

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 66 (1988)
Heft: 4

Rubrik: Leute wie wir : 58 Jahre Bäcker

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: 15.01.2026

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

58 Jahre Bäcker

Simplon-Dorf im Wallis – der Volksmund nennt es Simpeln – ist eine Siedlung mit südländischem Charakter, gelegen an der gleichnamigen Passstrasse, wenige Kilometer von der italienischen Grenze entfernt. Von den Dörfern des übrigen Kantons unterscheidet es sich: Die Häuser sind aus blossen Stein erbaut, als Dächer dienen Steinplatten.



Simplon-Dorf zählt nur rund 300 Einwohner. Trotzdem finden zwei Bäcker ihren Lebensunterhalt – der «Export» ihres Brotes macht's möglich.

Das Dorf zählt rund dreihundert Einwohner. Viele von ihnen verdienen ihren Lebensunterhalt auf der anderen Seite des Passes, im Norden. Doch fast alle bleiben dem Dorf treu. Gerade die karge Bergwelt und die Abgeschlossenheit kettet die Dorfbewohner an ihre Heimat, lässt fast keine Trennung zu.

Bäcker seit über einem halben Jahrhundert

1914 wurde in Simpeln Meinrad Arnold geboren. Mit seinen 74 Jahren steht er noch heute in seiner Backstube und sorgt für ausgezeichnetes Brot. 58 Jahre lang übt er schon seinen Beruf aus, und noch immer hat er nicht im Sinne aufzuhören: Er sei ja noch «flott» gesund. Da sei es schön, wenn man noch arbeiten könne. Seine Frau Anna hilft ihm schon seit langer Zeit in der

Backstube – sie könnte es mit jedem Berufsmann aufnehmen. Auch sie stammt aus Simpeln, ihre Eltern führten hier früher das Restaurant «Weisses Kreuz». Wie ihr Mann weiss auch sie vieles über ihren Betrieb und «ihr» Dorf zu erzählen.

Ds Bachersch

Meinrad Arnold entstammt dem Geschlecht der «ds Bachersch». Dieser Name zeigt, dass die Arnolds nur eine alte Familientradition fortsetzen: Auch sein Grossvater war schon Bäcker. Und so stand auch nie zur Diskussion, was Meinrad einmal lernen sollte. Am 5. Mai 1930 begann er eine Bäckerlehre in Sitten. Nach seiner Lehre schnupperte Meinrad während acht Monaten in Zürich Stadtluft. Hier hätte er ein Geschäft

übernehmen und sich so eine sichere Existenz aufbauen können. Daheim wartete aber auch Arbeit auf den jungen Bäcker – er kehrte der Stadt den Rücken. Von da an arbeitete er in der Backstube seines Vaters und half auch in der Landwirtschaft kräftig mit.

Das Roggenbrot

Obwohl Simplon-Dorf nur etwa 300 Einwohner zählt, betreibt auch ein Neffe von Meinrad Arnold im gleichen Ort eine Bäckerei! Dass zwei Bäckereien in diesem kleinen Flecken nebeneinander existieren können, kommt nicht von ungefähr: Das Roggenbrot, das die Backstube von Meinrad Arnold verlässt, hat nämlich einen Ruf, der weit über die Dorfgrenzen hinausgeht. Das Geheimnis, so Meinrad Arnold, liege wahrscheinlich vor allem in dem arbeitsaufwendigen Säureteig und dem in einem gewissen Anteil hinzugefügten Hefeteig.

Auch Schleckereien

Zur Weihnachts- oder Fastnachtszeit sticht Anna Arnold «Härzjini» aus einem Teig, der nach einem alten Rezept aus genau sieben Sachen hergestellt wird. Welche sieben Sachen dies sind, verrät sie nicht. Die Schleckwaren munden trefflich.

In der Backstube befasst man sich aber nicht «nur» mit Roggenbrot oder den «Härzjini». Das Hauptwerk bildet das tägliche Brot, sei es nun Ruch-, Halbweiss- oder Roggenbrot. Und was wäre ein Bäckerladen ohne Migga, Horlini, Zopfjini und Zöpfe? Wurden diese früher nur selten hergestellt, so werden sie heute recht häufig verlangt und auch angeboten.

