



Gewerbebetriebe sterben leise

Vor 50 Jahren verschwanden Bäcker und Schuhmacher aus dem Dorf

«*Ich bin schuld daran, dass es die Bäckerei nicht mehr gibt*», sagt der Weiacher Kunstmalter und pensionierte Briefträger Hans Rutschmann halb im Ernst. Er habe nämlich 1957 Hanni, eine Tochter des letzten Weiacher Bäckermeisters Heinrich Griesser-Peter (1894-1971), geheiratet und diesem damit eine der Hauptstützen seines Gewerbes entführt.

Zu Rutschmanns Entlastung darf man anführen, dass Griesser Ende März 1958 aufgeben musste, weil keiner von seinen Söhnen den Betrieb weiterführen wollte. Das typische Schicksal eines Kleinbetriebes bis heute – die gescheiterte Nachfolge als Todesursache.

Vor 80 Jahren gab es drei Bäckereien

Der «Dorfchronik 1271-1971» von Walter Zollinger kann man entnehmen, dass das Verschwinden des örtlichen Kleingewerbes schon Jahrzehnte früher eingesetzt hat:

«*Sogar die beiden für ein Dorf doch unentbehrlich scheinenden Berufe des Schusters und des Bäckers existieren seit 1958 bei uns nicht mehr, obwohl in den Jahren nach dem Ersten Weltkrieg gar drei Bäckereien vorhanden waren (Funk, Griesser, Stüssi). Brot und weiteres Gebäck muss man seither im Laden der Landwirtschaftlichen Genossenschaft holen, oder beides wird durch einen Bäcker aus Kaiserstuhl zweimal wöchentlich per Auto im Dorf verführt.*» (Zollinger, 1972)

Zu Beginn der Zwischenkriegszeit gab es also für die damals rund 650 Dorfbewohner noch drei Bäckerläden: einen im Büel (Griesser), einen in der Mühle im oberen Oberdorf (Funk) und einen an der unteren Bergstrasse (Stüssi), wo sich später die Handlung von Frau Glutz befand. Heutzutage kann man frisch Gebackenes nur noch im VOLG-Laden an der Stadlerstrasse kaufen. Hauslieferdienste gibt es keine mehr – auch von Migros und Coop nicht.

Der Holzofen gilt als hoffnungslos antiquiert

Der Ofen der Bäckerei Griesser war ein traditioneller Holzofen, weiss Heinrich Griesser-Meierhofer, der älteste Sohn des letzten Bäckers von Weiach. Von der Konkurrenz seien sie deshalb häufig belächelt worden: «*Ihr müend ja mindeschdens e Schtund früener ufstah – nu wäg euem Ofe*», habe es geheissen. «*Ich dräie eimal de Schalter und es paar Augblick spöter isch de Ofe heiss!*» Trotzdem habe sein Vater von einem neuen Ofen nichts wissen wollen. Obwohl sie ja deshalb nicht mehr bekommen hätten für ihre Backwaren. Denn ob die Brote aus einem Holzofen oder einem elektrischen Ofen stammten, habe damals niemanden interessiert. Daher stand für den heute 88-Jährigen schon früh fest: «*Beck lehr ich nie*». Er wollte lieber Bauer oder Bauarbeiter werden.

Von Brotlöchern und Brotablagen

In Kaiserstuhl habe es geheissen, der Weycher Beck habe «*z'grossi Löcher im Brot*», das Brot der beiden Kaiserstuhler Bäcker Jedele und Geugel sei viel fester. Darum sei er nicht gern dorthin das Brot austragen gegangen, erinnert sich Heinrich junior. Auch nach Rheinsfelden habe er regelmässig Brot geliefert, in die Siedlung der Kraftwerk-Arbeiter, nicht aber nach Glattfelden hinein – dort hätten sie selber genügend produziert.

Während der Grenzbesetzung im Zweiten Weltkrieg hatte die Bäckerei viel zu tun. Sie konnte den in Weiach und Umgebung einquartierten Truppenverbänden Brot liefern. In den 1940er-Jahren hätten sie zudem mehrere Ablagen gehabt, weiss Griesser zu erzählen, eine davon bei der Familie Funk, den Betreibern der Weiacher Mühle im Oberdorf. Diese gaben den Bauern das Brot als Teilzahlung ab – im Austausch für die zum Mahlen gebrachte Frucht (d.h. das Getreide).

