

SOMMERWUNSCH NR. 8: DEM HOLZOFENBÄCKER ÜBER DIE SCHULTER SCHAUEN

Ein Brot-Fan zu Besuch in seinem Mekka

Peter Sonderegger wünschte sich, während einer Nacht die Arbeit in einer Bäckerei mitzuerleben. Dies, weil der Duft frischen Brotes für ihn mit manch guter Erinnerung verknüpft ist.

Von Andrea Baumann

Wetzikon. – Nachts um 1 Uhr an einem Mittwoch, Wetzikon schläft noch. Die Nacht ist sternklar und hat sich mit dämpfender Ruhe über das Land gelegt. Nur vereinzelt sind noch Autos oder Fussgänger auf den Strassen unterwegs, die meisten Lichter in den Häusern sind erloschen. Die meisten – denn diejenigen der Backstube der Bäckerei Steiner an der Motorenstrasse sind hell erleuchtet. Wer dort aus der lauen Augustnacht in den grellen Schein zahlreicher Neonröhren tritt, dem verjagt die Betriebsamkeit schlagartig jede Müdigkeit. Nicht zuletzt deshalb, weil der schier unwiderfendliche Duft frisch gebackenen Brotes Tagesbeginn statt Nachtruhe suggeriert.

Genau dieser Duft ist es, der für Tagi-Leser Peter Sonderegger aus Effretikon die Faszination einer Bäckerei ausmacht. «Während meiner Tätigkeit für die SBB führte mich mein Arbeitsweg an einer Backstube vorbei. Allmorgendlich vom Geruch frisch gebackener Brote begleitet zu werden, hat mir sehr gefallen», erklärt der mittlerweile Pensionierte. Dass frisches Brot mitunter keine Selbstverständlichkeit ist, erlebte er – mit Jahrgang 1937 – während seiner Kindheit in St. Gallen: «Es war während und nach den Kriegsjahren normal, zwei Tage altes Brot zu kaufen; solches vom gleichen Tag gab es nur ausnahmsweise», erinnert er sich.

Im Ausland auf Brot-Diät

Auf den Reisen, die er nach der Pensionierung unternommen hatte, wurde ihm der Wert frischen Brotes und der grossen Auswahl an Brotsorten, wie sie in der Schweiz angeboten wird, von Neuem bewusst: «Wir bekamen im Ausland fast nur Toastbrot zu kaufen, bis wir eines Tages in Kanada die Bäckerei eines Schweizer entdeckten, der dunkles Brot anbot und damit vor allem bei den Einwanderern und Touristen aus seiner Heimat und aus Deutschland Erfolg hatte», erzählt Sonderegger weiter. Alle diese Erinnerungen und seine Liebe zu Süssigkeiten – er bezeichnet sich als Nussgipfel- und Crèmeschneitten-Spezialist – haben bei ihm das Interesse entfacht, eine Backstube zu besichtigen, während dort gearbeitet wird.

Marco Steiners Arbeitsnacht beginnt um 21 Uhr, vier Stunden später ist er mit

einigen seiner Mitarbeiter daran, Silserkränze herzustellen. Rund 480 Stück werden am Ende dieser Nacht die Backstube in Richtung der zehn Geschäftsfillalen verlassen – neben Unmengen weiterer Brotlaibe, Kleinbrote, Torten, Patisseries und Sandwiches. Insgesamt beschäftigt Steiner 240 Angestellte und ist damit ein mittelgrosser Betrieb.

Nicht ganz ohne Maschinen

Auch wenn bei dieser Grössenordnung auf gewisse maschinelle Erleichterungen nicht verzichtet werden kann – so werden etwa mittels einer Apparatur sekundenschnell aus einem Kloss Teig 16 identisch grosse Laibe gestochen –, wird vieles noch von Hand erledigt. Während Steiner die sechs Brötchen für den Silserkranz mit routinierten Handgriffen zu einem Ganzen zusammensetzt, überschlägt in einer anderen Ecke ein Mitarbeiter Teigportionen kragenartig und gibt ihnen so die typische Form des St.-Galler-Brotes. Dass trotz der Grösse des Betriebes die Herstellung nicht stärker automatisiert wurde, freut Sonderegger, der bevorzugt in kleinen Bäckereien einkauft, da ihm Handwerk und regionale Verankerung der Produkte wichtig sind.

Anders als in den industriellen Bäckereien ist hier auch die Teigherstellung. Steiner schwört auf das Prinzip der langgeführten Teige, das heisst, er lässt sie in der Kühle während 24 bis 48 Stunden ruhen. «Hierfür benötigt man mit sechs Gramm

nur wenig Hefe auf ein Kilogramm Teig», erläutert der 54-jährige Bäckermeister. Oft werde aber zu viel Hefe verwendet, was sich im Geschmack niederschlägt, gibt er zu bedenken und rät auch dem Hobbybäcker, den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen zu lassen und ihm deutlich weniger Hefe beizugeben, als in den Rezeptbüchern vermerkt ist. Nicht nur die lange Ruhezeit, sondern auch die Beigabe eines Vortages, der seinerseits 16 Stunden braucht, um sein Geschmacksbouquet von etwa 18 Nuancen zu entwickeln, nennt Steiner eine wichtige Komponente bei der Teigherstellung.

