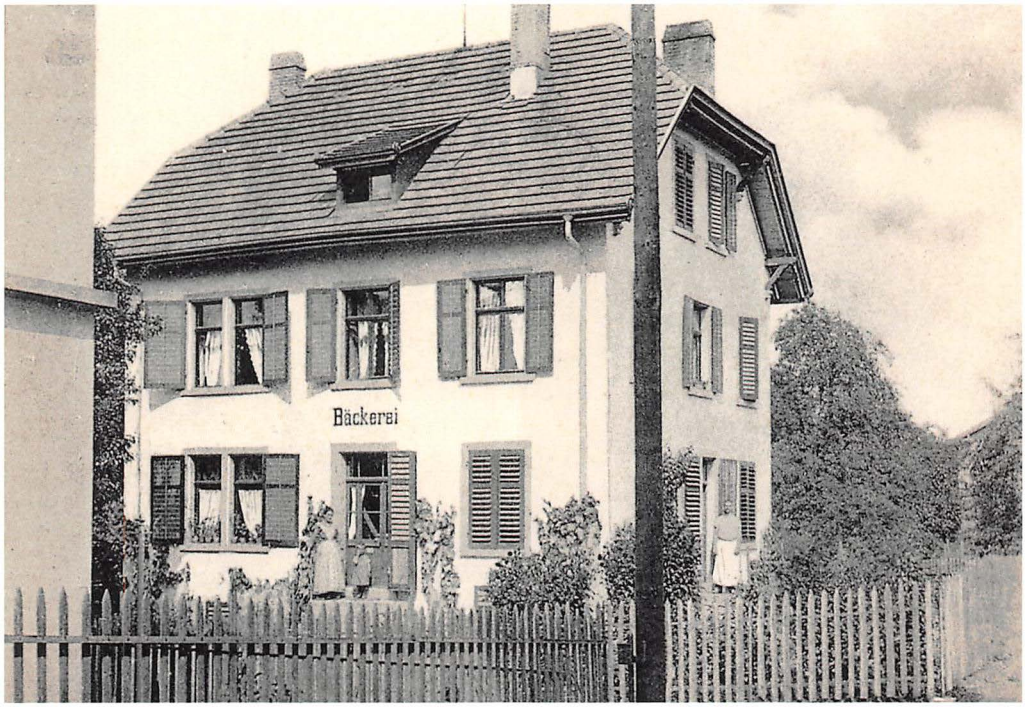
«Altes Brot ist nicht hart, aber kein Brot, das ist hart»

Elisabeth Trachsler und Max Trachsler



Die Bäckerei Ringger an der Schmittenstrasse (heute Weinmanngasse 11).

Obiger Spruch, eingerahmt in einem Bild, befand sich in unserem Bäckereiladen an der Weinmanngasse 11. Das Haus war von Rudolf Ringger, Zeichnungslehrer am Seminar, im Jahr 1900 für seinen Sohn Ernst Ringger, unseren Grossvater, entworfen und gebaut worden. Dazumal war die Weinmanngasse bis zur Felseneggstrasse noch die Schmittenstrasse, da weiter unten Schmied Fus seine Werkstatt hatte. An der Schmittenstrasse gab es noch nicht viele Häuser, aber Vater und Sohn waren der Meinung, dass ein Geschäft Richtung Berg gebaut werden müsse. Rudolf Ringger meinte: Das Dorf kann sich nur nach oben ausweiten und nicht in den See hinaus.

Ernst Ringger absolvierte seine Lehrzeit in der Bäckerei Kappeler in Stäfa. Zu dieser Zeit war es üblich, dass die Angestellten beim Meister Unterkunft fanden. So wurde er auch in der Kirche Stäfa konfirmiert.

1901 bezog Ernst mit seiner Frau die neue Bäckerei. Ohne Teigmaschine. Es gab noch kein Elektrisch; der Teig wurde von Hand in der Mulde geknetet. Das Brot wurde danach im Holzofen gebacken. Seine erste Teigteilmaschine aus dem Jahre 1910 befindet sich heute im Bäckereimuseum in Benken SG.

Die erste Bäckergeneration:
Ernst und Karolina Ringger-Hitz.