Selbstversorger beziehen Presshefe und Salz

Aber sonst seien die Bauern auch in den 50er-Jahren noch weitgehend Selbstversorger gewesen. Da habe es kaum einen gegeben, der nicht selber gebacken habe. Grossen Umsatz hätten sie deshalb vor allem mit Salz und Hefe gemacht, berichteten Heinrich Griesser-Meierhofer und Hanni Rutschmann übereinstimmend. «*Mir händ äbe na es Salzlager gha*», sagt Heinrich. Und Hanni erinnert sich, die «*Prässhäpfe*» sei von zwei verschiedenen Betrieben in Stettfurt und Hindelbank geliefert worden.

Im 19. Jahrhundert war die Bäckerei eine Gastwirtschaft

Wie alt der heute verschwundene (da durch ein Milchhäuschen ersetzte) Holzofen war, kann Heinrich nicht sagen. Den habe es sicher schon vor den Zeiten seines Vater gegeben. Sein Grossvater konnte aber selber nicht backen. Er war Wirt und stellte jeweils Bäcker-gesellen an, die auf der Walz bei ihm vorbeigekommen sind. Alles in allem war die Bäckerei damals also eine Art Annex-Betrieb der Wirtschaft «zum Weinberg» – bis heute der Name des Hauses an der Luppenstrasse 8 mit Baujahr 1845 (siehe Bild unten).

«*Es existierten zu Ende des 19. Jahrhunderts ausser der «Taverne zum Sternen» noch 4 oder 5 kleinere Wein- und Speisewirtschaften im Dorf, ohne das um das Jahr 1880 entstandene Restaurant «Bahnhof». So sind seither die Wirtschaft «Zum Weinberg» (spätere Bäckerei Griesser), die einstige «Brauerei» (heute Karl Gut) sowie die Wirtschaft «Zur Post» (heute Rudolf Meierhofer) längst eingegangen.» (Zollinger, 1972)*



Das Haus «zum Weinberg» an der Luppenstrasse 8. Im 19. Jahrhundert war darin eine Wirtschaft mit Backstube, in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts die Bäckerei Griesser mit Verkaufsladen untergebracht.

Kleines Weglein

Das wird von Hanni Rutschmann bestätigt: Bei der Heirat ihres Vaters im Jahre 1919 habe die Wirtschaft bereits nicht mehr bestanden. Der Name des Hauses aber blieb erhalten, wie man einem Wanderführer aus der Zwischenkriegszeit entnehmen kann. Im Routenvorschlag Nr. 35 durch das «Stadlertal» heisst es:

«*Durch Friedhof zurück, hinten herum zur Bäckerei Grießer beim «Weinberg», dort r. und Wiesenweg zum roten Haus der Metzgerei Baumgartner.* (Hedinger 1937)

Eigentlich war die Bäckerei im Haus «zum Weinberg». Hedinger beschreibt hier den Weg über die Büelstrasse und den Luppenweg und dort beim Wanderwegweiser auf einem heute geteerten Weglein rechts zur Winkelstrasse. Seit 1992 wird dieses Weglein (zwischen Schopf und Haus; s. Bild oben) Friedhofweg genannt. Den Weg vorbei an der Pfarrscheune zum neuen Friedhofsteil «fuori le mure» gab es damals noch nicht.

Als Beck Griesser 1958 sein Geschäft zumachte, freute das den Metzger im Winkel gar nicht: «*Jetz gaats dänn mir au schlächt*», habe er gesagt, «*d'Lüüt müend ja nüme zum Beck hindere.*» Immerhin überlebte die Metzgerei dann doch noch etliche Jahre am alten Standort, bis sie in den 90er-Jahren in den VOLG an die Stadlerstrasse verlegt wurde.

Holzspalten als Abzahlungsgeschäft

Das Holz für den Ofen hätten sie zuerst von der Gemeinde, dann später vom «Sager-Robi» (Robert Meierhofer, heute: Holz Benz nahe Kaiserstuhl) bezogen, sagt Heinrich Griesser-Meierhofer. Die ganze Holzspalterei war sehr aufwendig. Oft überliess sein Vater diese Arbeit armen Familien, die ihre Schulden bei der Bäckerei Griesser auf diese Weise begleichen konnten. Deshalb habe das auch kaum rentiert. Aber sein Vater hatte kein Musikgehör für den Vorschlag des Juniors, er wolle beim Bau des Flughafens (Ende 40er, anfangs 50er-Jahre) besseres Geld verdienen als in der Bäckerei.

