

# 120 Jahre Bäckerei-Konditorei Meier, Bettswil, 8344 Bäretswil

eine Projektarbeit von Monika Meier, 20.4.2012

## Einleitung

Ich wuchs in der Bäckerei Meier auf. Ich wusste jeweils, wenn wir ein Jubiläum hatten oder wann der Betrieb umgebaut wurde. Ebenso wusste ich, dass ich zur fünften Generation gehöre. Sonst wusste ich allerdings nicht so viel. Von meinen Verwandten hörte ich ab und zu etwas aus der Vergangenheit, aber auch danach wusste ich noch fast nichts von unserer Bäckerei. Als ich dann ein Projekt suchen musste, sah ich es als eine Möglichkeit mehr zu erfahren über unsere Bäckerei. Nun wollte ich herausfinden, wie dieses Geschäft ganz zu Beginn war, wie es sich in den 120 Jahren verändert hat, wie es in den beiden Weltkriegen war und so weiter. Ich freue mich schon sehr darauf, möglichst viel über dieses Thema herauszufinden.

## 1. Generation

Die Bäckerei Meier wurde 1891 von Gottfried Meier zusammen mit seiner Frau gegründet. Gottfried kaufte die Bäckerei und Wirtschaft von Casper Bachmann, der diese aus Altersgründen verkaufen wollte. Gottfried wollte das Restaurant nicht weiterführen und baute deshalb die Wirtschaft in eine Stube um, die auch als Brotladen diente. Die Konkurrenz dazumal war aber nicht wie heute der Coop oder der Volg. Nein, in der Gemeinde Bäretswil gab es damals 12 Bäckereien, etwas was man sich heute mit noch zwei solcher Geschäfte fast nicht mehr vorstellen kann. Es gab eine Bäckerei in Hinterburg, eine in Wappenswil, eine im Neuthal, drei in Adetswil und noch vier in Bäretswil. Auch in Bettswil gab es noch eine zweite Backstube.

Dadurch, dass es so viele Bäckereien gab und man noch nicht so mobil war, liessen sich die meisten Bewohner von Bäretswil ihr Brot nach Hause liefern. Es war aber nicht so, dass die Bäcker aus Bäretswil nur im Dorf selber auf ihre Touren gingen. Nein, sie brachten ihr Brot auch nach Bettswil. Ebenso brachte auch Gottfried sein Brot nach Bäretswil hinunter. Er fragte auch im Ghöch nach, ob er sein Brot dort liefern könnte, auch wenn jene Bewohner schon von sechs anderen Bäckern beliefert wurden. Bald entstand ein Plan, wann er wo seine Brote verkaufen konnte. Dieser Plan sah so aus:

Montag und Donnerstag	Ghöch und Wappenswil
Dienstag und Freitag	Thal und Neuthal
Mittwoch	Bäretswil
Samstag	Adetswil und Bäretswil

Die Bettswiler, die ihr Brot nicht von anderen Bäckern bekamen, gingen selber in den Laden. Die Leute im Allenberg wurden aber beliefert. Damals ging einer der Familie Meier jeweils mit der "Chrätze" den "Haldenweg" hinauf. Die an-



Abb 1 Theodor I und II auf der Tour mit Ross und Breck (gedeckter-Wagen) in Adetswil

deren Touren wurden im Sommer mit Ross und Breck (das ist ein zugedeckter Wagen) und im Winter mit Ross und Schlitten absolviert. Im Breck oder Schlitten wurde das Gebäck trocken gehalten, so dass die Kunden auch bei Regen und Schnee beliefert werden konnten.

Im Laden wurde natürlich hauptsächlich Brot verkauft. Jedoch wurden auch Zucker, Teigwaren und Kaffee zum Verkauf angeboten. Schokolade war aber aus drei Gründen nicht im Sortiment. Einmal mangelte es an Raum. Dann war aber auch die Mutter gegen Schoggi, denn sie fürchtete wohl nicht zu Unrecht, ihre Kinder wären sonst dauernd den Gelüsten dieser Süssigkeiten ausgesetzt. Schliesslich musste auch damit gerechnet werden, dass angesichts der geringen Kaufkraft die Schokolade viel zu alt würde. Auch selbstgemachte Süssigkeiten wurden nur auf Bestellung hergestellt. Vorwiegend war das eine Gebäck-Sorte: Die sogenannten "Zuckerchröli". Diese waren rund oder halbmondförmig, weiss oder rosa gezuckert. Diese wurden meist von älteren Leuten gekauft, da Zuckerchröli sehr weich waren. Nur wenige konnten sich dazumal diesen Luxus leisten. Ausserdem war es ja auch nicht einfach, in einem Holzofen feines Gebäck herzustellen. Allerdings wurden schon bald an jedem Samstag Milchweggen hergestellt, welche ja auch sehr fein waren. Das Mehl für alle Brotarten kauften Meiers von "ihrer" Mühle Balchenstahl, welche seit 1776 von Familie Bosshardt betrieben wurde. Die Landwirtschaft spielte zu Beginn eine kleine Rolle, man hatte zwar das Pferd Fanny, aber ansonsten keine Tiere. 1905 konnte dann endlich eine Kuh gekauft werden. Diese war zwar nicht schön, aber ein guter Milchlieferant. Die Familie Meier konnte im Vorderbettswil eine Scheune erwerben, die dem Müllerverband gehört hatte. Im Rellsten wurde ihnen Land angeboten, welches Gottfried kaufte, da

er mehrere Söhne hatte. Später kamen noch weitere Landstücke dazu, insgesamt 6 ha Wiese und 4 ha Wald. So wuchs zur Bäckerei auch die Landwirtschaft hinzu. Gottfried starb 1936 im Alter von 72 Jahren, 10 Jahre nach seiner Frau.



