

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 304 (2021)

Artikel: Zöpfe flechten und Truffes rollen
Autor: Christ, Stefanie
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-869397>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 03.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zöpfe flechten und Truffes rollen

Text: Stefanie Christ

Trotz fortschreitender Digitalisierung gibt es auch im 21. Jahrhundert Branchen und Berufe, bei denen das Handwerk eine Schlüsselrolle spielt. Ein anschauliches Beispiel sind Bäckereien und Konditorien. In der Backstube von Sterchi-Beck in Bern stehen zwar auch Maschinen im Einsatz, doch ohne Handarbeit würde der Betrieb nicht funktionieren.

Draussen ist es stockfinster, nur ab und zu fährt ein Wagen die sonst dicht befahrene Strasse vor dem Geschäft im Berner Bethlehemquartier entlang. Der markante, rechteckige Betonkirchturm hebt sich im schwachen Mondlicht leicht vom Hintergrund ab, die Uhr zeigt Viertel nach Mitternacht an. Im Untergeschoss der Hauptfiliale von Sterchi-Beck schaltet jemand das Licht an. Es wird taghell in der Backstube. Das Metall der reinlich geputzten Maschinen und die zahlreichen Arbeitsflächen reflektieren das Licht der Lampen. In der Luft liegt ein süsslicher Geruch, eine Mischung aus all den Backwaren, die hier tagtäglich hergestellt werden. Ein Geruch, der Gäste berauscht und den die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter selbst kaum mehr wahrnehmen.

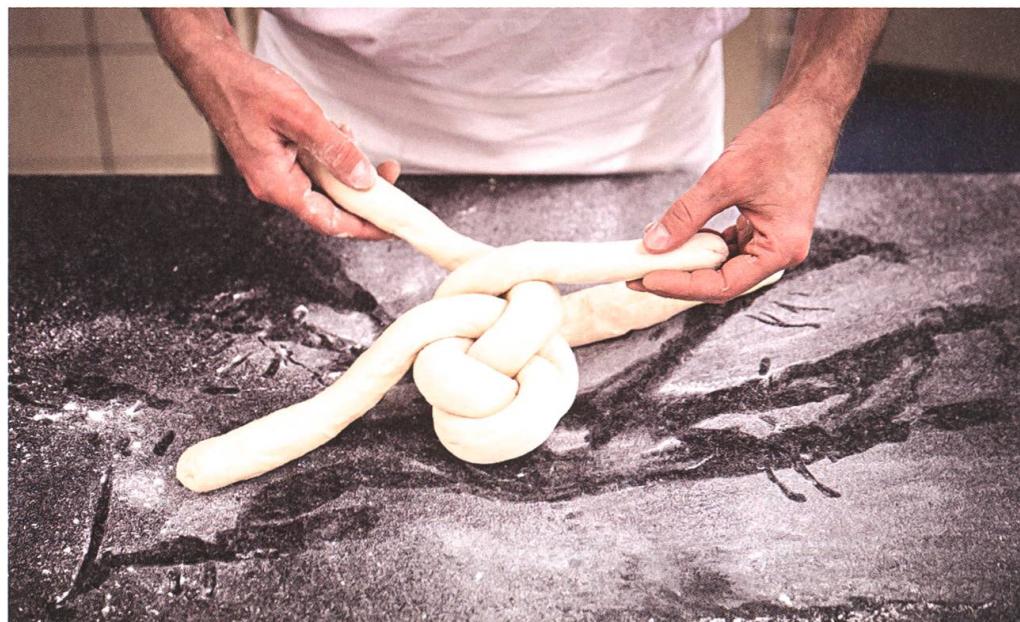
Während im Erdgeschoss die Vitrinen noch leer sind und die Pralinen und Patisserien wie Sablés oder Meitschibei neben den leeren Brotregalen darauf warten, dass die Türklingel wieder ein ums andere Mal läutet, beginnt in der Backstube der Arbeitsalltag. Als Erstes mischen Adrian Kaiser, Leiter der Backstube, und seine Mitarbeitenden in grossen Kesseln die Zutaten

für frische Brotteige. Anschliessend schalten sie die Knetmaschinen ein, die Mehl, Salz, Körner und Wasser optimal vermengen. «Zu den ersten Aufgaben des Tages gehört ausserdem, die am Vortag vorbereiteten Brote zu backen», erklärt Adrian Kaiser. Es handelt sich dabei um Teige, die 18 bis 24 Stunden Ruhezeit benötigen, z.B. diejenigen für das Cirolettabrot oder für bestimmte Vollkornbrote.

Die Maschine knetet, die Hände formen

Es wird langsam wärmer im Raum, die Hände werden an den weissen Schürzen abgewischt. Die drei Knetmaschinen und vier Backöfen laufen auf Hochtouren und erfüllen die Backstube mit einem sonoren Surren. Wenn ein Teig maschinell fertig geknetet ist, geht es an die Handarbeit. Die Brote werden von den Bäckerinnen und Bäckern geformt, die Zöpfe geflochten und mit verquirelter Eimasse bestrichen.

Schnell und präzis formen die erfahrenen Hände ein identisches Brot ums andere. Einzig bei den Gipfeli hilft die Technik aus: Der Teig wird maschinell ausgerollt und geschnitten. Die



Auch das Flechten eines Zopfs ist Handarbeit.



Adrian Kaiser, Leiter der Backstube.

entsprechenden Maschinen ähneln jenen, die in Papierdruckereien zum Einsatz kommen, mit dem Unterschied, dass am Ende nicht bunte Blätter, sondern dreieckige Teigstücke zum Vorschein kommen. Danach werden die 500 bis 900 Gipfeli – die Menge schwankt je nach den Bestellungen von Restaurants, Hotels oder Eventlokalen – in einer Rollmaschine in die typische Form gebracht.

