Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung

Herausgeber: Pro Senectute Schweiz

Band: 59 (1981)

Heft: 4

Rubrik: Leute wie wir : der Holzofenbäcker von Stilli : seit 63 Jahren bäckt Adolf Hinden mit Leib und Seele Brot

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: 09.01.2026

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

Der Holzofenbäcker von Stilli

Seit 63 Jahren bäckt Adolf Hinden mit Leib und Seele Brot

Ein Brot nach Hongkong

Von den drei grossen Freuden in seinem Leben als Bäcker erzählt Adolf Hinden, der seit 50 Jahren die Holzofenbäckerei in Stilli zwischen Brugg und Döttingen führt. Die eine: als die BBC zum Firmenjubiläum für die Angestellten Zöpfe bei ihm bestellte, die andere: als er zur Fabrikeinweihung eines Unternehmens in Waldshut 200 kg Brot liefern durfte. Die dritte, grösste: als ein Deutscher in seinem Laden ein Brot für einen Freund kaufte, der seiner Frau ein echtes Schweizer Holzofenbrot nach Hongkong bringen wollte. Der 78jährige Bäkker mit seinem herrlich duftenden Brot ist weitherum bekannt.

Bis vor einigen Jahren stand er Tag für Tag um 4 Uhr früh auf und stieg in seine Backstube hinunter, wo der Holzofen steht, den sein Vater 1901 bauen liess. Jetzt hält der Meister das Wochenende frei und schliesst die Bäckerei während zwei Monaten im Jahr. Ferien sind ihm wichtig geworden. Die Kunden können jammern, wie sie wollen, er gönnt sich das Ausspannen, die Arbeit geht ihm nachher wieder besser von der Hand.

Eine 63jährige Tradition

Gross war die Freude seiner Eltern, als 1903 nach drei Töchtern ein Stammhalter geboren wurde, dem später noch zwei Söhne folgten. Mit dem ersten Sohn war die Nachfolge im Gewerbe des Vaters gesichert. Der junge Adolf wurde nach drei Jahren Sekundarschule nach Zürich zum Bäckermeister Meier an die Konradstrasse in die Lehre geschickt. Lieber hätte er zwar statt Teig Eisen zwischen den Händen gehabt, aber er fügte sich. Die Brüder durften wählen. Beide wandten sich «metallischen» Berufen zu. Einer wurde Schriftsetzer, der zweite Sanitärinstallateur.

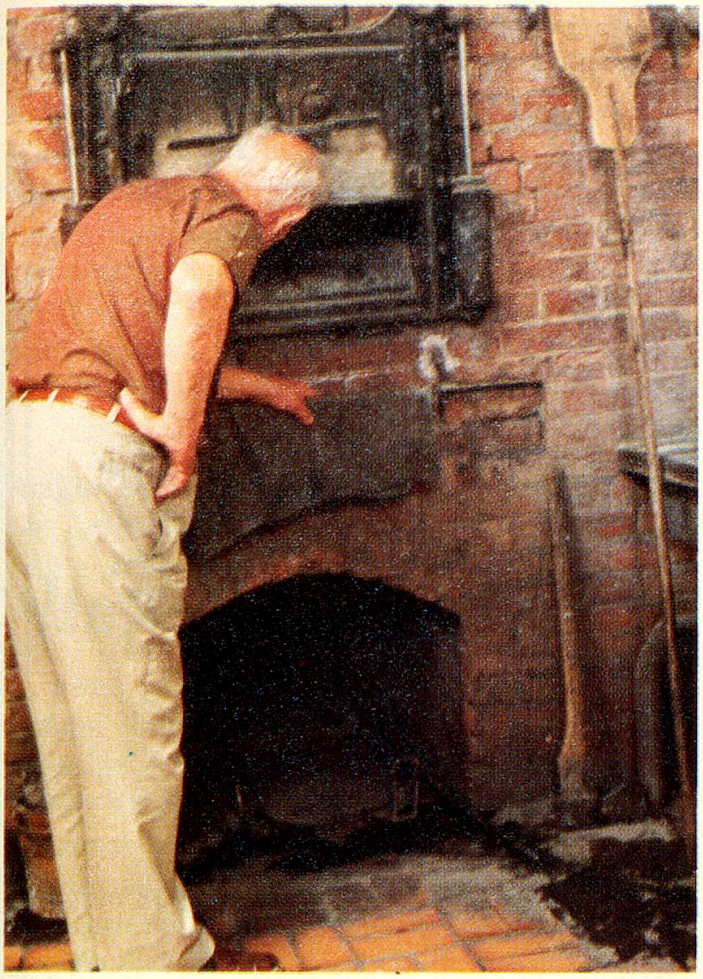
Für den Bäckerlehrling begann in Zürich ein hartes Leben. Um 3 Uhr früh musste er aus den Federn. Nach 12 Stunden erst war Arbeitspause. Gegen Abend hiess es nochmals antreten, der Vorteig musste zubereitet werden. Der Lehrbub wohnte bei seinem Meister. Der hielt ihn streng. Ausgang war nur mit ausdrücklicher Erlaubnis gestattet. Um neun Uhr wurde die Haustüre zugesperrt, wenn er länger wegblieb, musste der Schlüssel erbeten werden.