Abb 2 Die Bäckerei Meier ein paar Jahre nach ihrer Eröffnung. Im Vordergrund einige Familienmitglieder

## 2. Generation

Gottfried Meier hatte 5 Söhne. Drei von ihnen lernten den Bäcker-Beruf. Alle drei lernten zu Hause bei ihrem Vater. Der älteste Sohn Gottfried kaufte später eine Bäckerei in Schwerzenbach, Ernst eine in Uetikon und Theodor I übernahm die Firma in Bettswil. Dies tat er aber schon 7 Jahre bevor sein Vater starb.

Noch im selben Jahr als er die Bäckerei übernahm, baute er die Nebenstube in einen Laden um. Theodor I war mit Pauline Schoch verheiratet. Die beiden bekamen am Heilig Abend 1930 ihren ersten und einzigen Sohn Theodor II. Trotz der Hektik der Weihnachtstage war der Stolz der jungen Eltern riesengross.

Theodor I war neben seinem Beruf noch mehrere Jahre im Gemeinderat von Bäretswil tätig.

Zu seiner Zeit wurden viele Wähen bestellt. Jeden Freitag wurden etwa 20 Wähen hergestellt. Diese brachten sehr viel Arbeit mit sich, da sie mit einem Durchmesser von bis zu 50 cm relativ gross waren. Gebacken wurden sie jeweils nach dem Brot, denn bis die Brote fertig waren, war der Ofen schon nicht mehr so heiss und daher perfekt für solche Frucht- und Käsekuchen.

Theodor I starb 1982 im Alter von 84 Jahren. Seine Frau Pauline starb bereits 6 Jahre früher mit 73 Jahren.

## 3. Generation

Theodors Sohn machte seine Lehre zu Hause und in der Bäckerei Bolliger in Wetzikon. Er absolvierte seine Lehrabschlussprüfung als Bester des Kantons Zürich.

1956 heiratete er Elsbeth Meier.

Die Kinder von Theodor II und Elsbeth, insgesamt sind es sieben, mussten schon früh mithelfen. Die älteste Tochter Elsbeth z.B. musste schon mit vier Jahren mit auf die Brottour gehen, auch wenn sie, wie ihre Mutter, oft Angst vor dem Pferd Fanny hatte. Aber das Mitpacken der Kinder

geschah nicht nur in der Bäckerei, sondern auch auf dem Bauernhof. Schon früh lernten sie dadurch aber auch, was mitarbeiten heisst. Auch das Rechnen lernten sie früh, weil sie es auf der Tour oder im Laden brauchten.

Pâtisserie wurde von Theodor II erst richtig eingeführt. Sein Vater machte keine, da er selber nie eine Lehre absolviert hatte und daher nicht ein so grosses Wissen in diesem Bereich hatte. Theodor II war es, der mit der Herstellung der berühmten "Beck-Meier-Schwarzwälder-Torte" begann, die nicht mit Biskuit- sondern mit Japonais-Böden angefertigt wird. Da es im Sommer aber warm wird und deshalb der Rahm "verläuft", wird diese Torte nur von Anfang Oktober bis zum Muttertag produziert. Die normale Schwarzwälder-Torte ist das ganze Jahr hindurch erhältlich.

Nach der Übernahme der Firma im Jahre 1965 wurde vermehrt Pâtisserie und anderes Süssgebäck hergestellt. Auch bei den Torten wurde das Sortiment vergrössert. Das heisst, dass es nicht nur Buttercrème-Torten und Japonais-Schwarzwälder-Torten gab, sondern auch Kirschtorten und viele weitere Sorten.

Pâtisserie und Kleingebäck wurden allerdings nur samstags verkauft, da sich der Aufwand sonst nicht gelohnt hätte. Langsam steigerte sich das Sortiment und auch der Kundenkreis wurde grösser.



Abb 3 Elsbeth Meier vor ihrer Tour an einem Freitag mit vollbepacktem Auto

Auf der Tour passte man die Routen der Anzahl der jeweiligen Kunden an:

Montag	Ghöch, Kleinbäretswil
Dienstag	Rüeggenthal, Tanne, Rüetschwil, Hinterburg, Maiwinkel, Wappenswil, Thyssenwaldsberg, Stöck
Mittwoch	Vorderbettswil, Bäretswil
Donnerstag	Ghöch, Fehrenwaldsberg
Freitag	Rüeggenthal, Tanne, Rüetschwil, Hinterburg, Neuthal, Bliggenswil, Bussenthal, Aabach-Quartier
Samstag	Bäretswil, Adetswil, Aemet, Ghöch, Fehrenwaldsberg

Bei den Touren wird meistens der Bus voll bepackt und dann wird geliefert. Samstags wird der Bus aber zwei- bis dreimal gefüllt. Bei diesen Touren gibt es für die Kunden allerdings keine zusätzlichen Kosten.

