



Genuss mit Tradition und neuen Ideen

My Weibel AG steht für Bäckereihandwerk, Gastfreundschaft und Beständigkeit. Seit fünf Generationen führt die Familie Weibel das Unternehmen, das in Sursee und Willisau an vier Standorten präsent ist. Hans und Mirjam Weibel haben die Tradition übernommen und zugleich weiterentwickelt. Mit ihren Bäckereien und Cafés schaffen sie Orte, an denen sich Menschen begegnen, eine Pause vom Alltag nehmen und in Ruhe geniessen können.

Von aussen betrachtet ist My Weibel eine klassische Bäckerei. Doch wer die Türen öffnet, merkt rasch, dass hier viel mehr geboten wird. Neben frischem Brot und Gebäck laden Cafés zum Verweilen ein, in denen das Handwerk sichtbar bleibt und zugleich Raum für Begegnungen entsteht. Das Sortiment umfasst tägliche Brote und Brötchen, dazu auch Patisserie, Confiserie, Wähen sowie ein vielseitiges Mittagsangebot. Für den kleinen oder grossen Hunger gibt es frische Sandwiches, knackige Salate und warme Menüs. Am Wochenende ergänzen die beliebten Zmorgetürme das Angebot. Alles entsteht in den eigenen Backstuben und Küchen, mit regionalen Zutaten und sorgfältiger Verarbeitung.

Vielfalt für jeden Tag

Besonders prägend sind die Brotspezialitäten. Das Bölimänggu, inspiriert von einer Luzerner Sage, erinnert an die Kornfelder, in denen der sagenhafte Bölimänggu die Kinder nach Hause mahnte. Dieses Brot steht für eine enge Verbindung von Handwerk und Geschichte. Neu im Sortiment ist das Hinterländer Knusperbrot. Mit seiner knusprigen Rinde und der weichen Krume erinnert es an die Ursprünglichkeit der Region und bringt ein Stück Luzerner Hinterland auf den

Tisch. Handwerklich überzeugt es durch eine lange Teigruhe von insgesamt 20 Stunden, in denen sich die Aromen voll entfalten können. Daneben schätzen die Gäste die Vielfalt an süssen und herzhaften Kleinigkeiten. Klassiker wie das Meitschibei oder der Mandolino gehören ebenso dazu wie Canapés, kleine Confiserie-Köstlichkeiten, saisonale Backwaren oder individuell bedruckte Torten. Wer mittags vorbeischaud, findet stets ein passendes Menü, sei es im Café serviert oder als Take-away. Besonders am Wochenende zieht es viele Gäste in die Cafés, um eine gemütliche Zeit in guter Gesellschaft zu geniessen. Ob allein, mit Freunden oder der Familie, bei My Weibel findet sich für jeden Geschmack etwas Passendes für den kleinen oder grossen Hunger.

Modernisiertes Café-Erlebnis in Sursee

Einen besonderen Stellenwert hat das Café My Weibel bei der LUKB in Sursee. Mit seiner maritimen Gestaltung bietet es eine Atmosphäre, die an Ferientage erinnert. Gäste geniessen das ganze Sortiment von Kaffeespezialitäten, Gebäck oder herzhaften Snacks. Wer möchte, bestellt ein Glas Wein oder Bier, was besonders an einem Samstagnachmittag oder nach einem Sonntagsausflug geschätzt wird. Von Frühling bis Herbst lädt zusätzlich die grosse Terrasse zum Verweilen im Freien ein. Im Sommer 2025 wurde das Lokal modernisiert. Neue Sitzplätze und ein optimierter Ablauf sorgen seither für ein noch kundenfreundlicheres Konzept. Gäste können sich leichter orientieren, das Angebot ist schneller zugänglich und der Aufenthalt dadurch entspannter. Damit ist das Lokal bei der Kantonalbank in Sursee weiterhin ein Ort, der überrascht, inspiriert und zum Wiederkommen einlädt.

Menschen im Mittelpunkt

Die Cafés von My Weibel sind mehr als Verkaufsstellen. Sie sind Treffpunkte für Stammgäste, Einheimische und Ausflügler:innen, die sich eine Auszeit gönnen möchten. Freundlichkeit und ein persönlicher Umgang prägen die Stimmung. «Wir wollen unseren Gästen eine Insel der Erholung bieten», sagt Mirjam Weibel. Diese Haltung gilt auch im Innern des Unternehmens. Über 60 Mitarbeitende gehören mittlerweile zum Team. Viele von ihnen sind seit Jahren dabei und tragen mit ihrem Wissen zur Stabilität bei. Andere sind neu dazugekommen und bringen frische Ideen ein. Gemeinsam bilden sie eine grosse Familie, die vom gegenseitigen Vertrauen lebt. Besonders am Herzen liegt Hans und Mirjam die Ausbildung von Lernenden im Bereich Bäckerei-Konditorei. Damit schaffen sie nicht nur Perspektiven für junge Menschen, sondern sichern auch das handwerkliche Wissen für die Zukunft.



Mirjam und Hans Weibel

Tradition und Zukunft verbinden

Stillstand ist für die Familie Weibel keine Option. Auf Reisen lassen sie sich inspirieren, probieren neue Produkte aus und bringen Ideen zurück in den Betrieb. Daraus entstehen immer wieder Spezialitäten, die überraschen und doch fest in der Region verankert sind. So verbindet sich das Bewährte mit dem Neuen, ohne dass die Werte des Handwerks verloren gehen. Ob mit dem Bölimänggu, dem Hinterländer Knusperbrot oder den vielen kleinen Köstlichkeiten des Alltags – My Weibel bleibt ein Unternehmen, das für Qualität, Offenheit und Gastfreundschaft steht. Wer in Sursee oder Willisau unterwegs ist, findet hier nicht nur eine Bäckerei, sondern Orte, die verbinden und zeigen, wie vielfältig ehrliches Handwerk schmecken kann.

Weibel
seit 1913



Adresse: My Weibel AG
Bahnhofstr. 19, 6130 Willisau
Telefon: +41 41 970 30 30
Adresse: Kreuzstr. 3a, 6130 Willisau
Telefon: +41 41 970 33 33
Adresse: Bahnhofstr. 42, 6210 Sursee
Telefon: +41 41 921 61 61
Adresse: Christoph-Schnyderstr. 2a,
6210 Sursee
Telefon: +41 41 921 18 18
E-Mail: info@myweibel.ch
Web: www.myweibel.ch

In Kürze: Die My Weibel AG verbindet Handwerk und Gastfreundschaft. Ob Brot, Patisserie, Confiserie oder ein leichtes Mittagessen – an vier Standorten in Sursee und Willisau finden Gäste ein breites Angebot. Hans und Mirjam Weibel schaffen mit ihren Cafés Orte, an denen man die Region von ihrer genussvollen Seite kennenlernt.