

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

**Band:** 108 (1982)

**Heft:** 49

**Rubrik:** Bärner Platte

#### **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:** 25.02.2026

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



Ueli der Schreiber

## Brotestschreiben

Juristische Vorbemerkung für die Mitglieder des Bäckermeisterverbandes: Ich erkläre hiermit, dass diejenigen, welche glauben, im Folgenden gemeint zu sein, nicht gemeint sind, und empfehle denjenigen, welche glauben, nicht gemeint zu sein, sich zu überlegen, ob sie vielleicht nicht doch gemeint sein könnten.

Gerichtsstand: Rorschach.

\*

Es geht um etwas höchst Bedeutungsvolles, um unser tägliches Brot. Ich brauche kaum zu erwähnen, dass das Brot nicht nur der Hauptbestandteil meines Frühstücks und Nachtessens und somit unentbehrlich für mein Brotoplasma, sondern das wichtigste Volksnahrungsmittel überhaupt ist. Und in diesem Zusammenhang muss ich gleich, so widerlich das einem jungen Leser vorkommen mag, meiner fernern Jugendzeit gedenken. Ich sehe mich, als munteren Knaben, lebhaftig zur Bäckerei eilen, eine kleine Münze in der Hand, mit dem Auftrag, ein halbweisses Pfunderli zu kaufen. «Suurteig oder Presshebi?» fragt die freundliche Bäckersfrau, wickelt den noch warmen, wundervoll duftenden Laib in ein Seidenpapier und steckt mir unter der Tür, dem Schulzahnarzt zum Trotz, noch ein weiches, aussen rotes und innen weisses Erdbeertäfeli zu. Dieses geniesse ich auf dem Heimweg zusammen mit einem Stück knuspriger Brotkruste, die ich möglichst unauffällig vom Laib losklaube. Zu Hause werden wir Geschwister uns um den Anschnitt balgen. Es ist Brot, das man wie Kuchen isst, höchstens mit etwas sparsam aufgetragener Konfitüre. Butter gibt es nur am Sonntag.

\*

Während des Krieges musste man das Brot dann vierundzwanzig oder achtundvierzig Stunden alt werden lassen, die Behörden waren da ganz streng, aber man sah den Sinn ein und liess von seiner Ration kein Brosälein übrig. Im allgemeinen war es gut und nahrhaft, und nur ausnahmsweise, damals, als die Bäck-

ker noch Kartoffeln beimischen mussten, konnte es vorkommen, dass man beim Schneiden auf Höhlungen stiess, in denen ein Schimmel pilz einen Schimmel pelz bildete. Aus jener Zeit stammen wohl die Ausdrücke «Das Brot ist voll» und «Lieber Brot als tot». Und als es dann nach dem Krieg wieder frisches und unraffiniertes Brot gab, wusste man dieses um so mehr zu schätzen.

\*

Jetzt aber machen wir einen Zeitsprung über etwa fünfunddreissig Jahre hinweg und setzen unsere panischen Studien im Jahre 1982 fort. Ich kaufe, jetzt nicht mehr als munterer Knabe, sondern würdig einher schreitend, auf dem Heimweg von der Arbeit auftragsgemäss in irgendeiner Bäckerei ein langes schwarzes Pfunderli und bringe es, meiner Ernährerrolle bewusst, meiner Familie heim. Ich lege es, als alle zum Abendbrot versammelt sind, nicht ohne eine gewisse Feierlichkeit auf ein Holzbrett und greife zum Messer mit dem gesägten Rand, um den Laib in dünne Scheiben zu schneiden. O Leser, du ahnst, was nun geschieht. Schon bei der ersten Berührung löst sich die Rinde in grossen Fragmenten vom Laib, blättert ab und häuft sich auf dem weissen Tischtuch wie Kastanienschalen. Was mir in der Hand bleibt, ist wie schlecht gegossener Schaumgummi, substanzlos, nachgiebig, und was zur Scheibe werden sollte, wird zum Fetzen, der sich beim Butterstreichen ums Messer wikkelt und Anlass zu vielen unfrohen Bemerkungen meiner Familie gibt. Und das soll Brot sein! Ich protestiere.

\*

Ich ahne wohl, woher dieser Missstand kommt. Es gibt nicht mehr viele Bäcker, die, um ihren Kunden wirklich frisches Brot bieten zu können, lange vor Tagessanbruch in die Backstube gehen. Sie backen ihr Brot lieber tagsüber und legen sich einen tiefgekühlten Vorrat an, den sie je nach Bedarf wieder auftauen. Das gibt dann die sich selbst entzündenden Brote und Züpfen und

die Gipfeli, die man nur bei geschlossenen Fenstern verzehren darf, weil sie sich beim geringsten Zugwind in nichts auflösen würden. Und dunkles Ruchbrot findet man fast nirgends mehr – nur das fade, wattige, weisse. Vom bereits geschnittenen, steril verpackten Fabrikbrot der Grossverteiler wollen wir gar nicht reden. Das ist kein Brot mehr im alten Sinn, das erinnert eher an Polster- oder Isoliermaterial.

\*

Jetzt wird mir ein ergrimmter Bäckermeister entgegenhalten, dass man noch nie in der Geschichte Helvetiens so viele Brotvarianten habe kaufen können wie heute, man finde für jeden Geschmack das Richtige, auch dunkles und festes. Jaja, das weiss ich auch: Spezialbrote, vom biologisch-dynamischen Vollmaisbrot bis zum handgesäuerten Achtzehnkorn-Sommerroggen-Diagonalbrot – aber ich will ja ganz gewöhnliches Alltagsbrot und nicht diese kostspieligen Reformhaus-Sonderausgaben. Frisches Brot aus dem Ofen, das man auch mit einem Taschenmesser schneiden kann und bei dem man etwas zwischen den Zähnen hat.

\*

Es gibt in Bern Bäcker, die noch diesen Brototyp meiner Jugend brotuzieren. Man kennt sie, man gibt sich ihre Adresse weiter wie einen Geheimtip und scheut den Umweg zu ihnen nicht. Und ich möchte zu Brotkoll geben,

dass diese Brotagonisten des guten Brotes unsere Brotktion verdienen.

**BAD SCHINZNACH**  
SCHWEFEL-THERMALQUELLE  
**PARKHOTEL** ★★★★



Gerade jetzt in der kalten Jahreszeit ist eine Thermal-Badekur bei uns besonders spürbar, besonders erfolgreich. Wir haben  
**das stärkste Schwefel-Thermalwasser der Schweiz**

Es ist ausgezeichnet mit der höchsten Qualifikation «Medizinalwasser» und kann auch Ihnen Heilung, Wohlbefinden und frische Vitalkraft schenken. Lassen Sie sich im frisch renovierten Parkhotel herrlich verwöhnen, verlängern Sie das abwechslungsreiche Winter-Programm. Das ganze Jahr offen.

Tel. 056/43 11 11  
CH-5116 Schinznach-Bad



*Ein Berner namens Godi Blum  
verspürte einen Drang nach Ruhm  
und war deshalb bei Tag und Nacht  
auf Tugendhaftigkeit bedacht.  
Er weihte seine ganze Stärke  
dem Fördern sozialer Werke  
und lebte ohne Leidenschaft  
enthaltsam, fromm und beispielhaft.*

*Und dennoch war er für die Presse  
nicht vom geringsten Interesse.*

*Da liess ihn seine Frau im Stich,  
und Godi Blum erregte sich,  
schoss mit dem Sturmgewehr auf sie  
und streifte sie am linken Knie.*

*Am andern Tage war er dann  
– dank Presse – ein berühmter Mann.*