Rafzer Bäcker und ein Dorforiginal als Aushilfen

Heinrich Griesser-Peter war eben ein Bäcker mit einem gewissen Berufsstolz. Er hatte sein Handwerk in Bülach gelernt und arbeitete unter anderem mit dem Konditor Neukom in Rafz zusammen, der ihm Patisserie lieferte, wenn er sie selbst nicht herstellen konnte. Das kam regelmässig vor. Als Wachtmeister der Schweizer Armee musste Heinrich senior nämlich in den Militärdienst. Stand ein Wiederholungskurs an, dann wurde jeweils eine Aushilfe aktiv, wie z.B. der gelernte Bäcker Ernst Stauffer aus Rafz.

Es gab aber auch andere Aushilfen: Ein Weiacher Dorforiginal, der «blinde Gushti», Sohn des früheren Gemeindepräsidenten Griesser an der Buelstrasse, sei oft bei ihnen in der Stube gesessen, erzählt Hanni Rutschmann. Er habe dann eine Mühle für Haselnüsse und düürs (trockenes) Brot bedient und für diese Arbeit jeweils einen Nussgipfel erhalten. Und sie hätten gerne gesungen, während er auf seiner «Muulgiige» die Begleitung dazu spielte.

Der Mehlvorrat reichte für 3 Wochen Brotversorgung

Kurz nach dem Zweiten Weltkrieg gingen mit dem Korea-Krieg (1950-1953) zwischen den gerade noch verbündeten Alliierten die Kämpfe weiter. In Europa befürchtete man einen erneuten Weltkrieg, weshalb die wirtschaftliche Landesversorgung höchste Priorität erhielt. Unter den Stichwörtern «Kriegswirtschaft. Verordnungen und Kreisschreiben. Backmehl-vorräte.» findet man dazu folgenden Eintrag im Gemeinderatsprotokoll:

«179. In Nachachtung des Kreisschreibens Nr. 5 vom 3. April 1951 (Prot. Nr. 141/1951) erstattet der Gemeinderat der Direktion der Volkswirtschaft des Kantons Zürich folgenden BERICHT:

1. In unserer Gemeinde besteht nur ein Bäckereibetrieb.

2. Der Backmehlbedarf für die Brotversorgung von 4 Wochen ist 2500 kg.

3. Heute sind in der hiesigen Bäckerei vorhanden:

- an Ruchmehl 1000 kg.*
- an Halbweissmehl 1000 kg.*

4. Im Falle einer Mobilmachung steht kein Backpersonal mehr zur Verfügung. Es ist 1 Ersatzmann zur Sicherung der Brotversorgung notwendig, jedoch ist ein solcher in unserer Gemeinde gar nicht vorhanden. Er wird zu gegebener Zeit bei der kantonalen Arbeitseinsatzstelle anzufordern sein.

5. Brennstoffvorräte sind für mehr als einen



Das letzte Relikt in der früheren Backstube des Hauses zum Weinberg: die alte Teigknetmaschine. Sie ist für den Eigengebrauch der Familie Griesser noch heute in Betrieb. Weitere Einrichtungsgegenstände der ehemaligen Bäckerei sind im Besitz des Ortseuseums Weiach.

Monat vorhanden (Holz).

6. Die finanziellen Aufwendungen, die zur Anschaffung der fehlenden Backmehlverräte nötig sind, werden in vollem Umfange von der hiesigen Bäckerei aufgebracht.

7. In der hiesigen Bäckerei sind genügend Vorratsräume zur Lagerung der fehlenden Backmehlquantitäten vorhanden. Es müssen also innerhalb der Gemeinde keine weiteren Lagerräume beschafft werden.

8. Die Gemeinde ist im Besitz einer schriftlichen Erklärung, wonach Heinrich Griesser, Bäcker, Weiach, Mehl im Umfange eines Monatsbedarfes in Vorrat gelegt hat und dafür besorgt sein wird, das Lager in diesem Umfange stets beizubehalten.» (Gderats-Protokoll 1951)

Die Umsetzung dieser Planungen ist uns bisher zum Glück erspart geblieben.

Nussgipfel und Faschtewähe

Die Bäckerei Griesser hatte über Jahre hinweg zwei grosse Verkaufsschlager. Der eine waren die Nussgipfel. Am Samstagmorgen hätten sie jeweils den drei Wirtschaften «Linde», «Sternen» und «Wiesental» Weggli und Nussgipfel geliefert, erinnert sich Heinrich.