Theodor II war nebst dem Beruf als Bäcker-Konditor auch in der Schulpflege von Bäretswil während 12 Jahre als Protokollaktuar tätig. Er starb 2010 im Alter von 79 Jahren.

#### 4. Generation

Von den Kindern Theodors II lernten zwei den Beruf des Vaters. Zuerst der älteste Sohn Theo und danach noch die jüngste Tochter Ruth. Theo III absolvierte die ersten zwei Lehrjahre zuhause. Das dritte machte er wie sein Vater bei Bolligers. Mit den zweitbesten Noten des Kantons Zürich konnte er an die Schweizermeisterschaft, wo er den 5. Rang erreichte. Danach arbeitete er zuhause, da seine Hilfe dort dringend benötigt wurde. Unterdessen begann Ruth ihre Lehre welche sie "nur" zuhause absolvierte. Während ihrer Lehre musste Theo in die RS. Dort machte er Bekanntschaft mit Philipp Ziehler, dessen Vater eine Bäckerei im Toggenburg hatte. Theo war häufig bei Philipp zuhause und half ihm und seinem Vater. Philipps Vater war gelernter Confiseur. Der junge Zürcher Oberländer durfte bei ihnen auch bei der Brügeli- und Osterhasenproduktion mithelfen und manchmal auch welche nach Hause nehmen, da solche dort nicht hergestellt wurden.

1984 heirateten Theo III und Regula Hunziker, die schon zuvor manchmal in der Bäckerei mithalf, wenn es nötig war. Theo III ist wie sein Vater in der Schulpflege tätig. Nach einer Amtszeit als Aktuar wurde er zum Schulpräsidenten gewählt und bekam 2002 durch das System der Einheitsgemeinde Einsitz im Gemeinderat. Heute ist er zusätzlich auch im Bildungsrat tätig. Weitere Tätigkeiten ausserhalb des

Geschäftes sind die Mitarbeit im Verwaltungsrat der Pistor (Einkaufsgenossenschaft der Bäcker), dem Kantonalen Bäckerverband, sowie auch als Experte bei Lehrabschlussprüfungen von jungen Bäcker-Konditoren.

#### 5. Generation

Theo III und Regula haben 5 Töchter. Die zweite Tochter Ursina machte die Ausbildung als Bäcker-Konditorin beim Ehriker-Beck in Ehrikon/Wildberg. Sie absolvierte ihre Lehre mit den besten Noten des Kantons und durfte deshalb wie schon ihr Vater an die Schweizermeisterschaften nach Luzern. Bis im letzten Jahr arbeitete sie in Niederglatt in der Bäckerei Fleischli. Seit November arbeitet sie nun zuhause. Anfangs Mai geht sie nach Portugal, um dort in einem Hotel als Pâtissière zu arbeiten.

Ob Ursina die Firma übernehmen wird, weiss man noch nicht. Es sind sich aber alle einig, dass Ursina das selber entscheiden soll und sie die Firma nicht aus Verpflichtung übernehmen soll.



Abb 4 2002: Die Bäckerei Meier feiert ihr 111. Jubiläum. Hier die 3., 4. und 5. Generation

#### Backofen

Das Brot wurde von 1898 bis 1960 stets im gleichen Holzofen hergestellt. Zuvor hatte man noch den Ofen des Vorgängers. Jeden Morgen etwa um fünf Uhr musste mit einer Burde Holz angefeuert werden. Vor dem Ofen gab es ein Standloch, in das man reinstehen konnte. Von dort aus reinigte man die Backfläche mit einem grossen Kratzer von der Asche. Die kam in einen weiten Blechkessel. Danach ging man mit einer langen Stange, etwa so gross wie eine Dachlatte, welche vorne mit einem dicken Sack umwickelt war zum Brunnen und tauchte den Sack ins Wasser. Wenn er richtig nass war, musste man möglichst schnell zurück in die Bäckerei gehen, um den Ofen damit heraus zu putzen, so dass keine Aschenreste an den Backwaren klebten. Danach wurde jedes Brot einzeln im Ofen platziert. Dies musste sorgfältig geschehen, damit die Brote nicht aneinander

klebten und der Ofen trotzdem ganz gefüllt war. Waren die Laibe dann fertig gebacken, konnte man mit der reduzierten Hitze noch kleineres Gebäck backen. Daraufhin fing das Ganze wieder von vorne an, bis man alles Brot gebacken hatte. Gegen Ende der Holzofen-Ära musste an einem Samstag 4-5mal nachgeheizt werden. War der Blechkessel mit Asche voll, wurde diese im Feld entsorgt.

Der Bäckerberuf hatte sich seit 1891 weiterentwickelt, auch in Sachen Backofen. Schon ein paar Bäcker hatten einen elektrischen Ofen und auch Meiers entschied sich für eine solche Neuanschaffung. Ende April 1960 wurde der alte Holzofen durch einen elektrischen ersetzt. Das wurde gemacht, da der neue weniger Arbeit mit sich brachte. Man konnte bei diesem auch besser Patisserie herstellen und ebenso konnte mehr auf einmal gebacken werden. Die Kinder von Theodor II, damals waren es drei, waren in der Zeit des Ofenumbaus bei Elsbeths Schwester in der Zelg. Bäcker Bolliger brachte das Brot während des Umbaus aus Wetzikon, damit niemand hungern musste. Als der neue Backofen fertig installiert war, konnte man wieder das eigene Brot verkaufen. Die meisten Kunden merkten den Übergang vom Holz- zum elektrischen Backofen gar nicht. Der heutige Ofen wurde 1997 im Rahmen des Umbaus eingebaut.



