

Erinnerungen an die Konditorei Aeschbach am Klosterplatz

Autor(en): **Christen-Aeschbach, Charlotte**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Oltner Neujaarsblätter**

Band (Jahr): **41 (1983)**

PDF erstellt am: **21.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-659835>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Erinnerungen an die Konditorei Aeschbach am Klosterplatz

Mehr als zwei Generationen von Oltnern gehörten zu den treuen Kunden der traditionsreichen Oltner Konditorei Hermann Aeschbach senior und junior, ja, sie wurden im Laufe der Zeit zu eigentlichen Freunden, an deren Geschicken auch wir ein wenig teilhatten.

Jahrzehntelang fand in Olten keine Verlobung oder Hochzeit statt, gab es keine Taufe, kein Traueressen, kein Firmenjubiläum, kein Damenkränzchen oder Jasstee, ohne dass ein Teil des Festessens von unserem Geschäft geliefert wurde. Wir lieferten Apéro-Gebäck aus gesalzenem Blätterteig, kalte Pasteten zum Hauptgang, Torten, Glacen, Eisbomben, Vacherins, Vermicelles usw. zum Dessert oder Konfekt und Pralinen zum schwarzen Kaffee.

Dank Grossvaters Bestellsbuch wissen wir noch heute, was z.B. im Jahre 1906 die Damen der Oltner Gesellschaft zum Tee servierten:

Frau Jules von Arx am 4.1.1906

1 Hefering à 5 Fr., 1 Prince Royal Torte mit Nougatboden und als Dekoration 1 kleiner Schwan obenauf

Frau Emil Christen

18 Schenkeli à 10 cts.

1 Bavaois Vanille-Framboise-Chocolat ringsum garniert mit Tellwaffeln

Frau Schenker, Fabrikant

*1 Savarin mit Ananas und Rahm
1 Hefering*

Frau Direktor Scherer

1 Mandeltorte gefüllt mit Vanille- und Pralinébuttercrème, mit Schokoladenglasur überzogen und weiss dekoriert

Frau Architekt von Arx

24 Bouchés fraises à 15 cts.

1 Torte in Form eines Albums, 23 cm lang und 18 cm breit, Boden und Deckel aus Nougat, ein Mandelcarré, gefüllt mit Vanille- und Pralinébuttercrème und mit Citronenglasur verziert

Frau Ständerat Dietschi

1 Schokoladentorte à 6 Fr.

Frau Giroud

1 Kastanientorte à 6 Fr.

1 Nougatchâlet mit Rahm gefüllt

Frau Architekt von Arx am

17.12.1906

12 Duchesse, 12 Marron

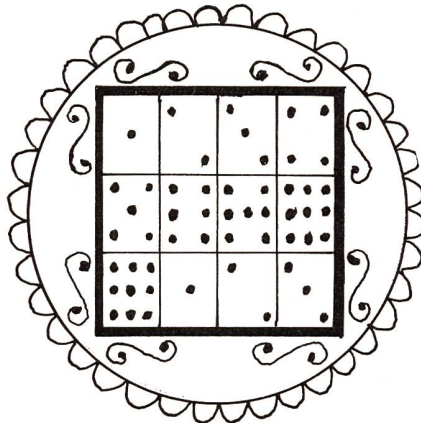
1 Tourte Domino à 7.50 Fr.

Das Rezept lautet folgendermassen:

1 Mandelboden, 1 Haselnussboden, 1 Marzipanboden, zusammensetzen mit Aprikosenkonfitüre und Pralinécrème. Die Torte mit Schokoladenglasur überziehen und aus Marzipan Pistache ein Carré ausschneiden.

Mit Spritzglasur 28 Felder, 7×4 cm markieren und die Punkte mit Schokolade markieren. Die Torte mit Buttercrème weiss ausgarnieren und mit 3 dl Rahm aussenherum fertigmachen.

