



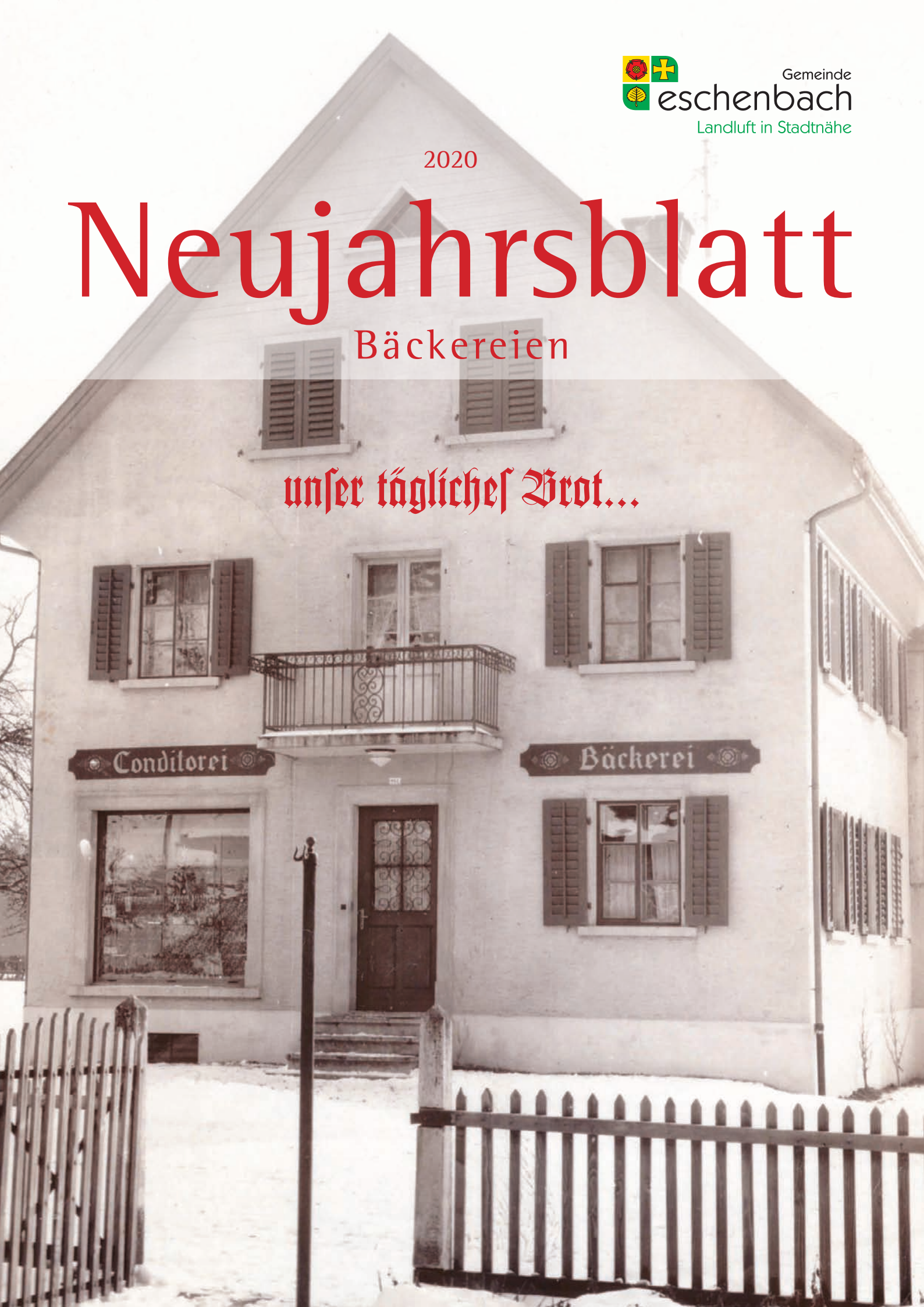
Gemeinde  
**eschenbach**  
Landluft in Stadtnähe

2020

# Neujahrsblatt

Bäckereien

*unser tägliches Brot...*





## Einleitung

# Neujahrswanderung und Neujahrsblatt 2020

Das Brotangebot ist in der Schweiz so vielfältig wie in kaum einem anderen Land. Der Kunde kann täglich zwischen gut 200 verschiedenen Brotsorten auswählen. Ruchbrot, Weissbrot, Buttergipfeli, Feierabendbrot, Nussbrot und Fruchtbrot sind nur einige Vertreter der breiten Palette. Das im Inland produzierte Getreide zur Nahrungsmittelproduktion deckte den inländischen Verbrauch 2014 zu 53% (Selbstversorgungsgrad). Für Brot und Getreideprodukte gab ein Haushalt 2014 rund 94 Franken pro Monat aus. Während in den Dorfbäckereien der Bäcker trotz der Technisierung eine wichtige Rolle in der Herstellung des Brotes spielt, läuft der Herstellungsvorgang in modernen Grossbäckereien vollautomatisch ab. Pro Jahr werden in der Schweiz rund 350'000 Tonnen Mehl verarbeitet, davon rund zwei Drittel zu Brot.

Auch in der Gemeinde Eschenbach gab es im letzten Jahrhundert noch mindestens 13 Bäckereien. Wir haben Informationen über diese Betriebe gesammelt und möchten diese Informationen mit unseren Lesern teilen.

Die Wanderung konnte wieder gespickt werden mit spannenden Geschichten, interessantem Hintergrundwissen und diversen Anekdoten. Diese sind in diesem Neujahrsblatt

zusammengefasst und bieten Gelegenheit, die eine oder andere Geschichte nachzulesen.

### // Traditionelle Neujahrswanderung

Die traditionelle Wanderung findet jeweils zum Jahresbeginn statt und erfreut sich grosser Beliebtheit. Auf die Wanderung hin wird jeweils das «Neujahrsblatt» herausgegeben, das die auf der Wanderung angeschnittenen Themen vertieft und zusammenfasst.

### // Danke

Die Kulturkommission schätzt es sehr, auf das Wissen leidenschaftlicher Erzähler und belesener Hobby-Historiker zurückgreifen zu können und ist dankbar für die Unterstützung in diesem Zusammenhang.

Wer auch etwas zur Entstehung eines Neujahrsblatts beitragen möchte, darf sich gerne bei der Kulturkommission Eschenbach melden, so dass diese Tradition weiterhin aufrechterhalten werden kann.