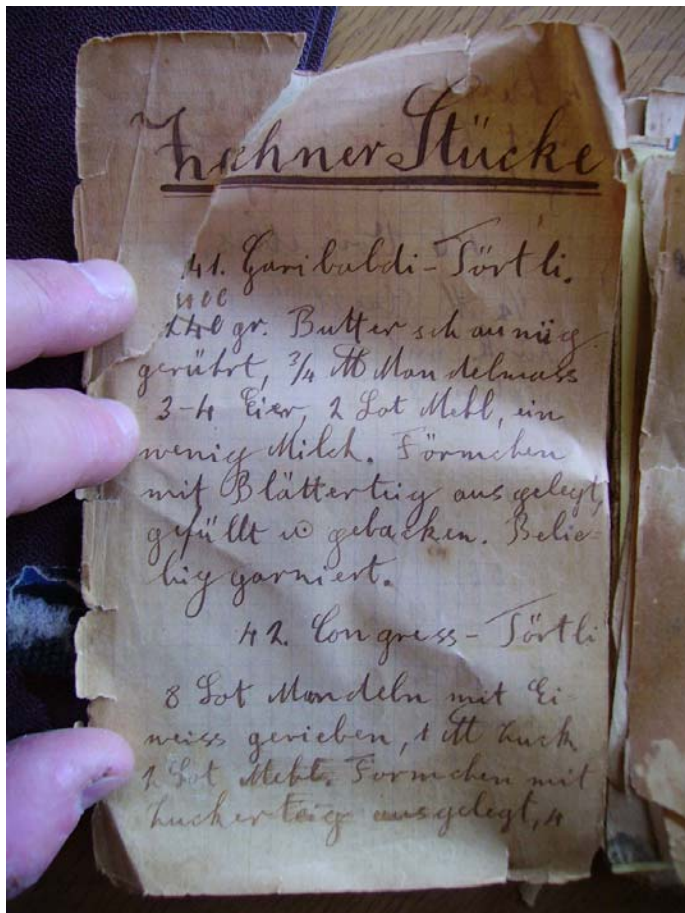
Ein wahrer Renner waren zur Faschnachtszeit die sogenannten Fastenwähen: «Mit säbe sinds bis uf Liene abe [Lienheim, Gde. Hohentengen]. D'Wirtschafte händ das g'chauft. Das isch do no Mode gsi». Diese «Faschtewäije» wurden am Sonntagmorgen früh frisch gebacken und noch warm ausgeliefert. «Das hät müese schnäll gah», erzählt Hanni Rutschmann, denn in den Wirtschaften warteten jeweils bereits viele Männer bei einem Bier auf diese saisonale Spezialität. Für die Bäckerskinder bedeutete das vor allem Stress. Hanni dazu: «Mir händ amigs planget bis d'Faschnachtsziit verbii gsi isch».

Herkunft eines Übernamens

Das allerdings dürfte die Kunden weniger gekümmert haben. Bei derartigen kulinarischen Erinnerungen einer ganzen Dorfgemeinschaft ist es dafür kein Wunder, dass aus den früheren «Poscht-Griessers» im Luppen im Verlaufe des 20. Jahrhunderts ziemlich schnell die «Beck-Griessers» geworden sind – und das sind sie bis heute geblieben, obwohl die Bäckerei als Gewerbebetrieb nun seit genau einem halben Jahrhundert nicht mehr existiert.

Ein Blick in die Jahreschronik 1958

Der langjährige Weiacher Primarlehrer Walter Zollinger schrieb regelmässig sogenannte Jahreschroniken, worin er Begebenheiten aus dem Dorfleben festhielt. Diese Typoskripte waren nach der Einlieferung bei der Handschriftenabteilung der Zentralbibliothek Zürich für



Ausschnitt aus dem Rezeptbüchlein von Bäckermeister Heinrich Griesser-Peter. Hier wird die Herstellung zweier Sorten «Zehner-Stückli» beschrieben: Nr. «41. Garibaldi-Törtli» und Nr. «42. Congress-Törtli» (Im Familienbesitz der Nachkommen).

ein Vierteljahrhundert unter Verschluss gelegt worden, können aber heute eingesehen werden. Natürlich hinterliess auch die Schliessung der letzten Bäckerei im Dorf bei Zollinger ihre chronikalischen Spuren:

«[...] mit dem 1. April stellte Herr Heinrich Griesser-Peter seine Tätigkeit als Bäckermeister ein und hob auch zugleich den innegehabten Bäckerladen auf. Von jetzt an verkauft die "Landwirtschaftl. Genossenschaft" sämtliche Backwaren. Diese werden nun im Wechsel die eine Woche von Herrn Bäckermeister Hch. Hintermann Stadel und die andere Woche von Herrn Bäckerm. Emil Geugel Kaiserstuhl geliefert.»

