

SENGEN

«Bitte um gefälligen Zuspruch» – die Bäckerei Hächler wird 150 Jahre alt

Daniel Hächler, Ururenkel des Gründers Ludwig Hächler, führt die Bäckerei Hächler bereits in fünfter Generation. Und hält das Handwerk weiterhin hoch.

Christian Roth

27.02.2025, 05.00 Uhr



Die Besitzerfamilie bei der Eröffnung der Bäckerei Hächler in Seengen im März 1875.

Bild: zvg /Bäckerei
Hächler Seengen

Vor 150 Jahren, am 4. März 1875, eröffnete Ludwig Hächler als 21-jähriger seine Bäckerei an der Poststrasse 6 in Seengen. Per Zeitungsinserat bat er die «werthen Kunden» um «gefälligen Zuspruch». Im Nachbarhaus, an der Poststrasse 4, führt heute sein Ururenkel Daniel Hächler eine Bäckerei mit Laden und Tea Room.

Hächlers gehören damit zu den ältesten Bäckerei-Dynastien im Aargau. Aus der kleinen Dorfbäckerei, mit Verkauf durch ein Fenster, ist ein KMU mit 50 Angestellten herangewachsen. «Es wären etwa 30 Vollzeitstellen, aber viele arbeiten Teilzeit», erklärt Daniel Hächler.



Daniel Hächler vor seiner Bäckerei mit Tea Room in Seengen. Im Hintergrund das Haus, in dem sein Urgrossvater Ludwig Hächler Brot durch das Fenster verkaufte.

Bild: Christian Roth

Nachdem er, als jüngstes von vier Geschwistern, 2019 den Betrieb von den Eltern übernommen hatte, [verlegte er die Backstube in einen Anbau und richtete ein Tea Room ein](#), das im Sommerhalbjahr auch Aussenplätze anbietet. Zum Betrieb gehört ausserdem eine Filiale in Gränichen, die ehemalige Konditorei Wolleb.

Wie schon seine Vorfahren ging der heute 36-jährige Daniel Hächler auf Wanderschaft. Nach der Lehre in Sarmenstorf perfektionierte er sein Wissen in Chur, Murten, in Saint-Prex am Genfersee und mit Weiterbildungen an der Fachschule Richemont in Luzern, wo er seine Meisterprüfung ablegte. Und er gewann immer wieder Preise, zum Beispiel für seine Croissants oder Baguettes.

Den Teig in die Hand nehmen, riechen und spüren

Nachdem Hächlers [Panettone an der Swiss Bakery Trophy 2024 mit Gold ausgezeichnet wurde, konnte er damit sogar an der Weltmeisterschaft in Mailand](#) teilnehmen. Zuvor hatte er jahrelang daran getüftelt. «Es steckt viel Handarbeit dahinter und wir nutzen keine Industriehefe!», sagt Hächler über sein vielfältiges Angebot. «Das Handwerk soll im Vordergrund stehen. Ich will den Teig in die Hand nehmen, riechen, spüren. Wir wollen das Einfache super machen!»



Daniel Hächler nimmt ein zwei Kilogramm schweres Dinkel-Sauerteig-Brot aus dem Ofen. Das Mehl dafür stammt aus der Dorfmühle.

Bild: Christian Roth

Zur Philosophie des Bäckers gehört, dass keine Halbfabrikate eingesetzt werden. Das Mehl kommt aus der Mühle im Dorf, ebenfalls seit Generationen ein Familienbetrieb. Gemahlen wird dort vorwiegend Seetal-Getreide, das zwischen Lenzburg und Aesch LU, am südlichen Ende des Hallwilersees, geerntet wurde. Die Milch bezieht Hächler aus der Dorfkäserei, die Eier stammen von Hühnern aus Seengen und Egliswil.

Bärentatzen nach Urgrossvaters Rezept

Zum 150-jährigen Jubiläum ist einiges geplant: «Wir möchten unserer treuen Kundschaft Danke sagen und auf dieses besondere Ereignis aufmerksam machen», erklärt Hächler. Unter anderem werden Bärentatzen nach dem traditionellen Rezept von Urgrossvater Ludwig Hächler gebacken.

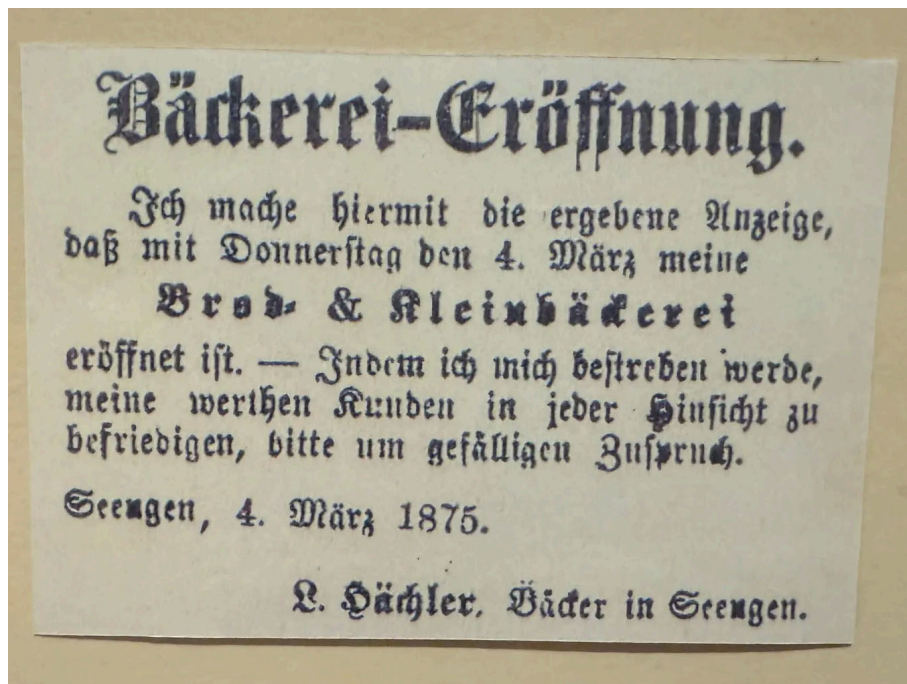
Discounter und Tankstellenshops sind weiter weg

