



*so geht's auf*

# WILLKOMMEN

Seit 50 Jahren stehen wir für Genuss, Verantwortung und Zukunft – gelebte Werte und Leidenschaft fürs Backen. Gemeinsam mit unseren rund 60 Mitarbeitenden und Ihnen dürfen wir 2026 unser 50jähriges Jubiläum feiern.

Von der Suche nach einer «Dorfbäckerei mit schönem Garten» bis heute haben wir uns stetig entwickelt. Wir haben Veränderungen und Zeitgeist aufgenommen, Neues geprüft und immer wieder entschieden, was zu uns passt und was uns verantwortungsvoll in die Zukunft führt.

Hier bekommst du Einblicke in unser Wirken über fünf Jahrzehnte – was uns bis heute bewegt und wie wir weiterdenken.

*A. R.*  
Herzlich  
Anna Lehmann mit Team

## DAS IST BIO-BECK LEHMANN

**BIO-BECK  
LEHMANN**

Bäckerei . Konditorei . Confiserie

*so geht's auf*

*shop*  
& Produktion  
Lanterswil

*shop*  
Bio uf dä Weg  
Weinfelden

*shop*  
KÄFI  
Wil

**LEHMANN  
GARTEN**  
Kultur und Begegnung  
Lanterswil

**Bio-Beck Lehmann** Schulstrasse 8  
9503 Lanterswil, 071 655 11 51  
www.biobeck-lehmann.ch



Mehr Information

UNSERE  
GESCHICHTE

50

GENUSS.  
VERANTWORTUNG.  
ZUKUNFT.  
SEIT 1976

# 50 JAHRE IN BEWEGUNG

Genuss, Verantwortung und  
Zukunft – Seit 1976

**BIO-BECK  
LEHMANN**

Bäckerei . Konditorei . Confiserie

*so geht's auf*

## WIE ALLES BEGANN

UNSERE GESCHICHTE

### «Dorfbäckerei gesucht mit schönem Garten ...»

So lautete das Inserat, das Mares und Andreas Lehmann aufgaben – und so startete die Erfolgsgeschichte von Bio-Beck Lehmann.

### 1970er

- Rund 50 Bäckereiangbote treffen ein
- Lanterswil überzeugt mit stattlichem Haus und Umgebung
- Familie, Garten und Bäckerei im Einklang



**Das Shop-Angebot** zur damaligen Zeit Zwieback, Franck-Aroma, Villiger, frisch-gemahlener Kaffee, Damenstrümpfe, Zündwürfel, Geburtstags- und Trauerkarten, frisches Gemüse, eine Auswahl an Essig und Spezialölen, Brot und Gebäck direkt aus der Backstube

## BIO – PIONIERPHASE

UNSERE GESCHICHTE

Bio-Beck Lehmann, erste gewerblich Bäckerei mit Biovollkornbrot und Biozopf von der Knospe zertifiziert.

### 1980er

- Geburt Sauerteigbrote
- Andreas Lehmann startet mit Backkursen
- Lehrlinge werden ausgebildet
- Erste Filiale in Märwil
- Produktion verfünffacht, Laden renoviert
- Drei Brottouren pro Woche in der Umgebung



### Und sonst ...

Club of Rome inspiriert zum Umdenken – neue Bioläden eröffnen. Bio-Knospe-Label wird lanciert. Biobäcker:innen treffen sich regelmässig.



## ITALIANITÀ TRIFFT DINKEL

UNSERE GESCHICHTE

Reine Dinkelgebäcke und italienische Spezialitäten bringen neue Vielfalt – die Konditorei hält Einzug.

### 1990er

- Erweiterung der Konditorei, Spedition sowie Kühl- und Tiefkühlräumen
- Start Osterhasen giessen
- Grosse Osterausstellungen in der Backstube
- Ausbildung von Lernenden als Bäcker-Konditor:in
- Ausbau Lieferungen an Läden und Restaurants
- 1999 entsteht eine Filiale in Wil
- Gefüllte Amarettis im Sortiment

### Und sonst ...

Nachhaltigkeit wird zum Thema – gleichzeitig wird das Reisen in ferne Länder selbstverständlicher. Ernährung wird multikulturell zelebriert.



## BIO NIMMT FAHRT AUF

UNSERE GESCHICHTE

Umstellung des gesamten Sortiments – inklusive Konditorei und Confiserie – auf Bio-Qualität.

### 2000er

- Ausbau der Confiserie
- Entwicklung von Tiefkühlprodukten für die Gastronomie und kundenspezifische Produkte
- Neubau der kompletten Bäckerei
- Holzhalle mit extensiv begrüntem Dach, Wärmerückgewinnung – Energiesparen im Fokus
- Einstieg Florian und Joachim Lehmann gemeinsam mit Mares und Andreas Lehmann
- Vegane Dinkelgipfeli und Powerbrot werden lanciert
- Im Laden Wil werden Fruchtstangen und Zopf am Meter verkauft
- frische Salate und Sandwich werden lanciert.

### Und sonst ...

Genuss und neue Esskulturen prägen die Gastronomie. Take-Away und Conveniencefood werden immer populärer.



## FRISCHER WIND

UNSERE GESCHICHTE

Anna Lehmann übernimmt – und führt die Bäckerei mit neuen Ideen weiter.

### 2010er

- Vegane Spezialitäten und Pro Specie Rara Einkorn erweitern das Sortiment
- Anna Lehmann, Tochter von Mares und Andreas Lehmann, übernimmt das Unternehmen
- Zusammenarbeit mit Getreidezüchtung Peter Kunz
- Das alte Wohnhaus weicht einem ökologisch gebauten Neubau mit Konditorei, Büro, Küche und PV-Dach
- Der Selbstbedienungsladen ersetzt Tante Emma-Laden. 7 Tage früh bis spät – Kässeli und Twint

### Und sonst ...

Gesunde Ernährung wird immer wichtiger – spezielle Bedürfnisse und Individualismus nehmen Fahrt auf. Ernährung ist politisch und Ausdruck von Status und Statement.



## EIGENE WEGE GEHEN

UNSERE GESCHICHTE

Wir entwickeln uns weiter – mit neuen Ideen, eigenen Läden und Blick nach vorn.

### 2020er

- Der Lehmann Garten öffnet sich für die Öffentlichkeit
- Backkurse werden überarbeitet, Formate wie Yoga, Mindful Sunday Morning und Pflanzenbetrachtungen entstehen
- Umstellung auf ein konsequentes Vollbio-Konzept
- Beste Auszeichnungen für unseren Naturgarten durch Bodenseegärten und pro Natura Schmetterlinge.
- Shop Weinfeld Bio-Selbstbedienungsladen 7 Tage früh bis spät und Selfscanner
- Shop&Kafi Wil – Bio-Shop und Begegnungsort unser erstes Kafi.
- Der Sauerteig-Backkurs trifft ins Schwarze

### Und sonst ...

Unser Handwerk lebt weiter. Sauerteigbacken wer kennt es nicht? Permakultur – Kreislaufwirtschaft – instagrammable – KI-Beschleunigung.