Abb 5 Aktueller Backofen

## Umbau

Die Bäckerei wurde in den 120 Jahren mehrmals umgebaut, erstmals 1929. Damals wurde die Nebenstube zu einem Laden umfunktioniert. Im April 1960 fand der nächste Umbau statt. Wie schon erwähnt, wurde der Ofen ausgewechselt. 1997 fand der letzte Umbau statt. Dabei verwandelte man die alte Backstube in eine geräumige Wohnküche. Im leerstehenden Scheunenteil entstanden eine neue Backstube und Konditorei-Räume und darüber wurde noch eine Wohnung für Theodor II und Elsbeth gebaut. Ich habe bei Theo III nachgefragt, weshalb 1997 umgebaut wurde und bekam folgende Antwort:

*"Mein jüngster Bruder übernahm alles in Bezug auf die Landwirtschaft. Er hatte ab 1990 auch seinen eigenen Stall und von diesem Zeitpunkt an stand ein grosser Teil des Hauses leer. Bei uns in der Backstube hatten wir sehr wenig Platz, da seit 1960 nichts mehr verändert worden war. Wir wussten, dass wenn wir etwas ändern wollten, wir im Stallteil etwas machen mussten. Ebenso mussten wir überlegen, ob wir den Betrieb noch weiterführen wollten, da wir in Bettswil total abseits sind. Man hätte aus dem leerstehenden Teil auch Wohnungen machen, diese dann vermieten und das Geschäft aufgeben können. Wir haben uns aber entschieden, weiter zu machen. Gerne wollten wir den ganzen Betrieb neu machen, damit man auch vernünftig arbeiten konnte. Das Ziel war, dass alles auf einer Ebene war, man das Lager an einem Ort hatte und nicht wie bis anhin im ganzen Haus verteilt, also vom Dachboden bis in den Keller. Es war kompliziert, Ordnung zu haben und den Überblick zu behalten. Deshalb beschlossen wir dann, dass wir im hinteren Teil des Hauses die ganze Produktion möchten. Dann kam aber auch noch die Frage auf, wo meine Eltern wohnen sollten, denn sie haben lebenslängliches Wohnrecht. Man begann zu planen und dann kam die Idee auf, oben im ehemaligen Scheunenteil eine Wohnung einzubauen, im Erdgeschoss die ganze Produktion und im Keller noch das Lager zu haben."*

## Konkurrenz

### Früher...

...bestand die Konkurrenz für die Bäckerei, wie zuvor schon erwähnt, besonders aus den anderen Bäckereien. Dort, wo heute Voland seinen Laden hat, gab es noch kein Geschäft. Allerdings gab es durch die vielen Bäckereien nicht so viele Kunden. Mit der Zeit hörten aber immer mehr Bäcker auf, da es sich für sie nicht mehr lohnte.

### Heute...

...sind die Konkurrenten andere Bäcker, ebenso Volg und Coop. Theo III sagt aber, dass es für sein Geschäft nicht gross einen Unterschied macht, ob es in Bäretswil eine Bäckerei hat oder nicht. Ausserdem meint er, dass er sich nicht mit Coop oder Volg vergleichen kann (und will) und sie deshalb für ihn nicht als direkte Konkurrenten gelten.



Abb 6 Der Laden an einem Samstagmorgen mit Chefin Regula Meier

### Angestellte

In der Bäckerei Meier lernten erst nur die eigenen Kinder den Bäcker-Beruf. Mit der Zeit wurde jedoch auch fremden Jugendlichen die Lehrstelle angeboten. Man nahm alle drei Jahre (so lange geht eine Ausbildung) jemand Neues. Später wurde dann für jedes Jahr jemand eingestellt. 1999 gab es sogar zwei Lehrlinge im selben Lehrjahr, dafür im Jahr darauf keinen.



Abb 7 Aktuelle Belegschaft März 2012

Theo III Meier	Chef
Regula Meier	Chefin (Verkauf)
Ursina Meier	Bäcker- Konditorin
Markus Sigrist	Bäcker-Konditor
Katja Sudler	Bäcker-Konditorin
Corina Dänzer	3. Lehrjahr
Claudio Leibacher	2. Lehrjahr
Jessica Zenger	1. Lehrjahr
Benjamin Gerber	1. Lehrjahr
Rosmarie Fuhrer	Gehilfin
Hansruedi Gubler	Aushilfe
Nadine Zimmermann	Praktikantin
Elsbeth Meier	Seniorchefin
Hedwig Hunziker	Aushilfe

Rosmarie arbeitet seit 1994 als Haushaltsgehilfin, Verkäuferin und Tour- Gehilfin im Betrieb. Hedwig Hunziker arbeitet seit ca. 1984 in der Bäckerei mit. Sie hilft beim Pralinen- und Osterhasen-Verpacken und ebenso jeden Samstag beim Reinigen der Produktionsräume. Hansruedi unterstützt Elsbeth seit einem Jahr auf der Tour. Nadine ist seit knapp einem Jahr als Praktikantin tätig. Das heisst, dass sie manchmal mit auf die Tour geht und häufig Regula im Laden hilft oder Brügeli, Schokolade oder was sonst gerade anfällt, einpackt. Natürlich gibt es auch noch andere Gehilfen, wie z.B. Hanni Wüthrich, die jeden Samstagnachmittag bei der Reinigung hilft. Auch viele andere Geschwister oder Verwandte und Bekannte helfen in der Bäckerei mit. Durch so viele Helfende kann man jede Personalknappheit überwinden.