Schulkinder brachten jeweils vor der Schule einen Apfel vorbei, der von unserem Grossvater in Brotteig eingepackt und nach der Schule abgeholt und auf dem Heimweg nach Itschnach oder auf die Forch als Wegzehrung verspeist wurde. Nach der Backstubenarbeit musste Grossvater zu Fuss mit Hund und Wagen das Brot austragen. In der Anfangszeit, als noch kein Telefon eingerichtet war, wurden die Anrufe von der benachbarten Firma Gimpert entgegengenommen. Hauptsächlich war dies eine Bestellung des Restaurants Rumensee, welche meist an einem Schönwetter-Sonntag erfolgte. Später war das Austragen der Backwaren die Arbeit seiner drei Kinder. Zuerst zu Fuss mit «Chrääze» am Rücken, später mit Velo.

Als die Arbeit für ihn allein zuviel wurde, stellte er zusätzlich einen jungen Bäcker ein, Max Trachsler, der 1938 seine Tochter Alice heiratete und die zusammen im Jahre 1945 die Bäckerei übernahmen. Während des Zweiten Weltkriegs wurden sie einmal mit einer Busse bestraft, weil sie gegen eine damals geltende Vorschrift verstiessen, welche besagte, dass kein frisches Brot verkauft werden durfte. Das Brot musste mindestens einen Tag alt sein, damit nicht allzu viel gegessen wurde und auf diesem Weg kostbares Mehl eingespart werden konnte. Eine weitere Vorschrift, um Mehl zu sparen, war, dem Teig eine gewisse Menge Kartoffeln beizumischen. Beim Kartoffelnschälen halfen Nachbarsfrauen mit. Da bereits Enkelkinder betreut werden mussten, durften diese bei den Frauen während der Arbeit auf dem Schoss sitzen und bekamen auf diesem Weg die feinen Schalen zur Genüge ab. Das Resultat konnte man in den Windeln finden.

Weitere Informationen auf www.ortsgeschichte-kuesnacht.ch

Max und Alice Trachsler-Ringger mit Maxli.

Vor allem freitags brachten viele Frauen ihre fertig erstellten Wähen zum Backen. Da Kriegszeit herrschte, musste Energie gespart werden; ein Backofen war zwar vorhanden, aber da der Ofen der Bäckerei Trachsler sowieso schon heiss war, liess sich so wertvolles Feuerholz sparen.

Da in der Backstube kein Kühlraum vorhanden war, wurden die aufgegangenen Zöpfe im Freien abgekühlt und von den Kindern mit Ei bestrichen. Die Vögel jedoch liebten diesen Hefeteig; deshalb mussten wir die langweilige Aufgabe auf uns nehmen und die Zöpfe vor den Schandtätern bewachen. Zeuge jeder Unachtsamkeit war nachher ein Vogelpick im Sonntagszopf.

Eine Kundin bestellte regelmässig frische Weggli und wollte sie ins Haus geliefert bekommen. Wir Ausläufer-Kinder fürchteten diese Aufgabe sehr, sprang doch im Garten ein furchterregender kläffender Hund herum. Demzufolge war der Weg zum Milchkasten ein gefährlicher Spiessrutenlauf. In grosser Not wusste sich unser Bruder dann nicht anders zu helfen, als den Weggli-Sack zur Beruhigung des Hundes diesem vor die Füsse zu werfen.

Peter, der Velonarr, wusste, dass auch sein Idol Hugo Koblet in einer Bäckerei aufwuchs. Nun stellte er sich bei seinen Ausläufer-Fahrten immer vor, wie er als Hugo mit der Chrääze auf dem Rücken durch die Gegend raste. Dies hatte zur Folge, dass sein Tempo ab und zu eher rennfahrermässig als der Tätigkeit angepasst war. Das büsste er einmal mit einem Sturz in den Strassengraben, bei welchem die ganze auszuliefernde Herrlichkeit im Staub landete.

1968 übernahm der älteste Sohn Max mit seiner Frau Rosmarie in dritter Generation das zur Bäckerei-Konditorei umgebaute Geschäft, welches sie im Jahr 1992 aufgaben.