Viel Vergnügen beim Lesen!  
Kulturkommission Eschenbach

## Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2	Bäckerei Bächtiger, Bürg	15
Kleine Schweizer Brotgeschichte	3	Bäckerei Rymann, Goldingen	16
Kurzporträts aller bekannten Bäckereien in der Gemeinde:		Bäckerei Künzle, St. Gallenkappel	17
Bäckerei Bächtiger, Ermenswil	4	Bäckerei Bächtiger, Gebertingen	18
Bäckerei Morger, Neuhaus	5	Interessante Fakten und Episoden:	
Bäckerei Hotz, Eschenbach	6	Bundesratsbeschlüsse während 1. Weltkrieges	20
Bäckerei Gähwiler, Eschenbach	7	Mitteilung an die Bevölkerung des Bezirks Einsiedeln	20
Bäckerei W. Güntensperger, Eschenbach	10	Geschichte der Wähen	21
Bäckerei Alte Post, Eschenbach	12	Mühsame Getreideernte	21
Bäckerei Lenzikon, Neuhaus	13	Zukunft der Bäckereien	22
Bäckerei Krone, Neuhaus	14	Übersichtsplan	23
		Impressum	24



## Kleine Schweizer Brotgeschichte

Brot wird in der Schweiz seit Jahrtausenden gebacken. Das älteste bekannte Brot stammt aus dem Jahre 3530 v. Chr. und wurde 1976 in Twann am Bielersee gefunden. Pfahlbauer, die ihre Häuser auf Pfählen an Seeufern oder gar im Wasser bauten, buken auf heissen Steinen flaches Brot, das sie mit Asche bedeckten.

Im frühen Mittelalter waren es vor allem die Klöster, die über gut ausgerüstete Backstuben verfügten. Der Backofen des Klosters St. Gallen beispielsweise soll so gross gewesen sein, dass 1'000 Laibe Brot gleichzeitig gebacken werden konnten. Neben der grossen Menge an Broten, welche die Klosterbäcker produzierten, war auch die Vielfalt der Gebäcke beeindruckend. So gab es gesäuertes und ungesäuertes Brot aus verschiedenen Getreidesorten in unterschiedlichen Formen.

Mit dem Wachstum der Städte und der steigenden Nachfrage übernahmen dann professionelle Bäcker die Brotproduktion. Sie gründeten Zünfte mit strengen Vorschriften für die Qualität der Brote und die Sicherheit der Backöfen. Trotzdem gab es immer wieder Bäcker oder Müller, welche die Vorschriften missachteten. Wurden diese erwischt, konnten sie zur Strafe in einem Korb über eine Jauchegrube gehängt werden. Befreien konnten sich die Missetäter nur, indem sie - vor den Augen vieler Schaulustiger - aus dem Korb in die Grube sprangen.

Reines Weissmehl, das aus dem Innern des Getreidekorns hergestellt wird, war am begehrtesten und teuersten. (Deshalb kam es auch vor, dass Müller das Weissmehl mit weissem Kalkpulver oder Knochenmehl vermischten...) Etwas weniger teuer war das Mehl, das neben dem Mehlkern auch noch einen Teil der Schale enthielt - auch heute noch bekannt unter dem Namen «Halbweissmehl».

Ärmere Menschen mussten sich mit dunklerem Mehl begnügen, das die äusseren Schichten des Korns enthielt. Am weitesten verbreitet war Roggenbrot, etwas weniger häufig wurde Brot auch aus Weizen, Hirse, Hafer und Dinkel hergestellt. Wenn die Ernte mager ausfiel, mussten die Bäcker das Mehl mit anderen Zutaten wie Kastanien,

Eicheln, Wurzeln und sogar Sägemehl strecken.

Als das Brot noch die Hauptnahrung der ärmeren Bevölkerung war, wurde viel mehr Brot konsumiert als heute: Im 15. Jhdt. assen z. B. die Baslerinnen und Basler täglich durchschnittlich ein Pfund Brot. Dokumenten aus dem 16. Jhdt. ist zu entnehmen, dass eine Klostermagd zwischen 700 g und 950 g Brot täglich erhielt. Da sah es 1998 schon ganz anders aus: Die Schweizerinnen und Schweizer assen täglich noch 143 g Backwaren (Brot, Kuchen, Gebäck etc.).

Die Ernährungsgewohnheiten haben sich im Laufe der Zeit gewandelt. Im 18. Jhdt. wurde Brot immer häufiger in die Rezepte von regionalen Spezialitäten integriert - vor allem in Suppen und Füllungen. Ein sehr bekanntes Schweizer Gericht, das mit Brot gegessen wird, und über dessen genaue Herkunft Unklarheit herrscht, ist das Fondue (frz. fondre = schmelzen): Brotwürfel werden auf eine Gabel gespiesst, in einer Pfanne mit in Wein geschmolzenem Käse getunkt und anschliessend gegessen.

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts ging der Brotkonsum stetig zurück. Einerseits hatten die Leute mehr Geld und Möglichkeiten, sich abwechslungsreicher zu ernähren, andererseits wurde auch nicht mehr so viel körperlich anstrengende Arbeit verrichtet. Die Bäcker reagierten jedoch auf die neue Tendenz und passten ihr Angebot den sich verändernden Bedürfnissen an. Das früher hoch geschätzte Weissbrot verlor vor allem in der deutschsprachigen Schweiz an Attraktivität und wurde immer häufiger durch dunkles Brot ersetzt. Der kräftigere Geschmack des dunklen Brotes und das wachsende Gesundheitsbewusstsein der Bevölkerung haben dazu geführt, dass heute nicht mehr nur Bedürftige dunkles Brot essen.



## Aktive Bäckereien

# Bäckerei Bächtiger Ermenswil

Die Bäckerei in Ermenswil wurde im Jahre 1934 vom Grossvater des heutigen Besitzers gebaut. Ab 1954 führte Bruno Bächtiger sen. seine kleine Bäckerei zusammen mit seiner Ehefrau und 3 Angestellten. Die Brottouren führten Bruno Bächtiger bis nach Hintergoldingen.

1959 und 1978 wurde jeweils der Ladenbereich ausgebaut und ausserdem wurden verschiedene Lebensmittel und Non-Food Produkte neu ins Sortiment aufgenommen.

Ab 1987 übernahm Bruno Bächtiger jun. (Beck) den Betrieb der nun immer grösser wurde. Dank der guten Qualität konnte die Bäckerei Denner- und Primo Läden in den Nachbardörfern beliefern. Das führte dazu, dass 1993 der bisher einschneidenste Umbau vorgenommen werden musste. Die Fabrikation wurde ausgebaut und umgestellt – es wurden eine neue Kühlanlage, eine Mehlsiloanlage und ein neuer Gasofen angeschafft.

Die Bäckerei beschäftigt heute 10 Mitarbeiter (inkl. Inhaber und Teilzeitangestellte). Für Bruno Bächtiger sind weiterhin die Lieferung an die verschiedenen kleinen und mittelgrossen Verteiler wichtig.

In Zukunft möchte man sich den Bedürfnissen der Kunden noch mehr anpassen. Die Bäckerei-Konditorei soll ein Ort sein, an dem man sich trifft und der Einkauf ein «Erlebnis» sein soll.

Bäckerei Bächtiger, Ermenswil





## Bäckerei Morger Neuhaus

Im August 1925 übernahm Josef Morger sen. die Bäckerei in der Krone in Neuhaus als Pächter. Diese führte er bis 1931.

Nach 6 Jahren als Pächter hat Josef Morger sen. 1931 an der heutigen Lage an der Rickenstrasse 19 ein neues Haus mit Bäckerei gebaut. Dieses Geschäft hat er bis 1965 geführt, um es dann seinem Sohn Josef Morger jun. zu übergeben. In der Folge wurden Backstube und Geschäft vom neuen Besitzer mehrmals umgebaut.

