

LENZBURG Aktualisiert am 09.09.15, um 05:30 von Ruth Steiner

Was ist das Geheimnis um Gautschis leckere Bienenstiche?



Heidi Honegger, Elisabeth Gautschi und Esther Büchli (v. l.) vor ihrem einstigen Zuhause.
Quelle: Spi

Im Haus Bahnhofstrasse Nr. 34 war stets eine Bäckerei. Nachdem diese jetzt geschlossen wurde, plaudern drei Frauen aus der Backstube über die Vergangenheit. von Ruth Steiner

[Kommentare](#)

Hinter dem Gebäude lärmen die Baumaschinen, die Baggerzähne fressen sich tief in das Mauerwerk. Das Gartenhäuschen ist weg, auch der Anbau wird dem Erdboden gleichgemacht.

Die Tage der Hausnummer 34 an der Bahnhofstrasse sind gezählt, der über einhundert Jahre alte Bau ist bald nur noch Geschichte. Mit ihm geht eine ebenso lange Bäcker-Tradition zu Ende.

Grosse weisse Stoffmaschen baumeln im Schaufenster neben der Ladentüre. Eine Reminiszenz an die kürzlich erfolgte Schliessung der Bäckerei Büchli an dieser Adresse? Esther Büchli lacht. «Ein Überbleibsel der Dekoration vom Jugendfest.» Sie hat sie dem Gebäude überlassen.

Elisabeth Gautschi, Heidi Honegger-Gautschi und Esther Büchli stehen vor dem Haus, auf dem Trottoir, blicken ein letztes Mal auf die markante rötlich-gelbe Sichtbackstein-Fassade und die olivgrünen Fensterläden.

Die Backsteine stammen aus den Zürcher Ziegeleien, weshalb man derartige Bauten «Zürichhaus» nannte, weiss Elisabeth Gautschi. Es ist der Ort, an dem die beiden Familien über acht Jahrzehnte Brote gebacken und Süssigkeiten fabriziert und über den Ladentisch verkauft haben.

Jetzt blockiert ein Absperrgitter den drei Frauen den Zugang zum Gebäude, das nebst dem Bäckereigeschäft einst auch ihr Zuhause war. Für das Foto sind Elisabeth Gautschi und ihre Schwägerin Heidi Honegger extra aus Reitnau und Niederlenz angereist. Erinnerungen kommen hoch, wie es hinter diesen Mauern einst zu- und hergegangen ist.

Beliebter Gautschi-Bienenstich

Esther und Stephan Büchli waren die letzten von rund einem halben Dutzend Bäckermeistern, die an diesem Ort ihre Kundschaft mit Backwaren versorgt haben. Die aus Schaffhausen stammende Esther Büchli hat zwar keine logische Erklärung dafür, doch sie ist überzeugt, dass es einen guten Grund dafür gibt, weshalb die Kundschaft auch bei einem Bäcker-Wechsel nicht ausgeblieben ist.

«Es ist wohl in erster Linie das Haus, welchem viele Menschen jahrzehntelang die Treue gehalten haben.» Hier haben Büchlis 1991 die Selbstständigkeit gewagt, die Wohnung über dem Geschäft bezogen.

Nur drei Wochen zuvor war die Tochter zur Welt gekommen. «Es war ein strubbes Jahr, aber trotzdem ein schönes», lacht Esther Büchli. Später hat sie das Kind mit in den Laden genommen, vom Hochsitzli aus konnte es sehen, wer in den Laden kam, auch zur grossen Freude der Kundschaft. Das Spielzimmer war der Raum direkt hinter dem Laden. Zu Gautschis Zeiten war dort die gute Stube, Büchlis nutzten sie als Mehrzweckraum.

Gautschis Backwaren gibt es nicht mehr, doch ihr Ruf hängt ihnen noch heute in der Stadt nach. Eine besondere Leckerei war der Bienenstich. Esther Büchli schmunzelt. Sie weiss um dessen Geheimnis. «Es war das Tröpfli Güx in der Vanillecreme, welches das Gebäck so unvergleichlich machte», verrät sie.

Elisabeth Gautschi schmunzelt. Ja, ihr Bruder war der Confiseur, Vaters Passion war das Brotbacken. Willy Gautschi hat das Brot lange noch im Holzofen gebacken, als andere Betriebe längst auf leistungsfähigere Öfen umgestellt hatten. «Vater hing halt am Holzofen, darin wurde das Brot einfach viel «chüschtiger»», entsinnt sich die Tochter.

Noch in wacher Erinnerung ist Elisabeth die Kriegszeit. Sie ist wenige Jahre vor Ausbruch des Zweiten Weltkriegs geboren. Das Mehl war rationiert – Brot musste trotzdem auf den Tisch. Man behalf sich damit, das vorhandene Mehl mit Kartoffelflocken zu strecken. «Dieses musste in der Mühle geholt werden, das war die Arbeit von uns Kindern», sagt Elisabeth Gautschi.

Die Bäckerei

1932 erwarb Willy Gautschi die Liegenschaft mit der Bäckerei an der Bahnhofstrasse 34. Er führte den Betrieb 37 Jahre lang und übergab ihn dann seinem Sohn, der die Tradition mit seiner Frau Heidi nur wenige Jahre bis zu seinem frühen Tod weiterführte. 1978 verkaufte Vater Gautschi das Haus, in dem nebst der Bäckerei auch lange Zeit ein Coiffeurgeschäft war, an André Arcari. Die Bäckerei wird vermietet. Ab 1991 bis zuletzt an Stephan und Esther Büchli. (str)

□hendlich mühsam es dann für den Vater gewesen war, aus dem Händöpfel-Mehl-Gemisch einen Teig zu erstellen, der aufging und aus dem sich ein schmackhaftes Brot hat backen lassen.

Damals wanderten vor allem ein oder zwei Kilo schwere Brotlaibe über den Ladentisch – dafür mussten «Märkli», wie die Lebensmittelmarken im Volksmund hiessen, abgegeben werden.

Am Zahltag gabs Nussgipfel

Der Aufschwung kam in den Sechzigerjahren, mit ihm stieg die Nachfrage nach Gebäck. «Am Zahltag hat man sich etwas Süßes gegönnt», weiss Elisabeth Gautschi und erzählt, dass in dieser Zeit die ersten Gastarbeiter kamen.

Sie haben auf den Baustellen, ihre Frauen später in den umliegenden Fabriken gearbeitet. Gautschi denkt dabei speziell an die Italienerinnen, die in der Lebensmittelfabrik Hero beschäftigt waren. «Was waren diese Frauen stets in Eile. Am Mittag rannten sie regelrecht übers Bahngleise, kauften bei uns hastig ein Brot ein und huschten nach Hause, um für die Familie das Mittagessen zuzubereiten.»

Esther Büchli, Heidi Honegger und Elisabeth Gautschi haben gerne an der Bahnhofstrasse 34 gewohnt. Ein Haus, das auch einem Coiffeurgeschäft und mit der Wohnung im zweiten Stock und den Mansarden-Zimmern weiteren Menschen ein Dach über dem Kopf bot. «Wir waren eine einander wohlgesinnte Gemeinschaft», blickt Esther Gautschi zurück.

Auch Büchlis sind vor einigen Jahren privat weggezogen und haben Anfang dieses Jahres die Produktion ausgelagert. Jetzt prangt nur noch das Schild «Frisch vom Beck» an der Hausfassade. Als Erinnerung an die Vergangenheit. Nur noch für kurze Zeit: Der Baggerzahn rückt unerbittlich in die Nähe.

(az Aargauer Zeitung)