

Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band: 95 (2024)

Artikel: 5*-Laden : am Mittwoch ist Wähentag
Autor: Bucher, Anita
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047549>

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: 07.02.2026

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

Am Mittwoch ist Wähentag

Wenn mittwochs die Lenzburger in Scharen zur JVA pilgern, hat das nichts mit Gefängnisverbundenheit zu tun, sondern mit den feinen JVA-Wähen, die rundherum bekannt und beliebt sind. Eltern und Pensionierte sind gleichermassen froh, wenn mal nicht selbst gekocht werden muss. Und das Allerbeste am Mittwoch ist: Die JVA-Wähen sind nicht nur praktisch, sondern auch ausserordentlich gut.

Mittwochs um 8.15 Uhr: Im 5*-Laden ist Hochbetrieb. Zu dritt stehen Renate Beck, Corinne Burkart und Larissa Bruder (Lernende) im Laden, schneiden Wähen, portionieren, packen die vorbestellten Wähen ab. Bereits ab 9.20 Uhr stehen draussen die ersten Kundinnen und Kunden an, die sich eine der bekannten Gefängniswähen fürs Mittagessen sichern wollen. Bis zur Ladenöffnung gesellen sich je nach Tag bis zu zehn weitere Leute dazu und bilden eine Warteschlange. Während der Corona-Zeit war die Warteschlange aufgrund der Abstandsregel über 50 Meter lang. Um 9.30 Uhr öffnet der 5*-Laden. Renate Beck, Corinne Burkart und Larissa Bruder stehen zu dritt hinter dem Tresen. Das eingespielte Team schafft es, die Kundinnen und Kunden speditiv aber stets freundlich zu bedienen. Renate Beck, weiss genau, wie

Guido Estermann ist seit 26 Jahren in der JVA tätig. Angefangen hat der gelernte Bäcker-Konditor als Vollzugsangestellter, seit sieben Jahren leitet er die Bäckerei AB





Die 14 verschiedenen Wähen (im Frühjahr sind es wegen der Spargelwähe sogar 15) backt Guido Estermann in fünf übereinanderliegenden Öfen, alle mit anderer Backzeit und anderer Temperatur AB

das geht. Sie leitet den 5*-Laden seit der Eröffnung vor 20 Jahren. Die Lancierung der Wähen hat sie von Anfang an miterlebt. «Wir sind mit vielleicht 3-4 Wähen gestartet. Inzwischen verkaufen wir wöchentlich zwischen 54 bis 80 Wähen».

Zwischen 450 und 640 Wähenstücke gehen an einem normalen Mittwoch über den Ladentisch. Gebacken werden sie in der Bäckerei der Strafanstalt. – Massenabfertigung auf einem riesigen Bäckertisch durch etliche Gefangene? Keineswegs.

Auf Besuch in der JVA-Bäckerei

An einem Mittwochmorgen um 7 Uhr bin ich auf dem Weg zur JVA-Bäckerei. Fabian Bucher, Leiter Verkauf JVA, holt mich am Empfang ab. Durch den breiten unterirdischen Gang gelangen wir ins Herz der JVA und bereits hier, man glaubt es kaum, duftet es überall nach Wähen... süsse, salzige, die herrlichen Gerüche nach Frischgebackenem vermischen sich. Die Bäckerei befindet sich im Keller des Flügels 3, aber eigentlich hätte man auch einfach dem feinen Geruch folgen können.

Hier hat Bäckermeister Guido Estermann, unterstützt von einem Gefangenen, gerade die 57 Wähen aus dem Ofen geholt. Sein Reich ist ein schmaler langgezogener Raum, knappe vier Meter breit. Nicht gerade das, was man sich unter einer Grossbäckerei vorstellt. Aber das sei die JVA-Bäckerei eben auch nicht. Dennoch werden hier jede Woche 57 – 80 Wähen produziert.

*Beim Vorbereiten
im 5*-Laden muss es
rasch gehen: Wähen
schneiden im Akkord AB*



Bäckermeister Guido Estermann arbeitet normalerweise mit zwei Strafgefangenen zusammen. Heute ist jedoch einer der beiden krank. Der junge Afrikaner, der ihm zur Hand geht, ist erst seit einer Woche da und noch ein wenig unsicher in seinen Handgriffen. Zusätzlich hilft Markus Zemp, Chef der Joghurtherie, aus.