Ein wichtiges Jahr ist 1984 gewesen. Dazumal entschloss sich Josef Morger jun. im Zuge eines erneuten Umbaus im Laden, die Produkte der Detailhandelskette «maxi» anzubieten - das Sortiment konnte damit stark erweitert werden. Ebenfalls im Jahr 1984 ist auch Sohn Peter Morger als Vertreter der 3. Generation in das elterliche Geschäft eingestiegen. Im November 2000 übernahm Peter Morger die Geschäftsführung.

Vor einigen Jahren hat die Bäckerei Morger zu Spar gewechselt und bietet weiterhin ein breites Sortiment an. Seit 2011 ist im Laden auch die Postagentur integriert und bietet verschiedene Post-Dienstleistungen an.

Nebst dem breiten Angebot an diversen Broten und Backwaren sind die «Laugenbretzel» legendär. Vor gut einem Jahr hat die Bäckerei Morger eine Filiale an der Rütistrasse 3 in Eschenbach (ehemalige Bäckerei Hotz) eröffnet.

Bäckerei Morger, Neuhaus





## Ehemalige Bäckereien / Eschenbach Dorf

### Bäckerei Hotz

### Rütistrasse 3, Eschenbach

Es kann nicht mehr geklärt werden, wann die Bäckerei an der Rütistrasse eröffnet wurde. Sicher ist, dass Ende der 30er Jahre Ferdinand Hotz die Bäckerei führte.

Er übergab dann die Bäckerei in den Jahren 1954/1955 seinem Sohn Emil Hotz. Bekannt bei den Schülern war die Bäckerei für den «Hosenknopf». Diese wurde aus dem restlichen Brotteig gefertigt.

Bei Schulkindern vom Schulhaus Dorf war der «Apfelweggen» als Pausenverpflegung sehr gefragt. Und das ging so: Vor Schulbeginn brachte man einen Apfel in die Backstube. Der Beck packte diesen in einen Brotteig und gab ihn zusammen mit anderem Backgut in den Ofen. In der Pause konnte man die warme Verpflegung gegen einen 10 oder 20 Röppler abholen und gleich frisch gebacken genüsslich «vertilgen».

Im Januar 1981 starb Emil Hotz und sein Sohn Ruedi Hotz musste die Bäckerei bereits im Alter von 22 Jahren übernehmen.

Leider war Ruedi nur ein kurzes Leben gegönnt – er verstarb bereits im Alter von 26 Jahren im Januar 1985.

Seit dieser Zeit wurde der Laden von verschiedenen Bäckereien als Filiale genutzt. Aktuell bedient die Bäckerei Morger aus Neuhaus den Laden.



Bäckerei Hotz, Eschenbach





# Bäckerei Gähwiler

## Kirchgasse 3, Eschenbach

Anton Gähwiler sen. kaufte am 01.06.1909 die Bäckerei an der Kirchgasse von Michel Melchior. Der Kaufpreis betrug schon damals Fr. 24'500.00 inkl. dem ganzen Inventar. Im Inventar ist unterer anderem auch das Pferd «Fritz» – 6-jährig aufgeführt. Er führte die Bäckerei bis zu seinem frühen Tod (50 Jahre) im Jahre 1916. Die Bäckerei wurde von dessen Witwe Maria Sophie Gähwiler geb. Örtig zusammen mit Angestellten und den Kindern bis 1938 weitergeführt.

Am 7. Juni 1938 kaufte der älteste Sohn Anton Gähwiler die Bäckerei aus der Erbteilung. Der Kaufpreis inkl. Inventar betrug bereits Fr. 40'000.00. Er führte die Bäckerei zusammen mit seiner Frau Frieda (geb. Morger). Während der Kriegszeiten waren natürlich auch die Geschwister immer als Helfer gerne willkommen. Anfangs wurden die Brottouren mit dem Velo oder dem Pferdewagen bedient. Unter Anto Gähwiler wurde das erste Auto beschafft – ein Dreirad Auto.

Sie entschlossen sich 1951/1952 den Betrieb an den jüngsten Bruder Josef Gähwiler, der als Angestellter tätig war zu verpachten. Josef Gähwiler führte die Bäckerei zusammen mit Claudina (geb. Kuster). Anton Gähwiler war weiterhin im Betrieb tätig.

In dieser Zeit war noch viel Handarbeit notwendig – Maschinen waren noch nicht im Einsatz. Auch waren die Kühlmöglichkeiten nur sehr begrenzt vorhanden. Das war auch der Grund, dass es Patisserie, d.h. Crèmeschnitten, Vanillecornets, Torten und vieles mehr nur am Samstag zu kaufen gab. Die Produkte wurden in der Nacht auf Samstag frisch hergestellt.

1971 übernahmen Werner und Elisabeth Gähwiler die Bäckerei. Das Haus wurde komplett umgebaut und mit einem Café erweitert. Die ersten «Maschinen» hielten Einzug – doch Handarbeit war immer noch gefragt. Das Café entwickelte sich zum Treffpunkt für Alt und Jung.

1997 verpachtete Werner Gähwiler die Bäckerei an die Familie Imobersteg. Die Familie hatte nur ein kurzes Gastspiel. Bereits im folgenden Jahr übernahm dann Priska und Martin Bosshard den Betrieb und führten ihn erfolgreich bis 2006.

Werner Gähwiler entschloss sich nach dem erneuten Wechsel die Bäckerei definitiv zu schliessen und baute die Bäckerei in eine Wohnung um, die er heute selber bewohnt.

Bäckerei Gähwiler, Eschenbach



# Kaufvertrag.

(Strazzenprotokoll Bd.: 15 Nr. 376 pag.: 683)



Herr Michel Melchior, Bäckermeister, an der Kirchgass  
Eschenbach verbürgert von Netstal

verkauft hiemit an

Herr Gähwiler Anton Bäckermeister, im Neuhaus Eschenbach  
verbürgert von Kirchberg,

nachbezeichnete Liegenschaft.

I. Ein Wohnhaus mit Bäckerei No 792 fürfr. 12200 ahsek.

II. Eine Scheune; nebst Garten und Platz erstere unter  
No 99 für fr. 2400 brandversichert, an der Kirchgasse  
Eschenbach gelegen & anstossend:

1. an Anton Lieberheer's Garten , 2. an Theodor Brändlis  
Wiese, 3. an Siegfr. Kusters Gartenmauer & 4. an die  
Kirchgasse .

Hierauf haften:

An Servituten:

- a. Siegfr. Kuster, Hafner hat auf dieser Liegenschaft an  
der Kirchgasse an seiner Gartenmauer entlang gegen  
Theodor Brändlis Wiese ein Fahrwegrecht, nach Übereinkunft  
vom 17. Februar 1891.
- b. besteht eine Hagungspflicht gegenüber Theodor Brändli  
gemäss Kaufvertrag vom 4. November 1890.

An verschriebenem Kapital:

1/. Dem Josua Murer Wechsel Bubikon

Bd. VI No. 411 fol. 239

fr. 5000.-

2/. Dem Albert Murer Wechsel Bubikon



Im <sup>270</sup>Ubrigen werden vorbezeichnete Liegenschaften in allen jenen Zielen & Marken, Rechten & Gerechtigkeiten, Nutzungen & Beschwerden abgetreten, inwelchen dieselben bis dato benutzt, besessen & beworben worden sind.

