

# Grenchner Tagblatt

---

**abo+** SELZACH

## «Das frühe Aufstehen hat mir nie etwas ausgemacht»: Bäckerei-Confiserie Dubach schliesst nach 73 Jahren

Die Öfen der in zweiter Generation geführten Bäckerei-Confiserie Dubach in Selzach werden im Juni dieses Jahres zum letzten Mal eingeheizt.

**Susanna Hofer**

05.02.2024, 11.30 Uhr

**abo+** **Exklusiv für Abonnenten**



Erich und Marlies Dubach in der Backstube ihrer Bäckerei in Selzach.  
Bild: Hanspeter Bärtschi

Marlies Dubach steht hinter der Theke ihrer gemütlichen Bäckerei und plaudert mit einem Kunden, während sie gleichzeitig weiter bedient. Man merkt schnell, dass in all

den Jahren eine grosse Vertrautheit entstanden ist zwischen der Bäckersfamilie und ihrer Kundschaft.

Erich Dubach arbeitet hinten in der Backstube. Das frühe Aufstehen habe ihm nie etwas ausgemacht, sagt er, man gewöhne sich daran. Das Ehepaar freut sich auf seine Pensionierung, auch wenn bei ihr die eine oder andere Träne fliessen werde, sagt Marlies Dubach. Sie sei halt hier an der Aare aufgewachsen, schmunzelt sie.



Die Bäckerei Dubach im Dorfzentrum von Selzach.

Bild: Hanspeter Bärtschi

Die Bäckerei wurde im Jahre 1951 von den Eltern von Erich Dubach gegründet, Doris und Alfred Dubach. Diese hatten das Geschäft fast immer nur zu zweit geführt. 1987 übernahm dann die zweite Generation, also Erich Dubach. Von den drei Kindern des Ehepaars haben sich alle für andere Berufe entschieden.

**Auch an den Märkten in Solothurn und Grenchen präsent**

Bald führte Dubach den Marktstand ein, der später durch einen Marktwagen ersetzt wurde, und bedient so die Kundschaft in Grenchen und Solothurn auf dem Wochenmarkt. Zudem macht man schon lange den «Industriekehr» und liefert die begehrten frischen Backwaren direkt vor der Tür von Ypsomed, Stryker und vielen anderen mehr ab.



Erich und Marlies Dubach von der Bäckerei Dubach in Selzach.  
Bild: Hanspeter Bärtschi

Marlies Dubach ist gelernte Confiseurin und sie liebt ihren Beruf, sagt sie. Genau so liebt sie es, die Kundschaft zu bedienen. Sie könne halt voll und ganz hinter ihren Produkten stehen, die teilweise auch noch mit Holzfeuer gebacken werden. So verzichte man auf künstliche Stoffe. Am wichtigsten sei es aber, den Teig lange genug ruhen zu lassen. Das bedinge entsprechende Kühlgeräte.

Beliebt waren durch all die Jahre Spezialitäten wie die Selzacher Torte, gefüllt mit gedörrten Aprikosen,

Macadamianüssen und Crispies, das Honiggebäck, die Leberberger Rahm-Kirschtorte, das Holzofenbrot, die hausgemachten Truffes und vieles mehr. Sie habe schon als Kind Confiseurin werden wollen und die Schokolade geliebt, sagt Marlies Dubach. Auch den bekannten Lommiswiler Königskuchen haben Dubachs übernommen, und sie wollen das Rezept gerne auch weitergeben, jetzt, da sie aufhören.

Heute arbeiten rund zwölf Personen in der Bäckerei mit, alle davon in Teilzeitpensen. Früher waren es auch mal an die 20 Personen. Darunter waren auch immer wieder Auszubildende. «Die meisten waren gut.» Dubachs sind überzeugt, dass alle Angestellten, auch die älteren, eine neue Stelle finden, einige hätten schon eine. Lilian Bieli arbeitet seit vollen 35 Jahren in der Bäckerei.



Die Selzacher Torte – eine Spezialität der Bäckerei.

Bild: Hanspeter Bärtschi

**Jetzt nur noch eine Bäckerei im Dorf**

Nun wird es ab Juli nur noch beim Bahnhof Selzach eine Bäckerei geben, nachdem es einmal vier solche gegeben hat im Dorf. Dabei hätten wohl auch die Passionsspiele eine Rolle gespielt, die seit je viele Leute angezogen hätten.

Die Schliessung des Ladens: Ende Juni wird es so weit sein, dann komme noch das Putzen und Aufräumen. Das Paar freut sich darauf, mehr Zeit zu haben zum Reisen, zum Tennis spielen und für die fünf Enkelkinder. Man wolle gerne an die Wärme reisen, vielleicht nach Thailand.

## Mehr zum Thema

**abo+** NACHFOLGE GEFUNDEN

**Nach 103 Jahren geht in der Metzgerei Neuhaus eine Grenchner Familientradition zu Ende – doch es gibt eine gute Nachricht**

19.01.2024



**GEWERBE-SERIE**

**Grenchen bietet solides Bäckerhandwerk hoch drei**

19.07.2017



**abo+** ALTREU

**So meistert man den Gäste-Ansturm: Im Gasthof «Zum Grüene Aff» arbeitet ein eingespieltes Team**



**WAR ES DAS?**

**Ein Jahr nach Neueröffnung: Gassbar Solothurn schliesst abrupt**

04.09.2024



**abo+** WIRTEWECHSEL

## Jubiläumsfeier mit Überraschung: Claudio da Silva übernimmt Restaurant «Il Grano» in Büren

03.09.2024

---

Für Sie empfohlen

Weitere Artikel >



TICKER ZUR NACHLESE

## Verhandlung abgeschlossen: Urteil am Freitagmorgen – Verteidigung fordert Freispruch, Staatsanwalt 15 Jahre Haft für Solothurner Feuerteufel



**abo+** FOOD SAVER

## Festessen statt Foodwaste: Das Foodsave-Bankett gibt's jetzt auch in Grenchen



**DIEBE GEFASST**

**Solothurner Polizeihunde stellen in Selzacher Maisfeld drei Einbrecher, die in einem Wohnmobil geflüchtet waren**



**abo+** **ALTREU**

**So meistert man den Gäste-Ansturm: Im Gasthof «Zum Grüene Aff» arbeitet ein eingespieltes Team**



**abo+** **KIOSK-BESITZER**

**Einer der letzten Besitzer eines privaten Kiosks: «Ich bin der Dorftherapeut – nur das Honorar ist schlechter»**

---

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