Insgesamt wurden in der Bäckerei schon sechs Leute ausgebildet, die zur Familie gehörten. Bei Theodor II und Theo III absolvierten bis heute 18 Jugendliche die Ausbildung zum Bäcker-Konditor. 3 weitere haben ihre Lehre abgebrochen. Auch von den ehemaligen Absolventen springen manche noch heute ein, wenn man sie braucht.

Von diesen Fertigausbildeten konnten weitere drei an die Schweizer-Meisterschaften und eine Lernende wurde sogar Europameisterin: Rosmarie Büchi-Dänzer.

### Ausbildung

In der Bäckerei Meier erlernt man den Beruf Bäcker-Konditor. Auch wenn hier Confiseur nicht dazu gehört, gehen die Lehrlinge mindestens einmal in ihrer Lehrzeit mit ins Toggenburg, um Osterhasen oder Pralinen herzustellen. Sonst gehört in der Ausbildung natürlich dazu, Brote herzustellen und Patisserie zu machen. Ebenso wird die Tortenherstellung und das Verzieren gelernt. Nach der dreijährigen Ausbildung, gibt es eine LAP (Lehrabschlussprüfung). An diesen zwei Tagen muss man verschiedene Arten Brot backen, Patisserie, Torten und andere Leckerbissen zubereiten. In der Gewerbeschule wird die Theorie geprüft.



Abb 8 Praktischer Teil einer Lehrabschlussprüfung Konditorei



Abb 9 Praktischer Teil einer Lehrabschlussprüfung Bäckerei

## Unbekanntes

Was viele Kunden, die nicht schon vor mehr als 25 Jahren bei Beck Meier Brot kaufen gehen, nicht wissen ist z.B., dass die Bäckerei früher einmal auch eine öffentliche Tankstelle hatte. Diese wurde aufgehoben, da eine Totalerneuerung fällig war und sich das einfach nicht gelohnt hätte. Auch gibt es schon seit ca. 15 Jahren jeweils vor Weihnachten eine Schwarzwäldernacht, die um 24.00 Uhr beginnt und dann etwa 6-8 Stunden dauert. In dieser Zeit werden um die 200 Schwarzwälder Torten hergestellt, die schon bestellt wurden oder die man dann im Laden verkauft. Es gibt diese Nacht, weil die Angestellten der Bäckerei nebst den anderen Weihnachtsgebäcken mit der zahlreichen Tortenherstellung gar nicht mehr mithalten könnten.

## Interview mit Elsbeth Meier - Meier, meiner Grossmutter

### **Wie lange arbeitest du schon in der Bäckerei?**

Seit ich Theodor (II) geheiratet habe, also seit 1956.

### **Was waren deine Arbeiten in den ersten Jahren?**

Ich habe in der Bäckerei, auf dem Land und auch ein wenig im Laden gearbeitet. Als mein Mann dann in den WKs war, habe ich fast alles alleine gemacht. Mein Schwiegervater hatte nie Bäcker gelernt. Er machte daher einfach das normale Brot, also dunkles und weisses Brot und Weggli. Ich machte dann jeweils noch zusätzlich Fladen.

### **Was ist heute deine Hauptbeschäftigung im Betrieb?**

So gut es geht noch zu helfen: Bestellungen entgegen nehmen, auf die Tour gehen und manchmal noch kleine Dinge in der Bäckerei helfen.

### **Ihr hattet früher zusätzlich zur Bäckerei noch einen Bauernhof. Wie habt ihr beides betrieben?**

Wir arbeiteten am frühen Morgen in der Bäckerei, dazwischen auf dem Bauernhof. Später am Tag, ging mein Schwiegervater auf die Brottour und mein Mann und ich arbeiteten auf dem Land. Als wir dann Kinder hatten, war ich einfach zuhause, habe nach den Kindern geschaut und habe in der Bäckerei mitgeholfen.

### **Theodor und du habt 7 Kinder. Ab wann begannen diese in der Bäckerei mitzuarbeiten?**

Sobald sie irgendwie mithelfen konnten. Meine älteste Tochter Elsbeth. musste schon mit vier Jahren mit ihrem Grossvater auf die Tour gehen.

### **Haben deine Kinder damals in der Bäckerei und auf dem Bauernhof geholfen?**

Sie haben einfach dort geholfen, wo es nötig war. Die älteren Kinder haben nach den jüngeren geschaut und haben ihrer Grossmutter, soweit es ging, im Laden geholfen.

### **Ab wann übernahmen dein Mann und du die Bäckerei?**

Das war im Jahr 1965.