Der Kaufpreis beträgt fr. 24500.-

schreibe: vierundzwanzig tausend fünfhundert franken"

Kaufbedingungen.

1./IN Kauf gehört & Ist im Kaufpreis eingeschlossen :

a./Sämtliches Bäckerei-Inventar.

b./ Im Brodladen: 1. Corpus, ein Brodgestell eine Dezimalwaage, sammt Gewicht, eine Mehlwaage,

c./Inder Scheune: ein Pferd Fritz 6 Jahre alt , zwei Brodwagen 1 Brodschleiten, 3 Pferdegeschirre, eine Heuschneidmaschine.

2./Der Anritterfolgt mit 1. September 1909,

dagegen wird für den Verkäufer bis 1. Oktober <sup>1909.</sup> unbeschränktes

~~Wohnungsrecht ausbedungen gegen eine Entschädigung von~~

25 franken.

3./Der Kaufpreis wird Gedekt:

a/ Durch Übernahme des Kapitalaufsatzes von fr. 16000.-

b/ Bezahlung von " 6000.-

bei der Ratifikation

c/ für die Restanz von " 2500.-

ist ein a 4% ab 1. September 1909 verzinlicher Kaufschuldversicherungsbrief zu errichten; der Regelmässige Verzinsung vorausgesetzt bis 1. September 1914 nicht gekündet werden kann.

4./ Der Zins vom Kapitalaufsatz beginnt für den Käufer



## Bäckerei W. Güntensperger Dorfstrasse, Eschenbach

Genau vis-à-vis des dominanten Hauses zum «Sternen» befand sich das Wohn- und Geschäftshaus des Zuckerbäckers Güntensperger. Die Zuckerbäckerei war ab Ende des 19. Jahrhundert im Besitz der Familie Güntensperger. Im Volksmund sprach man liebevoll nur vom «Beck Sigi» oder s`Kafi. Die Bäckerei und das Kafi genossen grosse Beliebtheit. Der letzte aktive Bäcker war Ruedi Güntensperger. Im Jahre 1973 musste das Gebäude der Sanierung der berüchtigten Kurve beim «Sternen»-Platz weichen.

Das geschichtsträchtige Bürgerhaus spielte ursprünglich eine wichtige Rolle im Dorf:

Es stammte aus dem Ende des 17. Jahrhunderts. Ursprünglich soll darin das «Friedens- und Kreisgericht» getagt haben. Zwei lange Treppen führten hinauf zum Gerichtssaal im obersten Stock. Noch in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, in Eschenbach grosser Zeit, als sich vor diesem Hause auf dem historischen Versammlungs-

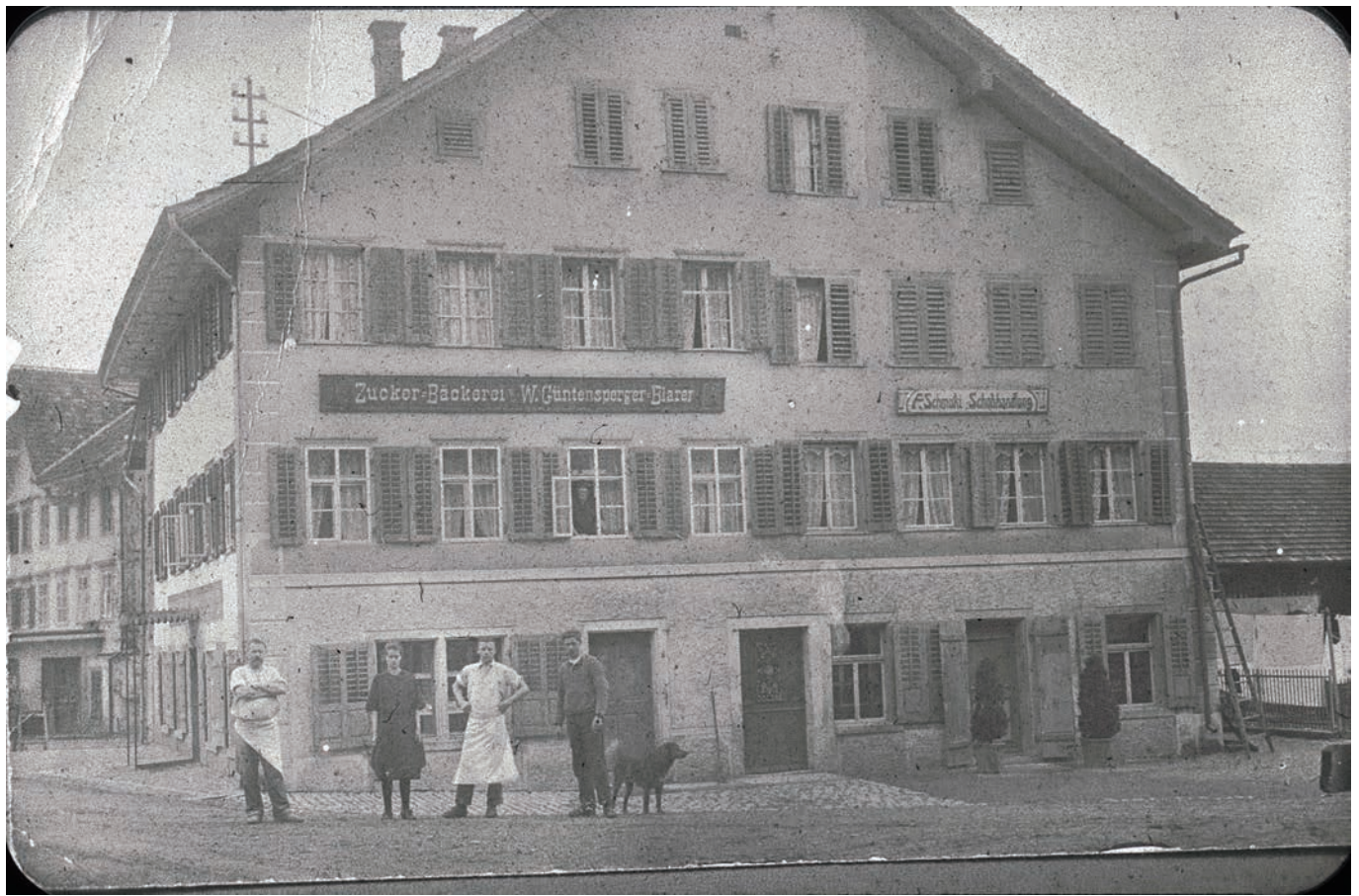


platz so manche politischen Stürme abwickelten, tagte in ihm das «Friedens- und Kreisgericht». Aus den noch vorhandenen Verhandlungsprotokollen 1810 – 1831 geht hervor, wieviel Streitereien um Geld, Erbensprüche, Wegrechte, Ehrverletzungen, Brunnenrechte, Alimente, Holzlieferungen usw. vor das Kreisgericht kamen.

An die stürmischen Zeiten der französischen Revolution erinnerten dekorative Malereien und originelle Wandfresken. Vermutlich galt das markante Gebäude ursprünglich als das erste Eschenbacher Rathaus.