Wichtigstes Standbein der Bäckerei ist nach wie vor der eigene Laden. Der gute Geschäftsgang habe auch mit dem starken Gewerbe in Seengen und Umgebung zu tun, sagt Daniel Hächler: Die Bevölkerung sei sich noch gewohnt, im Dorf einzukaufen, wo es – neben zwei Bäckereien – auch eine Käserei, Metzgerei, Papeterie, einen Kiosk, Blumenläden sowie einen Volg gibt. Tankstellenshops, Discounter und Grossverteiler sind dafür – abgesehen von einem Migrospartner – in der näheren Umgebung keine zu finden.

Wird nach Daniel Hächler einmal eine weitere Generation den Traditionsbetrieb übernehmen und von den Vorfahren kreierte Spezialitäten wie die Vachérin-Glacé-Torte, die Seenger Steine oder die Gränicher Bundesratstorte weiterproduzieren? Ob eines seiner drei Kinder

einsteigen werde, sei schwierig zu sagen, erklärt er. «Sie sind noch klein. Und sie müssten es von sich aus wollen.» Das sei schon bei ihm selber so gewesen und auch seine Partnerin Stefanie Wall, die sich um das Marketing und den Verkauf des Familienbetriebs kümmert, sehe dies so.

Unabhängig davon, wie die Nachfolge dereinst aussehen wird, ist es dem Unternehmerpaar wichtig, das Handwerk weiter hochzuhalten. Die handgefertigten Brote und die exklusiven Konditorei- und Confiseurprodukte sollen nicht nur die Kundschaft überzeugen, sie sind auch wichtig, um genügend Fachkräfte zu finden. «Gute Bäckerinnen und Bäcker wollen eben nicht nur Maschinen bedienen», sagt Hächler. Sie schätzten es, in einem Betrieb zu arbeiten, wo das Handwerk im Vordergrund stehe, «und nicht Tiefkühler, Roboter und backtechnische Enzyme».



Mit diesem Inserat im «Seetaler» warb Ludwig Hächler um Kunden.

Bild: zvg/Bäckerei
Hächler Seengen

Von Ludwig über Max bis Daniel

1875 Nach der Lehre in La Chaux-de-Fonds und Wanderjahren eröffnet Ludwig Hächler in seinem Elternhaus in Seengen eine «Brot- & Kleinbäckerei». Schon sein gleichnamiger Vater war Bäcker, allerdings noch unter dem Dach des nahe gelegenen Restaurants «Bären» der Wirtefamilie Hächler.

1918 Max Hächler I. übernimmt die Bäckerei. Er hatte in Biel Confiseur-Pâtissier gelernt.

1919 Neuer Laden mit Schaufenster, einem Tea Room und eine grössere Backstube. Neues Torten- und Pâtisseriesortiment, in der Weihnachtszeit jeweils mit Vacherin-Glacé-Torte.

1948 Max Hächler II. löst seine Eltern ab. Er hatte die Lehre als Konditor-Confiseur in Delémont abgeschlossen. Besonders gerne arbeitet er mit Schokolade und baut das Ostersortiment aus.

1976 übernehmen Max III. und Heidi Hächler-Haller den Familienbetrieb. Nach der Lehre als Bäcker-Konditor in Hasle-Rüegsau BE sammelte Max Berufserfahrung in Nyon, Weggis und Stans.

1987 Aus der Scheune an der Poststrasse 4 entsteht ein neues Wohn- und Geschäftshaus.

2002 Übernahme der Konditorei Wolleb in Gränichen.

2014 Daniel Hächler steigt in den Familienbetrieb ein. Gründung der Bäckerei-Konditorei Hächler AG.

2019 Daniel Hächler wird Geschäftsführer, sein Vater bleibt Verwaltungsratspräsident.

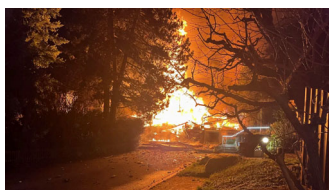
2020 Anbau neuer Produktionsräume.

2021 Der Verkaufsladen wird mit einem Tea Room in der ehemaligen Backstube ergänzt.

Für Sie empfohlen

[Jetzt anmelden >](#)

Melden Sie sich an und erhalten Sie hier Ihre individuellen Leseempfehlungen.



FEUERWEHREINSATZ

Einfamilienhaus in Staufen abgebrannt – zwei Bewohner werden noch immer vermisst

Aktualisiert



NACHRUF

Er war der Spezialist für die explosiven Typen: Hollywood-Star Gene Hackman und Frau tot aufgefunden

Aktualisiert



abo+ STRASSENVERKEHR

Velofahrer fürchtet um sein Leben: Nun filmt er die gefährlichen Überholmanöver auf seinem Arbeitsweg



ÖFFENTLICHER
VERKEHR

Wieder ÖV- Chaos im Aargau: Bahnverkehr war unterbrochen

 Aktualisiert



TENNIS

Sein Trainer schmeisst entnervt den Bettel hin – und Dominic Stricker spricht mit 22 vom Karriereende

vor 3 Stunden

Copyright © Aargauer Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung,
Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne
vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Aargauer Zeitung ist nicht gestattet.