### **Gab es einen Grund warum er die Bäckerei genau zu diesem Zeitpunkt übernahm?**

Ja, denn es musste eine neue Kraft ans Werk. Mein Schwiegervater, wurde auf die Zeit auch stur und mein Mann sagte, dass entweder er jetzt die Firma übernimmt, oder er sich sonst anderweitig umsehen werde.

### **Wollte Theodor nie etwas anderes werden?**

Es war für ihn einfach klar, dass er die Firma übernehmen wird, weil er der einzige Sohn war. Aber er wollte manchmal schon etwas anderes werden.

### **Das Haus, in der die Firma ist, wurde ja in diesen 120 Jahren mehrmals umgebaut. Das erste Mal war 1929. Weisst du, welcher Teil des Hauses damals verändert wurde?**

Was ich gehört habe, ist einfach, dass der Laden vom Wohnzimmer abgetrennt wurde und einen separaten Raum bekam.

### **1960 habt ihr einen neuen, elektrischen Backofen einbauen und den Holzbackofen entfernen lassen. Habt ihr zu dieser Zeit Urlaub gemacht, oder wie habt ihr da gearbeitet?**

Wir hatten in dieser Zeit das Brot von Bolligers, bei dem mein Mann auch einen Teil seiner Ausbildung gemacht hatte. Bei uns hätte man gar nicht arbeiten können, da alles voller Staub war. Die Kinder waren in dieser Zeit bei meiner Schwester in der Zelg.

### **Der letzte Umbau fand 1997 statt. Was wurde zu diesem Zeitpunkt alles verändert?**

Mein Sohn liess die Scheune und den Stall abreißen, damit man dort eine grössere Backstube einrichten konnte. Also gingen wir dann von der früheren Backstube, welche heute die Küche ist, in die neuen Produktionsräume.

### **Habt ihr während diesem Umbau einfach in der alten Bäckerei weiter gearbeitet?**

Ja, bis dann in der neuen Backstube alles bereit war, haben Theodor II und ich wie gewohnt produziert, während Theo III zusammen mit seinen Brüdern den Neubau realisiert hat.

### **Weshalb habt ihr 1997 umgebaut?**

Mein Sohn hätte es gerne grösser gehabt und auch wir sahen, dass man so nicht mehr weiter machen konnte. Da mein anderer Sohn Ernst dann selber einen Bauernhof hatte, brauchten wir den Platz im hinteren Hausteil nicht mehr.

### **Als du hier zu arbeiten anfingst, welche Geräte hattet ihr damals schon?**

Als ich hier anfing, hatten wir erst die grosse Knetmaschine. Ein paar Jahre später kauften wir uns noch eine kleine Knetmaschine und eine Rührmaschine. Wir hatten das alles aber nur in einem ganz kleinen Raum.

### **Konntet ihr damals weniger produzieren?**

Ja viel weniger, da wir unter anderem weniger Platz hatten, auch hatten wir noch nicht so viele Produkte. Aber früher verkauften wir mehr Brot.

### **Von deinen Kindern, haben zwei den Beruf Bäcker-Konditor gelernt. Zum einen war da Theo III der jetzige Chef, und zum anderen deine Tochter Ruth. Gab es Diskussionen um die Firmen-Übernahme?**

Nein. Ruth wollte die Firma nie.

### **Theo III hat die Firma 1995 übernommen. Gab es einen Grund dafür?**

Wir sagten, dass wir nicht mehr genug Energie dafür hätten.

### **Hat sich seit seiner Übernahme vieles verändert?**

Wir hatten zuvor noch nie Ferien gemacht, da wir mit dem Bauernhof und der Bäckerei keine Gelegenheit dazu fanden. Aber das war eine sehr schöne Änderung. Und eben auch der Umbau.

### **Hat sich bei den Produkten etwas verändert?**

Wir stellten früher schon Patisserie her, aber nicht so viele Sorten und nicht so kleine. Auch mit Apéros begannen wir erst, nachdem Theo III den Betrieb übernommen hatte.

### **Der heutige Kundenkreis ist nicht gerade der grösste. War das früher anders?**

Kunden hatten wir früher viele auf der Tour. Viel mehr als heute. Im Berg brachten wir früher in jedes Haus Brot.

### **Du gehst 5mal pro Woche auf die Tour. Gibt es Kunden, die du schon fast seit Beginn bedienst?**

Es gibt viele Kunden, welche ich schon seit Beginn bediene. Ich gehe nun schon seit etwa 38 Jahren auf die Tour.

### **Ganz am Anfang, gingst du dort auch noch mit Ross und Wagen auf die Tour?**

Nein! Ich hatte Angst vor dem Pferd. Damals waren immer mein Schwiegervater oder mein Mann mit meinen Kindern für die Lieferung zuständig. Ich ging jeweils mit dem Töff und der "Chrätze", aber nur um einzelne Kunden zu bedienen. Ich ging erst regelmässig, als wir ein Auto hatten.

### **Die Firma überstand beide Weltkriege! Weisst du, ob sie zu der Zeit die Rezepturen angepasst haben um zu sparen?**

Nein, aber die Brote mussten drei Tage alt sein, bevor man sie verkaufen durfte.

### **Was ist die Spezialität der Firma?**

Die Schwarzwälder Torte. Aber auch die vielen Apéro Sachen.