Brotaustragen gehörte mit zu den Pflichten des Lehrlings. Sogar an Sonntagen wünschten manche Kunden frisches Brot. Er fuhr mit dem Velo, die schwere Hutte auf dem Rücken. Lebhaft erinnert sich Herr Hinden einer Kundin, zu der er 91 Stufen hinaufsteigen musste. Hinunter auch wieder, versteht sich, das ging zwar schneller, aber es waren doch wieder 91 Stufen. Zwei Jahre dauerte die Lehre damals, dann begann die Wanderzeit. Er fand eine Stelle in Freiburg, später im Waadtland. Dort, in Gland, arbeitete der Bäckergeselle wie daheim mit einem Holzofen. Wenig gefiel es ihm als Hotelbeck in Basel. Er hatte «aufgemuckt» und war fristlos entlassen worden.

Stellen gab es wenige, Bäcker viele, aber im Euthal im Kanton Schwyz konnte man ihn brauchen, dort zog er hin.

Die Heimkehr

Adolf Hinden suchte den Weg zurück nach Stilli. Es war nicht nur die heimische Backstube, die ihn zurückrief. In seinem Elternhaus arbeitete nämlich seit einem Jahr ein junges Dienstmädchen, das ihm gar gut gefiel. Obwohl die Krisenzeit seit 1929 lange Schatten warf, beschloss das Paar, zu heiraten und den elterlichen Betrieb weiterzuführen. Das brauchte Mut: Holzofenbrot hatte nicht den nostalgischen Klang von heute. Es gab viel Arbeits-



Ungefähr 70 Brote haben im Ofen Platz, den Vater Hinden vor 80 Jahren bauen liess.

Eine blankgeputzte Knetmaschine, ein erloschener Ofen; am Nachmittag herrscht hier Ruhe.

Nur noch wenige der schmackhaften Brote warten auf Käufer, einige Laibe sind schon bestellt.

losigkeit, Autos waren noch selten und die Lage des Geschäfts abseitig. Immerhin, ohne das «tägliche Brot» ging es nicht, und der Name Hinden hatte auch in den umliegenden Dörfern einen guten Klang. Mit Fleiss und Sparsamkeit konnte die junge Familie ihr Auskommen finden.
1931 — vor genau 50 Jahren also — übergab Vater Hinden seinem Sohn die Bäckerei. Ein neuer Lebensabschnitt begann.

Dunkle Zeiten
Der Laib Brot für die eigene Familie musste immer grösser werden, denn bald assen vier Mädchen mit am Tisch. Die Aare fliesst an Stilli vorbei, kein Wunder, dass die Kinder oft am Fluss spielten. Sie glaubten, das Wasser zu kennen, unterschätzten jedoch die Gefahr. Die 10jährige Myrtha ertrank zusammen mit drei andern Kindern. Der Vater zog sein totes Töchterchen selbst aus dem Fluss . . .
Die Rationierung im Zweiten Weltkrieg brachte auch Sorgen in die Backstube, die vielen Vorschriften erschwerten den Betrieb. Als vor einigen Jahren seine erste Frau starb, war Herr Hinden nahe daran, sein Geschäft zu schliessen. Er verriegelte das Haus und zog zu einer verheirateten Tochter. Die Enkelkinder lenkten ihn von seinem Kummer ab. Nach und nach schöpfte er neuen Lebensmut. Er bekam Sehnsucht nach Arbeit und Selbständigkeit. Er entschloss sich zur Rückkehr nach Stilli, heizte seinen Ofen mit Föhrenholz und buk wieder Brot.