Die heutigen Kunden wollen werktags und sonntags bedient sein, am Sonntag kommen die Ausflügler aus dem nahen Italien und holen sich Simpeler Roggenbrot. Deshalb muss Meinrad Arnold auch an diesem Tag früh aus den Federn – wie an einem gewöhnlichen Werktag, etwa um drei Uhr. Der Teig und alles Drum und Dran braucht eben seine Zeit. Darum heisst es am Abend rechtzeitig ins Bett gehen, meistens schon um neun Uhr. Es muss schon etwas sehr Spannendes über den Bildschirm flimmern, wenn es einmal später wird. Das Tagewerk bestimmt die Freizeit und die Hobbys.

Ritter des guten Brotes

Spitzensportlern hängt man Medaillen um, Spitzenturner werden bekränzt, Spitzenköhner im Brotbacken jedoch schlägt man zum «Ritter des Guten Brotes». Auch Meinrad Arnold ist seit dem 5. April 1973 ein solcher Ritter. Über Jahre



Meinrad und Anna Arnold bei ihrer täglichen Arbeit.



Meinrad Arnold: «Ritter des Guten Brotes»

werden Proben des Brotes nach gestrengen Massstäben kontrolliert – nur wer diesen Anforderungen genügt, erhält die Auszeichnung. Sie ist denn auch vollauf verdient.

Unser «Ritter des Guten Brotes» macht sich zwar nicht viel aus solchen Ehrungen, gleichwohl ist es eine willkommene Auszeichnung und bestätigt, dass man während all den vielen Jahren gute Ware hergestellt und verkauft hat. Etwas Stolz muss bei Meinrad und Anna Arnold schon mit im Spiele sein; die entsprechende Zeitungsnotiz hängt immerhin in der Backstube neben der Uhr – wie um bei jedem Blick auf die Uhr sie anzuspornen ...

Im Kontakt mit der Natur

Doch die Arnolds brauchen keine Uhr, um zu wissen, wann sie den zu Laiben geformten Teig in den Ofen einschiessen müssen. Allein durch das Befühlen des Teiges spüren sie den richtigen Zeitpunkt – unabhängig voneinander fast auf die Sekunde genau. In unserer Zeit der Chronometer und Computer ist es wohltuend, noch Menschen zu begegnen, die ein solches Tastgefühl besitzen.

Text: Raymond Wirthner

Fotos: Alby Lambrigger

Comptoir Suisse – Seniorentag

Pro Senectute und die SBB organisieren am **Montag, 12. September 1988**, für alle Senioren wieder einen «Seniorentag» am Comptoir Suisse in Lausanne.

**CARREFOUR
3**

Für diesen «Carrefour 3»-Tag wird ein günstiges Kombibillet abgeben. Es kostet:

Fr. 37.– mit Halbtax-Abonnement
Fr. 47.– normaler SBB-Tarif
Fr. 19.– ohne Bahn und Bus

Im Preis inbegriffen sind:

- Bahn ab jedem schweizerischen Bahnhof nach Lausanne und zurück
- Bus vom Bahnhof Lausanne zum Messegelände und zurück
- Eintrittskarte für die Ausstellung
- 1 Kaffee und Gipfeli am Pro Senectute-Stand
- 1 Mittagessen im Grand-Restaurant oder im Rond-Point

Zudem stehen im «Rond-Point» am Nachmittag Musik, Tanzvorführungen und Unterhaltung auf dem Programm.

Prospekte mit Einzahlungsscheinen erhalten Sie

- auf den SBB-Bahnhöfen
- auf den kantonalen Sekretariaten der Pro Senectute
- bei der «Zeitlupe» (Telefon 01/202 68 10).

Sobald Sie den entsprechenden Betrag einbezahlt haben, wird Ihnen das Kombibillet «Carrefour 3» zugestellt.

Letzter Einzahltermin: 4. September 1988