Zuckerbäckerei W. Güntensperger, Eschenbach





Siegfried Güntensperger «Beck Sigi» auf Brottour in Echeltschwil

### Die Kaffeestube Güntensperger im Oberdorf

Genau vis-à-vis des dominanten Hauses zum Sternen<sup>®</sup> befand das Wohn- und Geschäftshaus des Zuckerbäckers Güntensperger mit seiner bekannten Kaffeestube, im Volksmund liebevoll «Kafi» genannt.



Dieses stets von der Familie Güntensperger betriebene Geschäft genoss grosse Beliebtheit und musste 1973 leider der Sanierung der berühmten Kurve beim Sternen<sup>®</sup> Platz weichen.



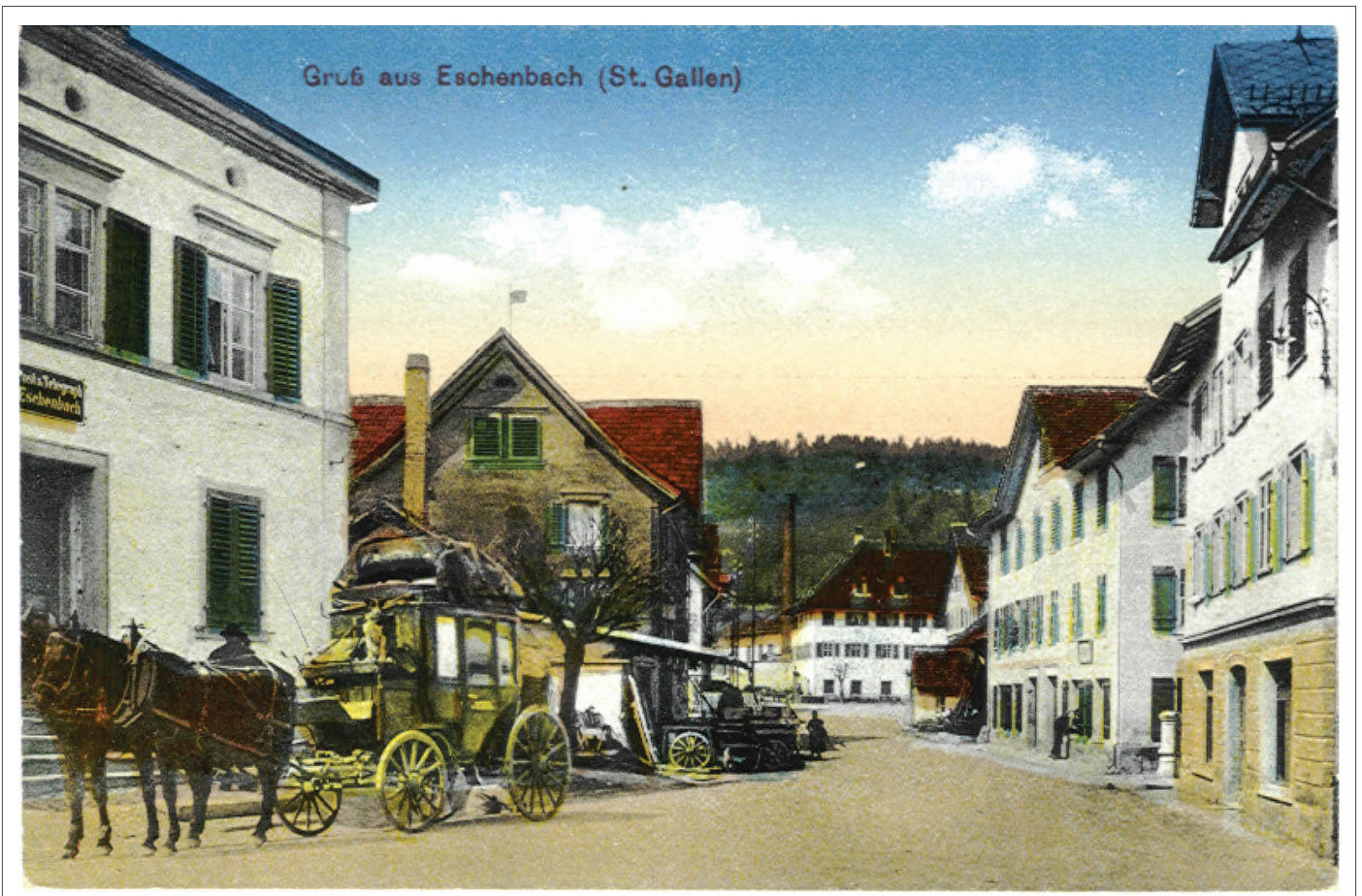
## Bäckerei Alte Post Dorfstrasse 10, Eschenbach

Mitten im Unterdorf, steht das Haus zur Post. Dort machten in der guten alten Zeit die Postkutschen Halt. Postillon und Reisende konnten sich in der Wirtschaft laben. In der «Post» wurde im Jahre 1900 der Turnverein Eschenbach aus der Taufe gehoben. Dieser Traditionsverein hatte dort auch sein Stammlokal und war beim legendären Posthalter und Turnervater Felix Güntensperger bestens aufgehoben. Früher wurde in der «Post» neben der Wirtschaft und dem Postbüro auch noch eine Bäckerei betrieben.

Diese umtriebigen Geschäftsleute entstammten ebenfalls der Bäckerdynastie Güntensperger. In einem gewissen Sinne waren also «Konkurrenten» der im Jahre 1892 von Wilhelm Güntensperger eröffneten Bäckerei am Sternplatz, was dem guten Einvernehmen innerhalb dieser Familie keinen Abbruch getan hatte.



Bäckerei Alte Post, Eschenbach





## Bäckerei Lenzikon (ehem. Wirtshaus Schäfli)

Am Eingang zu Lenzikon Richtung Neuhaus stand linkerhand das Haus zum «Schäfli». Es war eines jener typischen Häuser, wie sie mit ihren auffallenden abgewalmtten Mansardendächern hie und da noch an der Rickenstrasse zu finden sind.

Der Ursprung des Hauses ist nicht näher bekannt. Sicher stand es schon vor 1875. Das «Schäfli» beherbergte auch eine Bäckerei; bekannt ist jedenfalls, dass im Jahre 1892 ein Backofen erstellt worden ist.

Bäckerei Lenzikon, Neuhaus





## Bäckerei Krone Rickenstrasse 14, Neuhaus

Im Gebäude des ehemaligen Restaurant Krone in Neuhaus befand sich sicher anfangs 1900 auch eine Bäckerei. Diese wurde von Anton Gähwiler betrieben. Dieser Johann Gähwiler kaufte im Jahre 1908 die Bäckerei an der Kirchgasse in Eschenbach.

Im August 1925 übernahm Josef Morger sen. (Grossvater von Peter Morger – Beck Morger) die Bäckerei und führte sie bis 1931. Er baute dann auf der anderen Strassenseite die heutige Bäckerei Morger.

Neuer Pächter wurde Emil Küttel. Er führte die Bäckerei vermutlich bis ca. 1945. Wann genau die Bäckerei geschlossen wurde kann leider nicht mehr nachvollzogen werden.