### **Woher habt ihr das Rezept für eure Schwarzwäldertorte mit Japonais-Böden?**

Mein Mann begann diese herzustellen, nachdem er seine Lehre abgeschlossen hatte, das war 1950. Aber woher er das Rezept hatte, weiss ich nicht.

### **Ihr macht unterdessen auch sonst noch viele Sorten von Torten. Woher hattet ihr die Ideen und Rezepte um diese herzustellen?**

Mein Mann hatte die Ideen einfach, wenn er an einem Kurs in der Bäcker-Fachschule in Luzern war. Er hatte aber auch viele Bücher von diesen Kursen.

### **Die Konkurrenz ist ja heute der Coop oder der Volg. War das früher noch anders?**

Ja, früher hatte es noch weitere 11 Bäckereien in der Gemeinde. Diese waren einfach gut in der Gemeinde verteilt. Die einen gingen auf Touren, auch mit dem Velo, und andere taten das nicht.

### **Was wünschst du dir für die Zukunft der Firma?**

Ich wünsche mir, dass Theo III noch länger weiter macht und jemand dann die Firma übernehmen wird, so dass die Bäckerei noch länger existieren kann. Aber ich kann das nicht bestimmen, es ist wirklich nur mein Wunsch. Das war auch der Wunsch meines Mannes. Deshalb freute er sich auch so, als Ursina Bäckerin lernte.



Abb 10 Die Bäckerei gewinnt eine Auszeichnung für ihre Schwarzwälder Torte

## Interview mit Theo III, meinem Vater

**Du hast deine Ausbildung als Bäcker- Konditor zu Hause und bei Bolligers in Wetzikon gemacht! Wieso hast du nicht die ganze Ausbildung bei euch gemacht?**

Das war so, weil ich der erste Lehrling dieses Betriebes war. Ich habe dann die ersten beiden Jahre zuhause gearbeitet. Wir bauten zu der Zeit auch noch die Werkstatt um, deshalb war ich häufig auf dem Bau. Damit ich mich noch mehr auf den Beruf konzentrieren konnte, entschied man sich, dass ich das letzte Jahr bei Bolligers machen sollte wie einst mein Vater.

**Hast du deine Ausbildung auch mit sehr guten Noten beendet wie dein Vater?**

Ich hatte auch gute Noten. Man kann diese aber nicht eins zu eins mit denen meines Vaters vergleichen. Ich schloss die Berufsschule dann auch als Zweitbester des Kantons Zürichs ab und durfte deshalb auch an die Schweizermeisterschaft in Luzern.

**Deine Schwester lernte ebenfalls Bäcker- Konditor. Weshalb hat sie die Bäckerei nicht übernommen?**

Sie hatte einen Berufswunsch, für welchen man schon 18 sein und einen Beruf haben musste. Deshalb lernte sie Bäcker-Konditorin. Sie hat dann auch, ausser hier, nie in diesem Beruf gearbeitet.

**Du hast die Bäckerei 1995 übernommen! Weshalb gerade zu diesem Zeitpunkt?**

Das war vielleicht eher ein Zufall. Ich kann das nicht so genau sagen. Ich wollte sie nicht früher übernehmen, da ich so noch viel Freiheit hatte und Zeit für andere Hobbies. Mein Vater hatte 1994 eine Hirnblutung und wir stellten fest, dass nichts geregelt war. Wir überlegten dann, ob wir mit der Bäckerei noch weiter machen, oder ob wir sie verkaufen sollten. Schlussendlich kamen wir zum Entschluss, dass ich die Bäckerei übernehme, meine Eltern aber lebenslänglich im Haus wohnen dürften.

**Was ist deiner Meinung nach eure Spezialität?**

Unsere Schwarzwälder-Torte, die nur wenige Betriebe machen, auch Hefekränze sind bekannt, ebenso die Schokoladen-Produkte. Aber es wäre nur eine Spezialität, wenn es sonst niemand machen würde.

**Seit wann stellt ihr diese Torte her?**

Seit mein Vater aus der Lehre kam, ca. seit 1950

**Eine deiner Spezialitäten sind die hausgemachten Brüggeli. Wer kam auf die Idee, diese herzustellen?**

Der Impuls kam von Fritz Ziehler. Ich hatte mit seinem Sohn seit 1981 Kontakt. Fritz hatte ein sehr gutes Rezept und für ihn als Confiseur war es einfach, diese zu machen.

**Wie und wo stellst du diese her?**

Wir stellen diese bei Philipp Ziehler im Toggenburg her, da er dort gut eingerichtet ist.

**Eine andere Spezialität ist der Hefekranz. Seit wann stellt ihr den her?**

Vermutlich wurde dieser von meinem Vater eingeführt, da mein Grossvater nur Brot, Chröli und Wähen machte.

**Seit wann stellt ihr Osterhasen her?**

1981 habe ich von Philipp ein paar mitgenommen. Danach begannen wir jedes Jahr, welche bei ihm herzustellen. Einige Male produzierten wir auch bei uns zu Hause.

**Die Bäckerei ist abseits gelegen. Woher kommen die meisten eurer Kunden?**

Die meisten unserer Kunden haben wir auf den Brottouren. Dann noch das Spital Wetzikon und auswärtige Käufer, die mehr oder weniger regelmässig kommen.

