

Echtes Holzofenbrot und die ersten Glacés

Beim Einkaufen treffe ich Bruno Walt. Er ist in Balgach als Bäckerssohn aufgewachsen. Mit dem Satz «An der Balger Kilbi kaufte ich als Bub immer eine Walt-Glacé» entlocke ich Bruno Walt eine Geschichtslektion, wie sie ein Lehrer nicht besser bieten kann.

Ernst Nüesch, Spurensucher | www.handsticklokal-balgach.ch

1953 kauft sein Vater eine Bäckerei an der Alten Landstrasse. Der Verkäufer ist Beck Gegenschatz. Vor der Bäckerei, direkt an der Hauptstrasse, führt die Familie Arnold Eberle eine Drogerie mit Lebensmittelangebot. Das Backhaus befindet sich im 1. Obergeschoss des grossen Gebäudes. Es dient auch als Laden und ist offen zur Küche, was zu vielfältiger Vermischung von Arbeit und Familie führt. So zum Beispiel am Morgen, wenn die ersten Kunden eintreten, während die Familie am Morgenessen sitzt. Jetzt lohnt es sich, die Ohren zu spitzen. Denn Mutter Walt nimmt sich Zeit, die Stammkundschaft zu pflegen und dazu gehören ausgiebige Gespräche über das Wetter, Schicksale, das Neuste usw. Über den Ladentisch gehen vor allem runde, dunkle Brote. Es sind 5-Pfünder oder 3-Pfünder oder 2-Pfünder, was einem Kilo entspricht. Echtes Holzofenbrot! Mmh!



Bäckerei rechts unter der kath. Kirche, Aufnahme 1941.

Als das Holzofenbrot noch echt war

Der Holzbackofen wird am Vorabend mit Tannenholz Spalten bestückt, damit es am Morgen trocken ist. Um drei Uhr in der Früh wird angezündet. Es dauert eine gute Stunde, bis das Holz verbrennt ist und nur noch Holzkohlenreste im Ofen liegen. Diese müssen nun aus dem Ofen in eine Blechgelte gekratzt werden. Nach einer halben Stunde Abkühlzeit geht es ans Putzen. Der Boden des Ofens – immer noch rund 350 Grad heiss – muss mit einem speziellen gekröpften Drahtbesen von den Holzkohlenresten befreit werden. Der nächste Arbeitsschritt heisst in der Bäckerfachsprache «fludern»: An einem langen Holzstiel ist mit einem Lederriemen ein «Särasack» (häfnener Sack) angebunden. Diesen hat man im nahen Rösslibrunnen mehrmals eingetaucht. Im immer noch

heissen Ofen wird der Ofenwisch herumgezogen und herumgeschwenkt (herumgefludert). Damit wird die Backfläche von der zurückgebliebenen Asche gereinigt und mit Zischen wird der Holzofen (und das ganze Haus) mit Dampf gefüllt. Die Dampfschwaden geben dem Brot innen eine schöne Krume. Während der Abbrennzeit werden die Teiglinge in der Backstube hergerichtet. Auf Holzbrettern liegen sie – zugedeckt mit Tüchern – zum Einschliessen bereit. Wenn der Ofen die richtige Temperatur hat (bei 300°) wird jeder zukünftige Mehrpfünder einzeln auf der Backfläche platziert. Dazu braucht der Bäcker für die 80 Teiglinge fast eine halbe Stunde. Das Backen eines Kilolaibes dauert eine Stunde. Zur Kunst des Bäckers gehört es, die hintersten Laibe rechtzeitig – also vor dem schwarz werden – herauszunehmen und die vorderen, noch «bleichen» Teiglinge zu verschieben. Wie herrlich duftet das frische Brot! Es hat eine spezielle Kruste und eine lange Frischhaltung. Bei Bedarf wird im Ofen sofort nachgefeuert, damit ein zweiter Backgang folgen kann.

Im Bäckerbetrieb stehen drei Maschinen (Knet-, Rührmaschine und Steinwalze), aber nur ein Motor zur Verfügung. Es ist ein Elektromotor, der zuoberst im Haus steht, dort wo die elektrische Einspeisung erfolgt. Ein Lederriemen von mindestens 25m Länge dient zur Transmission vom Estrichmotor bis in die Backstube. Damit das überhaupt möglich ist, sind in allen Kammern (Zimmern) Schlitze im Boden und in der Decke eingelassen. Zu den verwendeten Gerätschaften gehören Kupferkessel, Holz- und Weissblechmulden. Die letzteren werden alle Jahre vom gleichen «Pfannenflicker» neu verzinnt. Die vielköpfige Familie hat ihre fahrende Werkstatt aus Ross und Wagen im Wäldli ausserhalb vom Rebsteiner Riethof stationiert. Während ihrer Standzeit in Rebstein gehen ihre Kinder im Dorf in die Schule.

