

Ein lang gehegter Wunsch

Seit Montag hat Münchwilen wieder eine Bäckerei. Der Wiler Silvio Dietsche wagt sich auf den schwierigen Markt.

Einst war es ein erklärtes politisches Ziel des inzwischen zurückgetretenen Gemeindepräsidenten Guido Grütter: Münchwilen als Hinterthurgauer Bezirkshauptort braucht eine eigene Bäckerei.

Inzwischen hat das Dorf zwar einen Lidl erhalten. Die Migros hat gar eine eigene Überbauung mit Wohnungen, Laden und Restaurant realisiert. Während knapp zweier Jahre versuchte der Wiler Bio-Beck Lehmann mit einem Verkaufswagen sein Glück, bevor er 2014 mangels Umsatz das Handtuch warf.

Doch seit Montagmorgen, 6 Uhr, hat Münchwilen nun wieder eine eigene Bäckerei. Erneut wagt sich ein Wiler über die Kantonsgrenze. «In neun Jahren habe ich mir in Wil einen guten Namen als Feinbeck Dietsche geschaffen, nun ist es an der Zeit, dass ich mich etwas vergrössern kann. Mit Münchwilen habe ich einen attraktiven Standort gefunden, wo ich meine unternehmerischen und fachspezifischen Ideen ideal umsetzen kann», lässt sich Silvio Dietsche in einer Medienmitteilung zitieren. Laut dieser

hat Dietsche einst Koch gelernt und 1994, nach der zweiten Lehre als Bäcker-Konditor, die Meisterprüfung abgelegt. Im Stammbetrieb am Friedtalweg 1 in Wil sind 13 Mitarbeitende in Produktion, Verkauf und Service, zudem werden Flüchtlinge im Betrieb integriert und angeleitet. «Dies ist für mich ein Zeichen der sozialen Verantwortung»,

sagt Dietsche. Speziell, aromatisch und köstlich. Diese drei Attribute nennt Silvio Dietsche sein «Brot-Geheimnis». Der Unternehmer erklärt: «Für die Frischhaltung und den feinen Geschmack beim Brot ist eine zeitlich langgeführte Teigbehandlung wichtig. Standardbrote und Bürlis verweilen 15 Stunden, das Delicato und das

Oliven-Dinkelbrot sogar 18 Stunden, ehe sie weiterverarbeitet werden. Rekordverdächtig ist das dunkle und rustikale Paillasse, welches bis zu 45 Stunden gärt.»

Zu den Kunden von Feinbeck Dietsche zählen unter anderem der ehemalige Kommandant der Schweizergarde in Rom, Elmar Th. Mäder, und

Bundesrätin Karin Keller Sutter, die einst beim Empfang, damals noch als Ständeratspräsidentin, eine süsse Feinbeck-Eigenkreation mit dem Wiler Bär bekam.

«Dass wir nun in Münchwilen präsent sein dürfen, ist eine grosse Freude und Ehre. Schon jetzt freuen wir uns auf einen regen Kontakt und gehen gerne auf die Kundenwünsche ein», sagt Dietsche.

Sein neu gebauter Verkaufsraum mit Garten an der Weinfelderstrasse 1 in Münchwilen verfügt nebst einem übersichtlich und modern gestalteten Verkaufssektor gar über einen Café-Bereich. Das Angebot beinhaltet nebst den erwähnten Broten unter anderem auch Patisserie, Zwischenverpflegungen und Sandwiches. Derart aufgestellt rührt Silvio Dietsche in seiner Mitteilung die Werbetrommel: «Gerne gehen unsere Verkäuferinnen auf Kundenwünsche für Privatpersonen und Firmen ein, egal ob Torten, Meterbrote oder weitere Anliegen, die dann termingerecht für jeden Anlass abholbereit sind oder geliefert werden.» (red/kuo)



Bäckermeister Silvio Dietsche mit seinen drei Söhnen in seiner Wiler Backstube.

Bild: PD