Vorbereitungen starten bereits am Sonntag

Die Vorbereitungen für den Wähen-Mittwoch starten bereits am Sonntag. Dann nämlich wird das Gemüse vom Tiefkühler in den Kühlschrank gelegt, wo es langsam auftauen kann. Der Teig wird am Montag produziert, mit Früchten belegt und anschliessend im Tiefkühlraum zwischengelagert. Am Mittwochmorgen früh schliesslich werden der süsse und salzige Guss produziert, die salzigen Wähen belegt und dann wird gebacken. Wobei das Backen eine eigene Philosophie ist. Der grosse Backofen besteht aus fünf übereinander angeordneten Öfen. Die Fruchtwähen werden rund 55 Minuten gebacken. «Die Salzigen brauchen so zwischen 48 und 50 Minuten. Es kommt eben sehr drauf an, welche Sorte es ist. Käsewähen dürfen keineswegs zu heiss gebacken werden.» Entsprechend der benötigten Zeit und Temperatur werden die 14 Wähensorten auf die fünf Öfen verteilt.

«Er ist ein anständiger Kerl», sagt der Bäckermeister über seinen Helfer und meint damit, dass sich der Gefangene engagiert und interessiert zeigt bei der Arbeit. Da hat Guido Estermann auch schon ganz anderes erlebt in den 26 Jahren, in welchen er in der JVA arbeitet. Andrea Klee, Leiterin Hauswirtschaft, bestätigt das. «In der Schweiz sind Insassen im Straf- und Massnahmenvollzug



Kurz vor 9.30 Uhr. Der 5*-Laden ist parat: Der Ansturm kann beginnen AB

zur Arbeit verpflichtet.» Was in der Theorie gut klinge, sei jedoch in der Praxis schwer umzusetzen, wenn sich jemand sträube, erklärt sie.

Die Wähen werden abgeholt

Während drinnen die gestapelten Wähen nun auf Rollen zum Aussenlift gebracht werden, ist draussen bereits Renate Beck mit dem kleinen Kastenwagen des 5*-Ladens vorgefahren. Für den Wähentransport muss sie jeweils die Sicherheitsschleusen der JVA passieren. Nun werden die orangen Plastikboxen mit den Wähen verladen.

«Es gibt
kein Geheimnis.
Aber es braucht
gute Zutaten»

Bevor ich mich vom Bäckermeister und seinem Helfer verabschiede, will ich noch wissen, ob es eigentlich ein Geheimrezept gäbe für die feinen Wähen. Vielleicht der Teig? Guido Estermann lacht und verneint. «Die Rezepte sind seit Jahren dieselben. «Das Wichtigste sind gute Zutaten wie Butter im Teig und ein guter Rahm im Guss. Das ist eigentlich schon das ganze Geheimnis.» Isst der Bäckermeister seine eigenen Wähen eigentlich auch selbst, oder sind ihm diese inzwischen verleidet? «Aber ja. Wähen habe ich immer noch gern», quittiert Guido Estermann meine Frage mit einem Lächeln.

Später am Tag wird er sich mit der Produktion der Wurstweggen befassen, die im 5*-Laden jeweils am Freitag verkauft werden, und nicht zu vergessen den 60 – 100 Kilogramm Brot, welche die Strafanstalt und das Zentralgefängnis zur Versorgung der rund 350 Inhaftierten täglich benötigen.

Emsiges Treiben im 5*-Laden

Während ich mich endgültig aus der JVA verabschiede, wird im 5*-Laden bereits eifrig gearbeitet. Wenn um 9.30 Uhr der Laden öffnet, werden Renate Beck, Corinne Burkart und Larissa Bruder keine ruhige Minute mehr haben.

Der grösste Teil der Wähen geht am Mittwochmorgen über den Ladentisch. Darunter etliche Vorbestellungen. Manche Familien würden bis zu 16 Stück vorbestellen, erzählt Renate Beck. Auch die Kantonspolizei hole sich jeden Mittwoch 11 Wähenstücke, wenn sie mit dem Gefangenentransporter sowieso in der JVA sei.

Mit dem ständigen Geruch in der Nase habe ich nun auch Hunger gekriegt und kaufe mir im 5*-Laden – na was wohl? Natürlich eine Wähe! Während Renate Beck sie mir einpackt, frage ich sie, ob sie ihrerseits noch JVA-Wähe esse. Sie, die seit 20 Jahren den Wähenansturm Mittwoch für Mittwoch mitmacht, zögert kurz mit der Antwort, bevor sie sagt: «Am Mittwoch nicht, nein. Da habe ich einfach genug von Wähen. Wenn ich mir selbst Wähe kaufe, dann für Donnerstag.» Ich nicke. Ja, das kann ich verstehen.

Anita Bucher

Sie verkauft seit 20 Jahren die Wähen der JVA im 5-Laden: Renate Beck AB*