Fest steht jedoch, dass neben den Räumlichkeiten der Bäckerei noch ein weiterer Lebensmittelbetrieb bis etwa um 1960 herum existierte:

Der umtriebige Metzgermeister Otto Rüegg aus St. Gallenkappel verstand es, seine Produkte für den Détailhandel haltbar zu machen, indem er u.a. Schweinswürste, Wienerli usw. in Blechdosen verpackte. Diese Konservenherstellung erfolgte in den Räumlichkeiten unmittelbar neben der inzwischen aufgegebenen Bäckerei zur «Krone».



Bäckerei Krone, Neuhaus





## Ehemalige Bäckereien / Bürg

### Bäckerei Bächtiger Delggstrasse 2, Bürg

Beck Bächtiger führte neben der Bäckerei auch noch eine Handlung, wo sich die Einwohner des Dörfchens und der verstreuten Höfe auch mit allen notwendigen Lebensmitteln eindecken konnten. Bis vor wenigen Jahren standen an der Südfassade des stattlichen Hauses noch in grossen Lettern «Bäckerei-Handlung», mit welchen auf das Geschäft hingewiesen wurde.

Daneben gab es in Bürg noch zwei weitere Handlungen, sog. «Tante-Emma-Lädeli». Heute fragt man sich, wie diese in Anbetracht des relativ kleinen Dörfchens überhaupt existieren konnten...

Eine legendäre Lädelifrau war Rosalia Güntensperger, die allerdings neben dem Laden mit Rösslein und Wagen noch hausieren ging. Das Lädeli in diesem Haus am Eingang ins Dörfchen existierte bis Mitte des letzten Jahrhunderts.

#### // Pikantes Detail zum Backstubenbetrieb in Bürg:

Der Backofen wurde mit Holz eingeheizt. Nach Entfernung der Asche musste der Backofenboden gereinigt werden. Dies geschah mit einem grossen mit Wasser getränkten Lappen an der Ofenkrücke. Der Bürgnerbach floss unter der Backstube durch, so dass das für die Backofenreinigung benötigte Wasser direkt aus dem Bach bezogen werden konnte. Hygiene hin oder her: Früher dürfte dies im Gegensatz zu heute, weniger problematisch gewesen sein

Bäckerei Bächtiger, Bürg / Rosalia Güntensperger, die fliegende Händlerin mit Ross «Flörl»





## Bäckerei Rymann Steigstrasse 1, Goldingen

Lehrer Jos. Fidelis Ferdinand Rüegg (1840 – 1932), ein waschechter Goldinger, hat die Erinnerungen an Sitten und Gebräuche, wie in seiner Jugendzeit bestanden hatten, in der Chronik «Von Goldingen an den Zürichsee» schriftlich festgehalten. U.a. erzählt er im Abschnitt «Unser frühes Brot», wie es damals mit der Bereitstellung von Mehl und das Brotbacken bestellt war.

Bis zur schrittweisen Umstellung vom Ackerbau auf die Milchwirtschaft verfügten die Bauern über ihr eigenes Getreide, das sie in einer der zahlreichen Mühlen zu Mehl verarbeiten liessen. Wer über einen zweckdienlichen Ofen verfügte, war stolz, sein eigenes Brot zu backen.

Bei der Schmiede in Goldingen soll indessen seit langem eine ansehnliche Bäckerei bestanden haben. Dieser Bäcker habe Brot und grosse Fladen hergestellt und zur vollen Zufriedenheit der Bevölkerung gearbeitet. Offenbar war er so tüchtig, dass er von den Nonnen zu Wurnsbach als Klosterbäcker abgeworben wurde. Nachfolger wurde Severin Rüegg von der Hintermühle. Als dieser nach einigen Jahren starb, hatte Niklaus Rüegg bereits eine andere Bäckerei eingerichtet, die ein J. Oberholzer in den Sechzigerjahren für seine Söhne aufkaufte. Dabei handelte es sich um jene Bäckerei, die bis vor wenigen Jahrzehnten das Goldingertal mit Brot und Backwaren versorgte. Der letzte Bäckermeister war Albin Rymann, eine dorfbekanntere Persönlichkeit und allgemein beliebter Zeitgenosse.

Bäckerei Rymann, Goldingen







## Ehemalige Bäckereien / St. Gallenkappel

# Bäckerei Künzle Hof, St. Gallenkappel

1840 wurde das Bäckerei-Haus, vis-à-vis vom ehemaligen Restaurant Frohsinn in St. Gallenkappel, von Nikolaus Blöchli gerbaut. Anno 1945 konnten Karl und Anna Künzle die Liegenschaft erwerben. Es standen ihnen harte Anfangsjahre bevor, zumal sie als «fremde Fötzel» erst noch aus dem reformierten Kanton Zürich zugezogen waren und auf ihrem Gemeindegebiet bereits mehrere auswärtige Bäckereien auf Brottour waren.

Anfangs waren sie noch mit Ross und Wagen auf Verkaufstour. Wenn es nicht mehr weiterging, legte Anna Künzle die letzte Wegstrecke in die entlegensten Gehöfte im Winter mit der hölzernen Rückentrage (Räfi) zurück. Schliesslich wurde das Pferd zuerst durch ein Auto der Marke «Standard» ersetzt, später dann folgte der VW-Käfer. Mit ihm liessen sich selbst im tiefsten Winter die widrigsten Strassenverhältnisse bewältigen. In späteren Jahren war auch Tochter Ruth mit auf Brottour. Es war damals üblich, dass die Landwirte oft das Mehl selber mitbrachten und die Bäcker dann daraus die gewünschten Backwaren herstellten.

Ein Steckenpferd der Bäckerei Künzle war neben den Broten und Süssspeisen wie Nussgipfel und Hefeschnecken aber auch die Patisserie. Diese «Stückli» waren bei der Kundschaft sehr begehrt und konnten in Cafés bis ins entfernte Zürich geliefert werden. Nach einem zweiten Herzinfarkt von Karl Künzle sah sich dieser gezwungen, die Bäckerei 1966 zu verkaufen und kürzer zu treten.

Die Bäckerei wurde von Heinz und Helena Hof-Egger erworben. Sie habe das Haus und die Bäckerei komplett umgebaut und weitergeführt - zuerst als Bäckerei und danach als einer der ersten Denner-Satelliten. Die Familie Hof führte das Geschäft bis 1992. Kurz darauf wurde das Gebäude abgebrochen und das Grundstück als Parkplatz weiter genutzt.

Bäckerei Künzle, St. Gallenkappel





## Bäckerei Bächtiger Rickenstrasse, Gebertingen

Die Bäckerei Bächtiger hatte ihren Standort in Gebertingen, also ausserhalb der Gemeinde Eschenbach (St. Gallenkappel). Die Bäckerei hatte aber einen grossen Kundenstamm auch aus unserer Gemeinde. Deshalb haben wir die Bäckerei in das Verzeichnis aufgenommen.