Die Genossenschaft wollte es offensichtlich mit niemandem verderben. Weiacher Vorteil: Geschmacks- und Qualitätsunterschiede zwischen den Bäckern waren direkt erlebbar.

Der letzte Schuhmacher wird zum Wirtschaftsflüchtling

Vor einiger Zeit habe ich behauptet, der letzte Schuhmacher von Weiach sei ein Herr Gaido gewesen, der bis 1950 oberhalb der Werkstatt von Albert Erb-Saller, dem letzten Wagner im Dorf, tätig war (vgl. Weiacher Geschichte(n) Nr. 72). Zollinger wusste es besser:

«Noch ein weiterer "beruflicher Unfall" für unser Dorf geschah im Herbst [1958]: Herr Helmut Kipfer, Schuster übernahm eine leitende Stellung in einem Berner Schuhgeschäft und zog dorthin weg. Nun repariert ein Schuhmacher aus ---- Brugg (!!) durch Vermittlung der Familie Gottfried Nauer am Bach und ein anderer aus Steinmaur durch Vermittlung der Familie Hans Kipfer im Oberdorf unser Schuhwerk. Sie holen jeweils anfangs Woche die zum Reparieren abgegebene "Ware" ab und bringen sie, wenn's gut geht, die folgende Woche wiederhergestellt zurück.» (Zollinger G-Ch 1958)

Was würde Zollinger wohl dazu sagen, dass die Schuhe heute teils gar aus China kommen und oft gar nicht mehr repariert werden (können). Zollingers damaliger Frust ist spürbar:

«So haben wir nun also im Dorf selber weder Bäckerei noch Schuhmacherwerkstätte mehr. Beides ist sehr unangenehm. Das Brot v. Bäcker Griesser war sehr gut; so gut, dass sogar Rheinsfelder und Kaiserstuhler Familien deswegen ihren Bedarf bei "unserm Bäcker" deckten. – Und dass man mit dem Schuhmacher die gewünschten Reparaturen jeweilen nicht mehr selber besprechen kann, ist natürlich auch ein Nachteil.

Aber da ist nun eben nichts zu machen: Herr Griesser musste altershalber und wohl auch gesundheitshalber aufhören u. keiner seiner Söhne hat sich dem Beruf des Vaters "verschreiben" wollen. Herr Kipfer aber hatte in unserm kleinen Dorf wohl zu wenig Verdienst.» Im Falle von Bäcker Griesser war es tatsächlich so, wie Zollinger vermutet hat. Mehlstaub und Holzaschenstäube hatten seiner Gesundheit stark zugesetzt.

Quellen und Literatur

- Hedinger, H.: Wanderatlas der Zürcher Illustrierten Nr. 10A. Zürich Nord-West. Zürich 1937 – S. 76-77.
- Kläui/Dejung/Ganz: Kanton Zürich. Band I. Zollikon 1948 – S. 194.
- Gemeinde Weiach: Kriegswirtschaftliche Bereitschaft – Anlage von Backmehl-vorräten in den Bäckereien: In: Gemeinderatsprotokoll vom 8. Mai 1951 – S. 54-55 (Gde-Archiv Weiach).
- Zollinger, W.: Gemeinde Weiach. Chronik des Jahres 1958 – S. 18 (Original in der Handschriften-abteilung der Zentralbibliothek Zürich, Signatur: G-Ch Weiach 1958).
- Zollinger, W.: Weiach. 1271-1971. Aus der Vergangenheit des Dorfes Weiach. Dielsdorf 1972.
- Zürcher Denkmalpflege. 9. Bericht 1977/78. I. Teil – S. 223-224.
- Brandenberger, U.: Weiach – Aus der Geschichte eines Unterländer Dorfes. Dritte, überarbeitete Auflage von Walter Zollingers «Weiach. 1271-1971. Aus der Vergangenheit des Dorfes Weiach». Oktober 2003 – Fn-128 Ein pdf-File der auf den neuesten Stand gebrachten Version der 4. Auflage ist verfügbar unter dem URL: < <http://www.esnips.com/web/Ortsgeschichte-Auflage-4>>
- Gespräche mit Heinrich Griesser-Meierhofer am 15. März 2008; mit Hans und Hanni Rutschmann am 12. Januar und 15. März 2008 sowie mit Walter Siegenthaler-Rüdinger am 15. März 2008.

Allen Beteiligten sei für die Auskünfte und die Foto- und Publikationserlaubnis herzlich gedankt.