Ein neuer Lebensabschnitt
Das Alleinsein kam ihn trotz der vielen Arbeit hart an. Die Wochenenden verbrachte er bei einer Tochter, aber die Rückkehr ins leere Haus am Sonntagabend drückte ihn fast zu Boden. Ohne Hilfe konnte er den Haushalt nicht mehr bewältigen, er brauchte wieder eine Gefährtin.
Vor knapp zwei Jahren hat er nochmals geheiratet. Jetzt steht wieder eine tüchtige Frau im Laden, hält das Haus in Ordnung, sorgt für gesunde neuzeitliche Ernährung, hilft im Garten und kümmert sich um die zwei Katzen «Negerli» und «Zebra». Im Gegensatz zu ihrem Mann ist Frau Hinden weit in der Welt herumgekommen, bis kurz vor der Eheschliessung lebte sie lange Jahre in Amerika.

Gärtnerin und Gärtner aus Liebe
Zum Haus gehören ein grosser Garten, Wiesen und Bäume. «Der Garten ist zu gross», seufzt Frau Hinden und legt behutsam einen schönen Kiesel im Steingarten zurecht. Das Ehepaar ist weitgehend Selbstversorger. Als konsequente Anhänger des biologischen Landbaus verwenden sie Brennesseldünger, den sie selber ansetzen, gemahlene Baumrinde, die Herr Hinden im nahe gelegenen Zurzach bezieht und die eigene Holzasche. Ueppig gedeiht Gemüse aller Art, voller Experimentierfreude werden immer neue Sorten angepflanzt. Im Halbschatten neben den «gewöhnlichen» Blumen wachsen sogar Edelweiss, Enzian und Blaudisteln. Für das tiefgläubige Ehepaar gibt es keine nutzlosen Pflanzen, ihre Wirkstoffe und Heilkräfte sind ihnen bekannt. Für den Garten wird viel Zeit aufgewendet. Es ist ein wahres Glück, dass am frühen Nachmittag die Brotgestelle leer sind. Nur wer rechtzeitig bestellt hat oder Mehl kaufen möchte, kann noch bedient werden, alle andern gehen «brotlos» aus.

B-13-72

Bei Magenbeschwerden und Verdauungsstörungen, Aufstossen, Unwohlsein, Reiseübelkeit nehme ich

Zellerbalsam

Man spürt rasch die lindernde Wirkung und merkt, wie die balsamischen Heilpflanzen-Wirkstoffe den Magen besänftigen. Ob rein oder auf Zucker eingenommen... Zellerbalsam wird auch Ihnen helfen und Sie von Magenbeschwerden und Verdauungsstörungen erfolgreich befreien.

Angenehm auch als Mund- und Gurgelwasser

Flaschen zu 50, 130 und 250 ml in Apotheken und Drogerien

Ein freundlicher Abschiedsgruss für einen langjährigen Kunden.

Inspektion im Garten: Ob die neue Salatsorte wohl gedeiht?