Bei all den verschiedenen Backwaren und Herstellungsprozeduren ist eine minutiose Backstubenplanung vonnöten. Allein das beliebte Hausbrot «Urdinkel Maggia» verlangt etliche Arbeitsschritte: Nachdem der Teig geknetet wurde, muss er eine Stunde ruhen. Daraufhin wird der Teig neu zusammengelegt und für 18 Stunden im Kühlschrank zur sogenannten Teigruhe verstaut. Nach dem Herausnehmen muss er zwei Stunden

bei Raumtemperatur akklimatisieren. Danach wägen die Bäckerinnen und Bäcker die einzelnen Brote ab, damit jedes Stück gleich gross wird. Die geformten Brotlaibe werden nochmals etwas ruhen gelassen, damit sie aufgehen können. Dann erst werden sie für 40 Minuten bei 240 Grad Celsius im Ofen gebacken.

Sandwiches belegen in Serie

Ab 5 Uhr wird die Backstube belebter. Fünf Konditorinnen und Konditoren treten ihre Arbeit an. Auf den Arbeitsflächen breiten sie Brötchen, Früchte und Gemüse, Käse, Aufschnitt und Eier aus, es wird geraspelt, geschnitten und gestrichen. Frische Salate, Canapés, Bircher Müesli und Sandwiches entstehen in Handarbeit und werden pünktlich zum Znüni-Ansturm in der Auslage liegen. «Eine Person schafft rund 200

Sandwiches pro Stunde», verrät Adrian Kaiser. Für Sonderbestellungen muss schon mal zusätzliches Personal aufgeboten werden – etwa, wenn eine Grosslieferung von 1000 Sandwiches ansteht.

Immer mehr Mitarbeitende begegnen sich im Haus. In der Backstube herrscht schon seit Stunden emsiges Treiben, mittlerweile ist aber auch das Verkaufspersonal eingetroffen, denn der Laden öffnet wochentags um 6 Uhr früh. Brotkorb für Brotkorb füllt sich. Wenn der erste Kunde den Laden betritt, steht alles bereit. Der Mann sieht fit und wach aus, er scheint es gewohnt zu sein, um 6.05 Uhr Brötchen und Gipfeli fürs Büro zu kaufen.

Unterdessen haben die Fahrer die drei Lieferwagen beladen. Sie fahren in den frühen Morgenstunden durch die ganze Region und beliefern neben den sechs Filialen von Sterchi-Beck auch Gastrobetriebe. Als letztes Element im Betrieb wird das Büro besetzt. Hier werden telefonische und E-Mail-Bestellungen aufgenommen und Fahrereinsätze koordiniert, hier wird die Buchhaltung gemacht und das Personalmanagement geregelt.

Zuckerguss und rollende Truffes

Draussen ist es hell geworden, Busse und Autos drängen von der Bethlehem- in die Murtenstrasse, die Kirchenglocken schlagen 9 Uhr. Während sich die Schicht der Bäckerinnen und Bäcker langsam dem Ende zu neigt, sind die Konditorinnen und Konditoren mit feineren Arbeiten beschäftigt. Eine der Konditorinnen spritzt mit ruhiger Hand eine gleichmässige Zuckerborndüre auf eine Torte, ein Konditor rollt Truffes über ein Gitter, damit sie die typische Struktur erhalten. Daneben lagern gespritzte Zuckerblumen in Violett und Gelb zum Trocknen. Derweil werden im Rührwerk süsse Massen gerührt – Buttercremes zum Beispiel oder Nussfüllungen. Sind sie fertig, werden sie zwischen Kuchen-

biskuits gestrichen. Die Zuckerbäcker setzen ihre Arbeit bis zum frühen Nachmittag fort – dann haben auch sie Feierabend.

Mitten in der Nacht beginnt der neue Tag

Feierabendzeit bedeutet für das Verkaufspersonal noch einmal Hochbetrieb. Auf dem Nachhauseweg von der Arbeit drängt viel Kundschaft in den Laden, um sich Brot fürs Abendessen oder für den nächsten Morgen zu kaufen. Andere suchen nach einem Präsent für eine Einladung oder nach einem süßen Bettmümpfeli für sich selbst. «Das macht 6 Franken 80», «Das macht 12 Franken», «Das macht 5 Franken 60»: Die Verkäuferinnen kennen die Waren und sind schnell im Zusammenzählen. Grosse und kleine Brote packen sie in Säckchen, für Törtchen falten sie entsprechende Verpackungen. «Danke und einen schönen Abend» – trotz der Hektik herrscht Freundlichkeit im Laden vor.

Um halb sieben schliesst sich die Tür zum letzten Mal. Die Storen werden heruntergefahren, die Rollen der Vitrinen zugezogen und Ware, die am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden kann, aussortiert. Solche Produkte werden soweit möglich weiterverwertet, etwa zu haus eigenem Paniermehl. Nachdem die Glasoberflächen geputzt sind und der Boden gewischt worden ist, schaltet die letzte Verkäuferin das Licht aus. Doch schon bald nehmen die ersten Bäcker wieder ihre Arbeit auf.



Stefanie Christ studierte Kunstgeschichte und Medienwissenschaft. Sie lebt in Bern, hat die Co-Leitung einer Kommunikationsagentur inne und arbeitet in der kantonalen Verwaltung. Daneben verfasst sie Prosa, Kinderbücher und Sachtexte auf Hochdeutsch und in Mundart.