Sieben Bäckereien konkurrenzieren sich

Bäckermeister Walt setzt auf Qualität. Denn die Konkurrenz ist gross. Auf rund 2800 Einwohnern gibt es sieben Bäckereien (heute noch einen einzigen). Um den Umsatz zu steigern, bringt man der etwas abgelegenen Kundschaft das Brot auf der täglichen Brottour mit dem Velo oder zu Fuss ins Haus. Zwei Rappen Aufschlag – bei einem Preis von 78 Rappen für ein Kilo Ruchbrot – sind die Entschädigung für den Hauslieferdienst. Wenig begüterte Familien bekommen wöchentlich einen Zweipfünder gratis. Er wird nicht ins Brotbüchli eingeschrieben. Es kommt vor, dass die Kinderschar beim Eintreffen des Brotboten bereits unter der Türe stehen und ihn erwarten. Ein bisschen Hunger unter den Kinder gibt es damals noch. Bruno Walt hat am Mittwoch Nachmittag wohl frei in der Schule, aber keine Freizeit. Er fährt mit dem Velo und dem mit Brot gefüllten Anhänger nach Rebstein, um dort die Walt'schen Brote zu vertragen; dies in Konkurrenz zu den vier ansässigen Bäckereien. Das Jahr 1954 ist dem Brotbuben in guter Erinnerung: Es hat an keinem Mittwoch Nachmittag geregnet!

Dass der Kunde in jenen Jahren König ist, zeigt folgende Begebenheit: In der Sommerzeit, wenn bei den Leuten der Kachelofen nicht in Betrieb ist und sie noch keinen elektrischen Backofen besitzen, bringen sie sporadisch oder einige regelmässig den selbstgemachten Kuchen oder Gugelhopf zum Backen. Das kostet 30 Rappen. Einmal hat Bäcker Walt einen fremden Gugelhopf vergessen, spricht verbrennen lassen. Der Kunde beharrt auf einer Entschädigung von Fr. 3.



Brot vertragen in Altstätten anno 1924.

Weil die Nachfrage nach den Produkten aus der Bäckerei Walt steigt, hält Ende 1955 die Modernisierung Einzug: Die Backstube wird ins Erdgeschoss verlegt und ein leistungsfähiger Elektroofen installiert. Die neuen Maschinen verfügen über Einzelmotoren und Zahnriemen.

Manche Kunden begegnen der Modernisierung mit Skepsis. Erste Reklamationen treffen schon während der Umbauphase ein: Der neue Ofen bringe nichts Gutes, das Brot habe eine andere Krume, es sei einfach anders. Was soll man da als Bäckersfrau sagen, wenn man weiss, dass der neue Ofen noch gar nicht in Betrieb ist?!

Jetzt wird die Produktepallette erweitert: Wochentags gibt es nebst dem obligaten Schild auch Weggli, Semmel und vor allem eine grosse Anzahl Trockenstückli für 12 Rappen. Allmählich setzt sich auch Weissbrot (aus Halbweissmehl) durch. Das Holländerbrot – es ist ganz aus Weissmehl und Milch – gibt es nur am Samstag zu kaufen. Denn es ist etwas Besonderes, eben ein Sonntagsbrot. Als erstes Spezialbrot bietet die Bäckerei Walt das Bio-Pan an. Es ist aus einem mit Vitaminen angereichertem Mischmehl hergestellt. Am Verkaufs-Wochentag reichen sich die gesundheitsbewussten Kunden die Klinke in die Hand.

Zopf kommt nur im Winter auf die Verkaufstablare. Denn für seine Herstellung braucht es die winterliche Kälte. Nach dem Zopfen stellt man die Teiglinge an die Kühle (vors Haus). Dort werden die zukünftigen Zöpfe fest und im Trieb gebremst. Vor dem Backen bestreicht der Bäcker sie mit Eigelb und wenig Zuckersirup. Im Ofen geht der Teigling aus der Form und bekommt wunderschöne Risse. Grossen Zöpfen legt man vor dem Backen eine aus Kuchenteig geformte Rose als Verzierung darauf.