Am Abend wird für den Morgen gesorgt

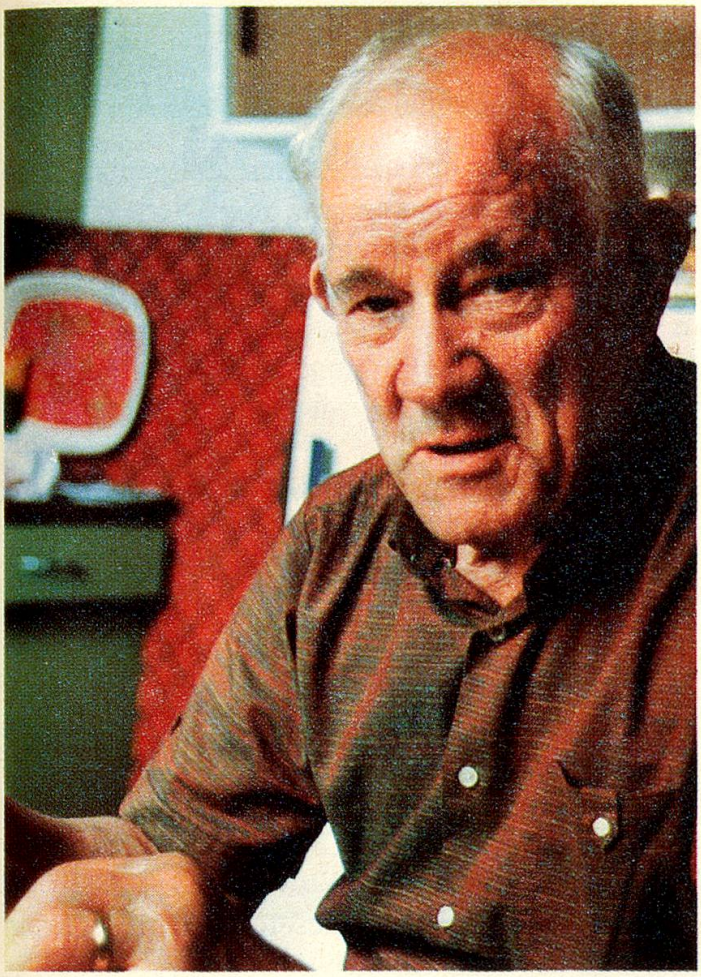
Am Abend sucht Herr Hinden nochmals die Backstube auf wie einst in der Lehre und macht den Vorteig. Er findet es schade, dass die heutigen Bäcker diese Methode nicht mehr kennen. Gutes Brot braucht Zeit, pressieren schadet dem Teig! Der alte Bäcker ist überzeugt, dass die modernen Rührwerke zu rasch arbeiten. Seine alte Knetmaschine, deren zwei Arme noch fast gemächlich arbeiten, durchdringen die Teigmasse, schlagen sie nicht nur schnell zusammen. In der zweiten Wochenhälfte muss auch Zopfteig vorbereitet werden. Die Masse wird maschinell in Stränge geschnitten, doch geflochten werden die ungefähr 150 Zöpfe von Hand. Wer macht's nach? Dazu gibt es noch 120 kleine Doppelbrötchen, Nussgipfel, gelegentlich Linzerschnitten, andere Patisserie wird nicht hergestellt.

Am Freitag werden meistens in einem zweiten Schub noch einmal ca. 120 kg Brot gebacken. Die umliegenden Dörfer müssen bedient werden, als routinierter Automobilist schafft Herr Hinden die Tour problemlos.

Verwendet werden in der Backstube nur Naturprodukte: Rohzucker, Butter, Nüsse. Kein Wunder, haben seine Backwaren Freunde bis nach Hongkong! Ob ihm nie etwas angebrannt sei, frage ich den Bäckermeister. Er lacht verschmitzt und bekennt: «Nur ein einziges Mal — und einmal habe ich vergessen, den Teig zu salzen, zum Glück kam gerade ein Schweinehalter vorbei.» Natürlich könnte viel mehr Brot verkauft werden, aber mit Gehilfen arbeiten mag Herr Hinden nicht. Er möchte den Betrieb einigermassen aufrechterhalten, bis vielleicht ein Enkel ihn weiterführen mag. So träumt der Mann, der in seiner Jugend lieber Eisen in den Händen gehabt hätte!

Am 11. Juli 1981 konnte Adolf Hinden sein 50-Jahr-Jubiläum als selbständiger Bäcker feiern. Die ganze Familie, Töchter, Schwiegersöhne und Enkel, war zu diesem grossen Fest geladen.

Farbreportage Elisabeth Schütt



Bäcker Hinden erzählt aus seinem arbeitsreichen Leben.

Der Laden ist einfach und zweckmässig eingerichtet. Vormittags drängen sich hier die Kunden.

Verschlafen äugt «Zebra» aus ihrem Körbchen, die Störung geht ihr gegen den Strich.