Im Jahre 1884 hat die Familie Bächtiger in Erwartung einer Eisenbahnlinie über den Ricken die Bäckerei in Gebertingen gebaut. Die Backstube hatte bei den Bächtigers noch einen wahren Sinn. So stand in den Anfangszeiten im ersten Stock, eben in der guten Stube, ein grosser Backofen und der Werkstisch. Von der Küche her wurde gefeuert und das Brot eingeschossen.

Wegen der Lage waren die Bächtigers gezwungen die Kunden zu beliefern. Anfangs ging man noch mit Ross und Wagen auf die Tour – von Ernetschwil über den Ricken nach Walde und von St. Gallenkappel via Rüterswil bis nach Goldingen.

Als einer der ersten kaufte sich Kasper Bächtiger im Jahre 1948 ein Auto – eine Sensation für die damalige Zeit. Für die Brottour wurden dem stattlichen, neunplätzi-gen Auto kurzerhand die Sitzbänke herausmontiert. Bald schon avancierte das Fahrzeug zum Verkehrsmittel für die ganze Region.

Im Jahre 1954 übernahm Kasper Bächtiger die Bäckerei von seinem Vater. Der Betrieb wurde laufend modernisiert. Auch ein Elektrobackofen hielt Einzug. Kaspar Bächtiger führte die Bäckerei zum modernen Bäckerei-Konditorei-betrieb. Doch trotz grossem Einsatz der ganzen Familie musste Kaspar Bächtiger den Familienunternehmen (in der Dritten Generation) am 29. Juni 1990 schliessen.

Bäckerei Bächtiger, Gebertingen



### // Der Beck als «Samichlaus» Brottour mit Ross und Wagen

Einmal im Winter, am Nikolaustag war auf dem Weg in die Atzmännig der Brückenwagen gekippt. Alle leckeren Dinge kollerten in den Schnee. Fein säuberlich habe der Bäcker Bächtiger all die Leckerli, Biber, Honigtirgell, Gritibänzen und anderen Spüssigkeiten aus dem Schnee gegraben, abgewischt und wieder aufgeladen... und niemand habe etwas bemerkt.

Erst viel später, bei der Schneeschmelze, hätten sich die Kinder zugeflüstert, der «Samichlaus» haben beim Schwendirank wohl seinen Sack ausgeleert.

*(Auszug aus der Zeitung St. Galler Volksblatt vom 08.06.1990)*







## Interessante Fakten und Episoden

### Bundesratsbeschlüsse während 1. Weltkrieges

#### // 3. Februar 1917

Durch einen ersten Bundesratsbeschluss wird verboten: Brot an dem Tag, an welchem es hergestellt wurde, zur Abgabe zu bringen. Ferner wird das Verbot der Nachtarbeit von 11 Uhr abends bis 7 Uhr morgens verfügt. Hierdurch soll der Verbrauch des Brotes eingeschränkt werden.

#### // 19. Juni 1917

Beschluss des Bundesrates über das Verbot des Verkaufes von frischem Brot, wonach Gross- und Kleinbrot mit Einschluss jeden Hefengebäckes (Kuchen ausgenommen) frühestens am zweiten nächsten Tage nach dessen Herstellung in Verkehr oder zum Verkauf oder überhaupt zur Abgabe gelangen darf.

Die Bäcker und Konditoren sind verpflichtet, eine Kontrolle zu führen, in der angegeben sein muss, an welchen Tagen und zu welchen Stunden gebacken, welche Quantitäten Mehl verbacken und wie viel Brot daraus erzielt wurde.

Aufwärmen des Brotes ist verboten. (Busse Fr. 20'000.—)

#### // 24. November 1917

Kurzfristiges Verbot des Verkaufs von Mehl, Biskuits, Zwieback und Patisseriewaren usw.. Gemäss Verfügung des Schweizerischen Militärdepartements ist der Verkauf von Mehl, Biskuits, Zwieback sowie von Patisserie- und Konfiseriewaren, die Mehl enthalten, vom 25. November bis 1. Dezember verboten. Der Verkauf von Brot ist nur dem gewohnten Bedarf entsprechend gestattet, es ist den Bäckern untersagt, Brot in grösseren Mengen zu liefern, als der Verbraucher durchschnittlich zu normaler Zeit benötigt.

Übertretungen dieser Verfügung werden gemäss Art. 52 und des Bundesratsbeschlusses vom 21. August 1917 über die Brotversorgung des Landes und die Getreideernte 1917 bestraft.

(Winterthur, den 24. November 1917. Brotkartenstelle Winterthur.)

### Mitteilung an die Bevölkerung des Bezirks Einsiedeln.

Das eidg. Lebensmittelgesetz vom 1. Juli 1909 verlangt von den Bäckern eine Abänderung des bisherigen Verkaufsmodus des Brotes. In Nachachtung des einschlägigen Artikels 67 dieses Gesetzes tritt ab 1. April lf. J. folgende Änderung ein, welche wir unserer werten Kundschaft auf diesem Wege zur Kenntnis bringen:

1. Das Brot (mit Ausnahme des Klein- und Luxusbrotes) wird in Laiben von 1, 2 und 4 Pfunden (statt wie bisher 1 ¼, 2 ½ und 5 Pfunden) gebacken. Der Verkaufspreis beträgt 21, 39 und 76, für Ruchbrot 72 Rappen.

2. Das Brot wird dem Kunden im Laden vorgewogen, ein eventuelles Gewichtsmanko durch Beigabe eines Stückes ergänzt, solange das Brot frisch ist.

3. Altgebackenes Brot darf das im Gesetze bezeichnete Gewichtsmanko haben.

Wir ersuchen unsere werte Kundschaft und unsere Wiederverkäufer, von diesen Änderungen gefl. Notiz nehmen zu wollen und empfehlen uns ihrem Wohlwollen.

(Einsiedeln, den 4. März 1910 / Hochachtungsvoll: «Die Bäckermeister- Genossenschaft Einsiedeln»)





## Geschichte der Wähen

Entstanden ist die Wähe aus Teigresten: Was beim backen übrig geblieben war, wurde zu dünnen Fladen ausgerollt – mit einem hohen Rand, damit der Belag nicht herauslaufen konnte. Belegt wurden die Fladen mit allem, was übrig geblieben war, ob süß oder salzig.

Und gegessen wurden sie zu verschiedensten Anlässen: Während die Wähe in der Schweiz für die katholische Bevölkerung eine Fastenspeise war, galt sie in protestantischen Gegenden als Festmahl. In einigen Regionen wurde sie typischerweise am Freitag gegessen, da an diesem Tag kein Fleisch auf den Tisch kam.

### // Wähen und Patisserie bis in die 1960er Jahre

Bis in der 1960er Jahre waren Wähen in den Bäckereien nur am Freitag im Angebot. Die Wähen wurden erst am Freitag Vormittag hergestellt und gebacken. Die Kunden konnten so die Wähen zwischen 11:00 bis 12:00 Uhr abholen und frisch und warm zu Hause genießen. Nur in den wenigsten Haushalten war ein Backofen vorhanden. Nur am Samstag gab es Patisserie und Torten zu kaufen. Diese wurden in der Nacht auf den Samstag hergestellt. Kühlschränke waren nur selten vorhanden. Auch bei den Bäckereien waren die Kühlmöglichkeiten nur begrenzt vorhanden.