Aus den Resten wird Schweinefutter

Mittlerweile ist es halb drei Uhr. Die Konditoren-Equipe beginnt nun ihre Schicht. Mit dabei ist Alexandra Steiner, die 18-jährige Tochter des Chefs. Eine Rebellion gegen die Familientradition – ihr Urgrossvater hatte vor 60 Jahren das Unternehmen gegründet – gab es bei ihr nie. Im Gegenteil, schon als Kind habe sie gewusst, dass auch sie den Bäckerberuf erlernen wolle. Sagt es und macht sich so gleich daran, die Böden für die Erdbeertorten, die neben Linzertorten und Crèmeschneitten ein Verkaufsschlager von Stei-



Peter Sonderegger (Mitte) hielt sich in der Backstube diskret im Hintergrund.

BILD CHRISTOPH KAMINSKI

ner sind, mit Schokolade, dann mit Vanillecreme zu bestreichen. Derweil schneidet ein Kollege Erdbeere für Erdbeere entzwei, um die Früchte alsdann auf dem Vanillebrot zu platzieren. Ein weiteres Beispiel nichtmaschineller Arbeit, das Peter Sonderegger wohlwollend zur Kenntnis nimmt: «Nun weiss ich, dass hinter der Erdbeerwähe doch noch viel Handarbeit steckt.»

Nicht nur mit dem Herstellen hat das Konditoren-Team indes zu tun, sondern auch mit der Vernichtung der überschüssigen Produktion des Vortages. Sie wird zu Schweinefutter verarbeitet. Resten gebe es immer, denn nichts mehr im Laden zu haben, sei nachgerade «tödlich», wie sich Marco Steiner ausdrückt. Krisenstimmung herrscht jedenfalls nicht in seinem Be-

trieb, das zeigen auch die zahlreichen Bestellungen für Hochzeitstorten, die im Monat August eingegangen sind. Überdies ist das Grundnahrungsmittel Brot konjunkturnabhängig immer gefragt. So sehr, dass Steiner ab nächstem Jahr in einem vergrösserten Betrieb produzieren kann. Um halb vier Uhr werden noch immer fleissig Teige geknetet, Torten belegt, Sandwiches gestrichen, Autos mit den fertigen Waren beladen. Beim Verlassen der Backstube herrscht draussen tiefe Stille, menschenverlassen liegen die Strassen in der Dunkelheit, da, und schon bald wirkt die Emsigkeit der steinerschen Backstube wie aus einer anderen Welt. Noch zwei Stunden, und die ersten Steiner-Geschäfte werden für die ersten Frühaufsteher ihre Pforten öffnen.

Fragebogen zur Vereinsjugendarbeit

Uster. – Seit 1. Juli arbeitet bei der Stadt Uster mit Daniel Goldberg ein Jugendbeauftragter. Goldberg hat den Auftrag, ein Konzept zur Unterstützung der Kinder- und Jugendarbeit der Vereine auszuarbeiten. Mittels eines Fragebogens erhebt Goldberg die Meinungen der Vereine. Der Fragebogen soll einen umfassenden Überblick über die Jugendaktivitäten, Angebote und den Bedarf der Vereine vermitteln. Letzte Woche wurden über 200 Vereine kontaktiert und auf den Fragebogen hingewiesen. Die entsprechende Website sei von den Vereinen bereits über 100-mal aufgerufen worden, und es seien schon 70 ausgefüllte Fragebögen eingegangen, heisst es in einer Mitteilung der Stadt Uster. Dies beweise das enorme Interesse der Vereine am Thema. Vereine, die noch keinen Fragebogen erhalten haben, können sich beim Jugendbeauftragten Daniel Goldberg per E-Mail (daniel.goldberg@stadt-uster.ch) melden. Sie erhalten dann den Link zum Fragebogen und einen individuellen Zugangscode. Der Fragebogen kann bis 20. September ausgefüllt werden. (nir)

Probelektion für Schauspieltalente

Uster. – Wer hat Lust und ist neugierig darauf, etwas Schauspielersches zu wagen? Das Theaterstudio Synthese bietet interessierten Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen kostenlose Probelektionen in den neuen Theaterprojekten an. Kinder von 9 bis 12 Jahren proben jeweils am Mittwoch (2., 9. und 16. September) von 14 bis 15:30 Uhr und Jugendliche von 12 bis 15 Jahren von 16 bis 17:30 Uhr im Kreuzsaal, Apothekerstrasse 13, in Uster. Erwachsene, die gerne einmal Theaterluft schnuppern möchten, sind herzlich eingeladen zu einer Probe – unter der Leitung einer professionellen Regie jeweils am Dienstag (1., 8. und 15. September) von 19:30 bis 21 Uhr im Qbus an der Bräschlergasse 10 in Uster. Anmeldung und weitere Informationen bei Anjelika Oberholzer, Studioleiterin Synthese, Telefon 079 731 55 37. (gau)

www.theatersynthese.ch

Sauberer Männer

Im Zeichen der aktuellen HiNi-Hysterie reicht offensichtlich gewöhnliche Seife nicht mehr aus, um sich die Hände sauber zu waschen. Desinfektionsmittel, bis anhin nur in Spitälern, Altersheimen und Arztpraxen üblich, erleben einen nie geahnten Höhenflug. Über dieses neue Hygienebedürfnis der Schweizer reiben sich Drogisten und Apotheker die Hände. Zwar ohne Chemie, dafür länger als eine Minute. (bju)

Gymnasiast erobert die Herzen mit Charme und seinen Chansons

Damian Vogt aus Hinwil hat für seine Maturarbeit drei eigene Chansons aufgeschrieben. Der 18-jährige Hinwiler singt über Liebe, Einsamkeit und Sehnsucht.

