsbereich und das Café zeitgemäss und modern gestaltet.

### **Im Innern dominieren die Brauntöne**

An beiden Standorten arbeiten Simone und Daniel mit viel Holz, wollen ihrer Kundschaft ein Erlebnis bieten. «Ziel ist es, eine angenehme und warme, offene und freundliche Atmosphäre zu schaffen. Alle sollen sich bei uns wohl fühlen», betont das Paar. Zur Verfügung stehen jeweils rund 40 Sitzplätze, tätig sein werden um die 15 Mitarbeitende.

Im sorgfältig abgestimmten Farbkonzept dominieren braune Farbtöne – damit die rund 500 Bio-Produkte besonders gut zur Geltung kommen. Auf den Visualisierungen von Innenarchitektin Bianca Tschan vom Lenzburger Büro Plan B Innenarchitektur ist als Blickfang das Firmenlogo zu erkennen an der hellen Wand, der Schmetterling. Dieser zielt ebenfalls die liebevoll gestalteten Brotsäcke – zusammen mit dem kecken Slogan «eifach meh drin!» – oder Servietten, Visitenkarte und Website. Die beiden Eröffnungen innerhalb von zwei Monaten sollen im grossen Stil mit Überraschungen und Wettbewerben zelebriert werden, versprechen Simone und Daniel. Als Hauptpreise winken etwa Übernachtungen in ihren drei Rustici im Tessin.



Vorprojekt für Verkaufsbereich und Café: Wie auf diesen Visualisierungen soll es künftig im Innern aussehen.

Schnitte: Plan B Innenarchitektur

Mit diesen hat ihre Geschäftstätigkeit begonnen mitten in der Coronapandemie. Sie haben die Gebäude renoviert und ihre Firma visioneesogni ag ins Leben gerufen. Kurz darauf wurden sie unverhofft zu Bäckereibesitzern, gründeten die Tochterfirma sempreeinsieme gmbh.

Im Dezember diesen Jahres werden die umtriebigen Geschäftsleute eine Kunden- und Geschenkkarte lancieren – genau richtig zur Weihnachtszeit, sagen sie mit einem Schmunzeln. Im nächsten Jahr bringen sie eine eigene Produktlinie unter dem Namen «danoiepervoi» – übersetzt «von uns und für euch» – auf den Markt. Laufend eröffnen sich neue Möglichkeiten, sagen sie. Die Stiftung Pro Specie Rara, machen sie ein Beispiel, werde ihren Hauptsitz Anfang 2025 nach Wildegg verlegen, in die unmittelbare Nachbarschaft also. Eine Überlegung könne es sein, für die Produkte in ihrem zertifizierten Bio-Bäckereibetrieb die spannenden alten Obstsorten zu verwenden, etwa für Wähen. «Vieles ist denkbar.»