**Einer eurer grössten Kunden ist das Spital Wetzikon. Seit wann ist das GZO ein Kunde von euch?**

Wir beliefern das Spital seit 1998. Dadurch wurde das Sortiment im Laden besonders unter der Woche breiter. Aber für diesen Auftrag brauchten wir erst grössere Räume für die Produktion.

**Was ist für euch die grösste Konkurrenz?**

Grundsätzlich sind das andere Bäckereien. Aber für uns macht es nicht gross einen Unterschied, ob es im Dorf ein Geschäft hat oder nicht. Mit Migros und Coop können wir uns schon rein von den Preisen her nicht vergleichen. Aber wir versuchen, Gebäcke herzustellen, die man bei denen nicht bekommt. Dazu gehört z.B. Kundenwünsche zu erfüllen. Ganz nach dem Motto "Geht nicht, gibt's nicht". Auch versuchen wir, die Qualität hoch zu halten.

**Hat sich die Konkurrenz seit früher gross verändert?**

Sie hat sich verändert, weil es damals mehr Bäcker hatte. Früher konnte man mit weniger Geld leben als heute und man hatte noch die Landwirtschaft. Heute muss man halt mehr verkaufen als früher um zu überleben. Die Konkurrenz ist zwar anzahlmässig kleiner geworden, aber vom Druck her ist sie immer noch gleich gross.

**Seit wann bildet ihr Lehrlinge aus?**

Seit ich meine Lehre startete. Nach mir kam meine Schwester und von da an hatten wir eigentlich regelmässig Auszubildende.

**Wie viele Angestellte hast du im Moment und für welche Bereiche sind sie zuständig?**

Im Moment habe ich zwei ausgebildete Bäcker-Konditoren und vier Lehrlinge im Betrieb und noch eine Praktikantin. Markus Sigrist hat die Verantwortung für die Bäckerei, Katja Sudler ist hauptsächlich in der Konditorei. Die Lehrlinge werden abwechselnd eingesetzt.

**Hat eine deiner Töchter auch diesen Beruf gelernt?**

Ursina, die zweite meiner fünf Töchter, hat auch Bä-



cker-Konditor gelernt. Sie wollte das von sich aus, ohne dass wir sie gedrängt hätten. Für mich war es wichtig, dass sie die Ausbildung nicht zuhause macht, damit sie auch noch anderes sieht. Ich unterstütze es auch, dass sie das heute noch so macht.

#### **Wird sie die Bäckerei einmal übernehmen?**

Sie sagt immer noch, dass sie das will. Es wird ihr Entscheid sein.

#### **Wenn nicht, was tut ihr dann?**

Wenn sie das nicht macht, müssen wir dann halt schauen. Vielleicht machen wir aus dem Betrieb noch Wohnungen, die man vermieten kann.

#### **Was ist für dich am wichtigsten an deinem Betrieb?**

Mir ist wichtig, dass wir qualitativ gute Backwaren herstellen, dass wir fair sind im Umgang mit den Kunden, dass wir in der Lehrlings-Ausbildung anständig, ehrlich und offen miteinander umgehen.

#### **Seit du hier arbeitest, was hat sich gross geändert?**

Die Abläufe im Betrieb. Da wir heute alles auf einer Ebene haben. Wir sind technisch besser eingerichtet, das Sortiment wurde grösser und es sind mehr Angestellte. Die Preise haben sich sowohl im Verkauf als auch im Einkauf verändert.

#### **Was wünschst du dir für die Zukunft der Firma?**

Wenn es irgendwie geht, dass es weiter geht.

DANKE für das Interview

## Stammbaum der Besitzer

- Gottfried (1864- 1936) – Karoline Kunz
  - o 8 Kinder: Gottfried, Gottfried, Ernst, Karl, Karl, Theodor, Martha, Alfred (Gottfried und Karl starben innerhalb eines Jahres, deshalb gab man den Namen einfach an das nächste Kind weiter!)
- Theodor (1898- 1982) - Pauline Schoch (1903- 1976)
  - o 1 Kind: Theodor
- Theodor II (1930- 2010) - Elsbeth Meier (1935)
  - o 7 Kinder: Elsbeth, Hanna, Theodor, Christine, Ruth, Markus, Ernst
- Theodor III (1959) - Regula Hunziker (1964)
  - o 5 Kinder: Regula, Ursina, Christa, Annina, Monika

## Nachwort

Mir hat es viel Spass gemacht, mehr über unsere Bäckerei herauszufinden, da ich nicht viel darüber wusste. Am meisten lernte ich bei den Interviews, die ich mit meinem Vater und meiner Grossmutter machte. Ich bin den beiden sehr dankbar, dass sie sich immer wieder die Zeit genommen haben, um mir zu helfen. Ebenso bin ich anderen Verwandten sehr dankbar, die mir manchmal Fotos suchten oder mir Infos gaben, wenn ich diese noch brauchte. Genau so dankbar bin ich meiner Mutter, weil sie mir beim Schreiben und beim Korrigieren half. Ich hoffe, dass Sie als Leser/In viel Neues über die Bäckerei Meier erfahren habt.

Danke fürs Lesen!

Monika Meier, im April 2012