Konditor Ulrich Walt orientiert sich vorausschauend im Marktgeschehen. In den Fünfzigerjahren geht es den Leuten finanziell besser. Sie können sich etwas leisten und die Verzichte und Mängel während des 2. Weltkrieges sind vergessen. Dazu gehören die Gelüste nach Süssem. Gestillt werden sie mit Torten, Patisserie und Glacé.

Walt Glacé – ein süsser Traum

Walt ist in der Region der erste und über lange Zeit der einzige Anbieter von Glacé. 1953 beginnt er mit der Produktion. Mit ausdauerndem Pröbeln stellen sich Erfolge ein. Anfangs geschieht alles in Handarbeit: Die Glacémasse von zwei Litern wird in einen Gusseisenbehälter geleert. Diesen stellt man in einen Übertopf, angefertigt von Küfer Nüesch. Den Zwischenraum füllt man mit Eis aus der Brauerei Sonnenbräu. Nun geht's ans Rühren. Die benötigten Hände und starken Arme für die vier «Glacemaschinen» warten ungeduldig, aber geordnet vor der Backstube. Es sind Schulkinder, die alleine oder zu zweit die 20-minütige «Kurbeltour» durchstehen wollen. Als Belohnung lockt eine Kugel Walt-Glacé. Super, eine Delikatesse! Das fertige Glacé-Produkt muss nun in der Kühle gelagert werden. Für kurze Zeit begnügt sich Glacé-Mann Walt mit dem Prinzip der Sole-Kühlung. Auf einer Fachmesse in Friedrichshafen entdeckt der Glacé-Pionier eine zukunftsweisende Kühlmaschine, den elektrischen Tiefkühler. Für stolze Fr. 1900 kauft er einen. Den ersten Tausender zahlt er bar bei Lieferung, den Rest in Monatsraten. Die Investition lohnt sich! Die potenzielle Kundschaft flaniert an den Kilbenen im Mittellrheintal von Stand zu Stand und bleibt vor der mit einem Sonnenschirm beschatteten Tiefkühltruhe von Walt stehen. Schlagbild ist der aufgemalte Negerkopf mit einer Glacétüte in der Hand, belegt mit zwei farbigen Eis-Kugeln. Das Motiv stammt von PR-Mann Otto Jenny, genannt Kratz-Maler. Die acht meistgefragten Sorten kommen ins Angebot an den Jahrmärkten. So viele Achtliter-Geschirre haben Platz in der Kühltruhe. 20 Rappen kostet eine Kugel in einer Waffeltüte, für 30 Rappen gibt es zwei. Konditor und Bäcker Walt sucht ständig nach neuen Sorten.

Weil es (noch) keine Halbfabrikate gibt, muss er alles selber ausprobieren. Er verwendet natürliche Grundprodukte: Milch, Eier, Zucker, Rahm, Fruchtmarkt oder frische Früchte, geröstete Haselnüsse, Apfelmus, gedörrte Bananen in Milch eingeweicht usw. 1955 bezieht Walt sein erstes Halbfabrikat. Es ist ein Pulver namens Waldmeister, das aus der gleichnamigen Pflanze gewonnen wird. In ein Grundrezept eingemischt ergibt sich eine Glacé mit hellgrüner Farbe. Eine grüne Glacé – das ist neu, auffällig, ein Hit! Waldmeister und Walt werden zum Synonym. Die Produktion wächst. In der Sommerzeit werden täglich 40 Liter Milch für Glacé verwendet.

Auch der Nachschub an den Jahrmärkten muss gewährt sein. Sohn Bruno bekommt ein «Florett» (Kleinmotorrad, ab 16 Jahren zugelassen), mit dem er in einer Krätze (Rückenkorb) pro Fahrt drei Geschirre zum Walt'schen Glacéstand bringt. Kriessern ist bezüglich Schmelzpunkt die kritische Distanz für den Nachschub. Gottlob gibt es damals keine Staus! Bis



Kilbi 1954: Die Kinder lachen, weil es nachher ein Wald-Glacé gibt.