## Mühsame Getreideernte

Das Getreide musste früher mit Sichel und Sensen geschnitten, dann mit Rechen angehäufelt und von Hand oder mit Antraggabeln zu Garben getragen werden. Mit gedrehten Bändern aus Stroh, später aus Hanf oder Pappe, wurden die Garben gebunden und zum Trocknen auf den Feldern aufgestellt (Puppen) oder in Berggebieten an hohen Gestellen aufgehängt (Histen).

Das getrocknete Getreide wurde mit Dreschflegeln auf der Tenne geschlagen und das Korn von der Spreu durch Aufwerfen mit der Wanne im Wind getrennt. Später gab es dafür Windfegen (Röllen).

Die Ernte von Getreide ist heute längst eine Angelegenheit der Technik. Die früher harte Arbeit des Mähens und Dreschens ist immer leichter und rascher geworden, und der Mähdrescher gilt seit 1950 als Sinnbild des Getreideanbaus.





## Auszug aus Buch Geschichten von Eschenbach von 1975

Zum intensiv betriebenen Ackerbau gehörte selbstverständlich die Mühle. Die Mühle im Aatal ist die älteste im Gebiet der Gemeinde Eschenbach. Seit dem 15. Jahrhundert ist auch die Mühle in Diemberg bekannt und ein Jahrhundert später erscheint die Mühle von Ermenswil in den Quellen. Im 18. Jahrhundert ist diese bereits nicht mehr in Betrieb, doch besteht zu dieser Zeit im Dorf die Bless-Mühle. Zur Mühle im Aatal gehörte auch eine Sägerei und eine Stampfe.

Normalerweise wurde das Mehl in jedem Bauernhause zu Brot gebacken. Doch gab es schon zu Beginn des 17. Jahrhunderts im Dorf Eschenbach die Bäckerei von Jörg Morger. Einmal wird auch der Bäcker Georg Vettiger genannt. Es könnte sein, dass jener H. Pfister (pistor = Bäcker), der für das 15. Jahrhundert in Eschenbach bezeugt ist, ebenfalls schon diesen Beruf ausgeübt hat. Wahrscheinlich wurde auch in der Mühle in Diemberg gebacken, denn 1463 zahlte der Müller von Diemberg den Zehnten vom Huobacker in Form von Broten.



## Situationsplan mit Legende



- |                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Bäckerei Bächtiger (Ermenswil) | 7 Bäckerei Krone                    |
| 2 Bäckerei Hotz                  | 8 Bäckerei Morger                   |
| 3 Bäckerei Günstensperger        | 9 Bäckerei Bächtiger (Bürg)         |
| 4 Bäckerei Gähwiler              | 10 Bäckerei Rymann                  |
| 5 Bäckerei zur alten Post        | 11 Bäckerei Bächtiger (Gebertingen) |
| 6 Bäckerei Schäfli               | 12 Bäckerei Künzle / Hof            |



### St. Galler Brot

Das St. Galler Brot gibt es sowohl hell als auch dunkel, wobei für die erste Variante Halbweissmehl, für die zweite Ruchmehl verwendet wird. Das Spezielle am St. Galler Brot ist seine Form: Es ist auf der Vorderseite schön aufgerissen und weist eine Nase über dem Einriss auf. Es ist überdies erstaunlich hoch und weist eine ausgeprägte Kruste auf.

Das St. Galler Brot zählt zur Gruppe der so genannten Kantonsbrote. Da dieser Brottyp auch in den beiden Appenzellern Halbkantonen sowie im Thurgau als typisch gilt, heisst er in diesen Kantonen entsprechend Appenzeller und Thurgauer Brot. In der übrigen Deutschschweiz kennt man es allerdings als St. Galler Brot. Es ist neben dem Basler und Tessiner Brot wohl das bekannteste und beliebteste Kantonsbrot und wird praktisch überall sowohl in Bäckereien wie auch im Grosshandel angeboten. In der Romandie sowie im Tessin ist es hingegen kaum bekannt.

#### Beschreibung

Durch seine spezielle Form, das Brot soll auf der Vorderseite schön ausreissen und darüber eine Nase aufweisen, ist das St. Galler Brot rund und erstaunlich hoch. Typisch ist auch die ausgeprägte Kruste.

#### Zutaten

Ruchmehl oder Halbweissmehl, Wasser, Backhefe und Salz.

### Zukunft der Bäckereien

Traditionelle Bäckereien haben einen schweren Stand. Zum einen nutzen immer mehr Kunden den Einkauf beim Grossverteiler oder den Halt an der Tankstelle, um neben anderen Lebensmitteln auch Brot, Gipfeli oder Crèmeschnitten zu kaufen. Zum andern finden sich immer weniger Lehrlinge und gestandene Berufsleute, die bereit sind, sich mitten in der Nacht in der Backstube einzufinden, und dies vielfach an sechs Tagen in der Woche. Die Folgen sind nicht zu übersehen: Der Margendruck, der spärliche Nachwuchs, Schwierigkeiten bei der Nachfolgeregelung – immer mehr Bäckereien stellen ihren Betrieb ein. In den vergangenen vier Jahrzehnten hat ihre Zahl landesweit von rund 4000 auf rund 1800 abgenommen.

Die Bäckereibranche befindet sich im Wandel. Die Filialisierung ist in vollem Gang. Mit dem Resultat, dass es weniger Bäckereien, dafür mit mehr Filialen gibt. Das zeigt sich auch bei uns mit der Filiale vom Steiner-Beck.

Glücklicherweise haben wir im Gemeindegebiet noch zwei aktive Bäckereien mit eigener Backstube – die Bäckerei Bächtiger in Ermenswil und die Bäckerei Morger in Neuhaus. Damit deren Existenz gesichert werden kann sind sie auf uns Kunden angewiesen. Wir können unsere Bäcker unterstützen, indem wir sie wieder vermehrt bei unseren Einkäufen berücksichtigen.





Gemeinde  
**eschenbach**  
Landluft in Stadtnähe

## Impressum

### Recherche

Gemeinde Eschenbach, Kulturkommission, Ital Gähwiler  
Gottfried Kuster, Alt-Gemeinderatsschreiber, Eschenbach

### Texte / Redaktion

Ital Gähwiler, Neuhaus  
Gabriela Kistler, St. Gallenkappel

### Literatur- und Quellenverzeichnis, Illustrationen, Fotos

Gottfried Kuster, Alt-Gemeinderatsschreiber, Eschenbach  
Semesterarbeit Betriebswirtschaftslehre – Bäckerei-Konditorei Bächtiger  
Chronik 70 Jahre Dorfbäckerei Morger  
St. Galler Volksblatt vom 8. Juni 1990  
[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)  
[schweizerbrot.ch](http://schweizerbrot.ch)  
[www.baeckereimuseum.ch](http://www.baeckereimuseum.ch)  
[www.baecker-confiseure.ch](http://www.baecker-confiseure.ch)

### Gestaltung

Franziska Marty, FM-GRAFIK

### Druck

Rüegg Druck GmbH, Eschenbach

### Auflage

600 Exemplare

### Herausgeber

Gemeinde Eschenbach, Kulturkommission