Von Sandra Kälin

Hinwil. – Damian Vogt ist mit Musik gross geworden. Durch das Amt seines Vaters als Diakon in der katholischen Kirche hatte er früh die Gelegenheit, bei Taufen, Gottesdiensten und Hochzeiten aufzutreten. Den Einstieg in seine Musikerkarriere fand er als «Notenhalter» seiner auftretenden Cousins. Schon wenige Jahre später musizierten die beiden im Duett. Mit 13 Jahren stellte er dann sein eigenes Programm zusammen und trat als Solist auf. Mit zarter Stimme sang er zu klassischen Gitarre und begeisterte die Kirchengemeinde. Vor sechs Jahren zog Familie Vogt von Liechtenstein nach Hinwil. Heute ist der junge Musiker im letzten Jahr vor der Matura an der Kantonschule Wetzikon.

Vom Kirchenlied zum Chanson

Damian Vogt wollte wissen, ob seine Musik auch ausserhalb der Kirchenportale begeistert. Er nutzte seine Maturarbeit und setzte sich zum Ziel, drei eigene Chan-



Damian Vogt hat an der Kanti Wetzikon schon eine kleine Fangemeinde.

BILD RENÉ KÄLIN

sons zu produzieren. Seine Französischlehrerin Sylvie Gallin-Lambert und sein Gesangslehrer Robert Braunschweig konnte er sofort für sein Projekt gewinnen. Er schrieb drei Texte, komponierte dazu die Musik, stellte eine Begleitband zusammen. Dann nahm er die Lieder in einem Studio in Altstätten auf CD auf. Es entstanden drei gefühlvolle Chansons über Freundschaft und Liebe.

Der Schwiegermuttertyp

Seinen Stil bezeichnet der 18-Jährige als «fein und melancholisch». Vogt erklärt, dass in den Liedern viel Autobiografisches verarbeitet sei. So besingt er im Stück «Sarah» die Beziehung zu seiner besten Freundin. Sie sei wie ein Engel, der über ihn wache, erklärt der sensible Hinwiler. Die beiden anderen Stücke handeln von unerfüllter Liebe und Sehnsucht. Zu seinem eigenen Liebesleben will Vogt aber keine Auskunft geben. Er lacht und sagt: «Das ist ein Geheimnis.» Deshalb wohl auch der Titel der CD: «Comme un secret». Seine Liebe habe er aber leider noch nicht gefunden, ergänzt er schmunzelnd. Nach Konzerten wurde Vogt häufig gefragt, ob er denn Aufnahmen verkaufe. Jetzt könne er den Anfragen endlich nachkommen, sagt der Musiker stolz. Die Vernissage des Projekts feiern die Beteiligten am 29. August im katholischen Pfarreheim in Hinwil.

Der Versuch ist gelungen. Durch sein

Maturprojekt hat er mit seinen Chansons auch ausserhalb der Kirche Resonanz erzeugt. Erwa an der Schule: «Man kennt mich halb», bestätigt er bescheiden. An Mittagskonzerten an der Kanti Wetzikon habe er schon eine kleine Fangemeinde. Der Maturand weiss um seine Wirkung und lacht: «Ich bin halt schon eher so der Schwiegermuttertyp.» An einen Auftritt an einer Generalversammlung eines Frauenvereins erinnert er sich besonders gut. In Hemd und Fliege habe er die Zuhörerinnen dermassen begeistert, dass alle entzückt gewesen seien und sogar Autogramme verlangt hätten.

Obwohl er mit seinem Charme dem Chansonier Michael von der Heide locker Konkurrenz macht, will Vogt keine berufliche Karriere als Musiker einschlagen. Er habe sich für einen bodenständigen Weg entschieden und will Diplomat werden. «Das Musikbusiness ist mir zu hart», begründet der schlaksige 18-Jährige. Und Musikerberuf wäre ihm zu eintönig, lacht er. Trotzdem werde ihm die Musik sein Leben lang begleiten. Singen ist für ihn sowie eine Schmerztablette. Wenn er Sorgen habe und keine Freunde da seien, dann singe er. Das beruhige ihn und gebe ihm ein Gefühl von Geborgenheit. Diese wohlthuende Wirkung seiner Musik ist auch für die Zuhörer spürbar. Vogts feinfühler Gesang wirkt verzaubernd, wie ein kleines Geheimnis – «comme un secret».

www.damianvogt.ch