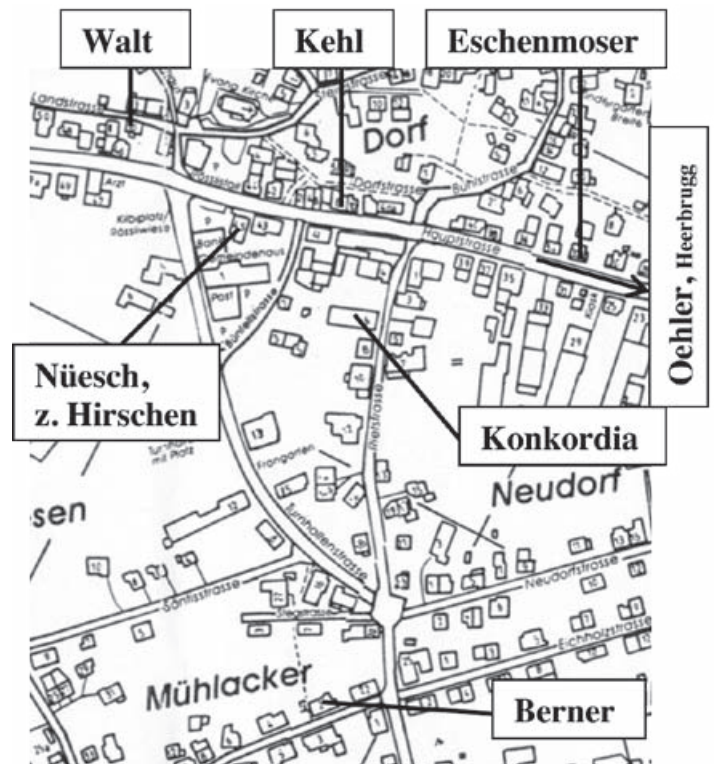
Walts ein Auto anschaffen (1958), können sie von Käser Friedli auf der Steig den «Pfander» sonntags ausleihen. Das ist ein Dreiradfahrzeug, dessen lenkbares Vorderrad vom darüber liegenden Motor angetrieben wird. Der Lenker schreitet dem Fahrzeug voraus. Walts transportieren mit dem «Pfander» ihre Tiefkühltruhe samt Stand-Ausstattung an die Jahrmärkte des Mittelrheintales.

Auch die WILD-Lehrlinge wissen die feinen Walt-Glacés zu schätzen. Bei Sommerwetter legen sie auf ihrer Heimfahrt mit dem Velo einen Stopp ein. Eine Glacé schleckend sitzen sie auf der Rösslimauer und jammern über die Hitze im Fabrikgebäude.

Während die Männer am Sonntag auf den Jahrmärkten ihr begehrtes Produkt in grossen Mengen verkaufen, hält Mutter Walt den Laden bis am Mittag offen. Sie bietet die Glacé im Offenverkauf an. Die Kundschaft bringt ein Geschirr mit, umhüllt (isoliert) mit einer dicken Zeitungsschicht. Schnell bezahlt und nach knappem Adieu geht's im Eilschritt nach Hause, wo die Spezialität fast grammgenau auf die «glutschtigen» Mäuler verteilt wird. Für den sonntäglichen Dessert locken noch andere ins Angebot aufgenommene Produkte:

die süssen Stückli. Im dörflichen Wortschatz taucht dafür ein neuer Ausdruck auf: Patisserie. Buttercrème in allen möglichen Aromen versüsst die kreativen Konditor-Meisterstücke. Damals feiert man kirchliche Feste wie Konfirmation, Kommunion und Taufe zuhause. Nach dem währschaftigen Hauptgang wird reichlich Süsses aufgetischt. Beliebt ist die Schwarzwäldertorte von Walt. Die Walts überraschen Konfirmanden und Kommunikanten von treuen Kunden mit einer Haselnusstorte, auf die eine passende Aufschrift gespritzt ist. Ausnahmslos kommen die Beschenkten für eine Bedankung in der Bäckerei vorbei!

Zur Steigerung des Umsatzes nutzt Bäcker Walt die Tatsache, dass am Freitag kein Fleisch gegessen wird. Die Kirche will es so. Auch viele Reformierte essen an diesem Wochentag fleischlos. Am Freitag duftet es weit im Umkreis der Bäckerei nach Käsfladen (Käsekuchen). Auch Fruchtladen sind beliebt. Im Winter stammen die Früchte aus Konservenbüchsen oder Einmachgläsern. In der Zeit des Wimmets liefert Walt Junior die Fladen direkt an den Arbeitsplatz. Damit die Kuchen unbeschädigt zum Besteller kommen, werden sie in einer extra angefertigten Kiste mit Ziehladen transportiert. En Gueta!



1960 gab es in Balgach 7 Bäckereien.