Tourte Domino



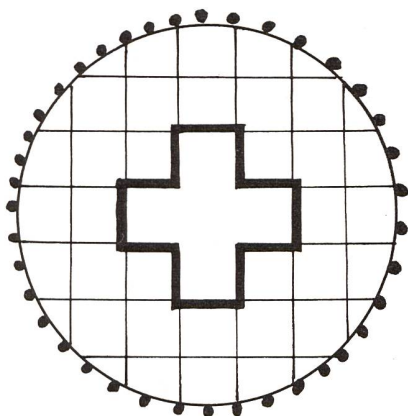
Selbstverständlich wurden die Bestellungen genau auf die gewünschte Zeit nach Hause geliefert. Die Käsepastetli und die Wurstweggen heiss zum Mittagstisch, die gefrorenen Desserts bis abends um zehn. Besonders an Weihnachten und Neujahr radelten unsere Lehrlinge und Hausburschen mit dem Rücktrittvelo, den grossen runden Weidendeckelkorb in einer Hand tragend, durch die Stadt und freuten sich über die an diesen

Tagen besonders grosszügigen Trinkgelder. Lag Schnee oder hatte es gar Glatteis, wurde die Sache brenzlich, denn hie und da leerte ein einhändig fahrender Stift den Korb samt Inhalt aus. Die Kunden warteten dann, mehr oder weniger geduldig, auf die zweite Lieferung. Der Schuldige aber bekam eine Strafpredigt zu hören, die er so schnell nicht vergass. Das nächste Mal stieg er lieber ab und schob das Fahrrad.

Selbst wer nie bei uns im Geschäft etwas kaufte, ass hie und da von unserem Gebäck, denn wir belieferten nahezu alle Hotels und Restaurants in Olten und Umgebung, auch das Bad Ramsach und Bad Lostorf. Ausserdem führten meine Eltern mehr als 30 Jahre lang das Restaurant des Strandbades Olten. Meine Mutter leitete mit grossem Geschick die Küche, und aus unserer Backstube stammten Pâtisserie, Kuchen, Weggli, Gipfeli und Zöpfe. Nur Brot wurde bei uns nicht hergestellt. Noch in meiner Kinderzeit gab es viele Sorten Gebäck, die nur zu einer bestimmten Jahreszeit hergestellt wurden. Fettgebackenes zum Beispiel kurz vor Fastnacht bis Aschermittwoch. Da duftete es von frischen Fastnachtsküchli, Berlinern und Schenkeli. Die Rhabarbern eröffneten den Reigen der Früchtekuchen, und im Herbst, wenn Chilbi war, bestellte sich der elegante Herr Vanini von der Schiessbude vis-à-vis Jahr für Jahr einen Zwetschkuchen aus Mailänderliteig und weisser Mandelmasse zum Geburtstag. So etwas Feines gäbe es in der ganzen Schweiz nicht, betonte er immer. Zur Chilbi gehörte auch das Kuchendrehen bei uns. War eine Losserie verkauft, drehte sich das Glücksrad, und die Gewinner trugen strahlend eine Linzer oder Zuger Kirschtorte nach Hause. Am ersten August, unserem Nationalfeiertag, buk Papa die «Tourte fédérale», eine Kreation meines Grossvaters! Es handelte sich um eine Mandeltorte, die oben mit einem Gitter aus Makronenmasse verziert

wurde. In der Mitte prangte das Schweizerkreuz. Das Kreuz wurde mit weissem Fondant ausgegossen, das Gitter mit rot-weissem Gelée gefüllt. Von oben gesehen glich die Torte einem Lampion. Sie fand immer reissenden Absatz.

*Tourte fédérale
Aeschbach*



An Ostern zauberten die Seidenmaschinen der Schokoladhasen und Nougateier eine fröhliche Farbenpracht ins Geschäft, und im Advent lagen in den Schaufenstern die prächtigsten Grittibänzen, Haselnusslebkuchen und Berge von Marzipanleckerli, Brunli, Änisgutsli, Mailänderli und Zimtsternen. Prunkstücke im Konfekteller waren die mit glasklarem Zucker umhüllten, gefüllten Datteln und Nüsse. Kandierte Orangen, Ananas und Zitronenschnitze sowie Marons glacés kaufte man sich nur an Festtagen wie Weihnachten und Neujahr. Diese Südfrüchte gehörten damals zu den Luxusartikeln und waren entsprechend teuer.

Mit besonderer Sorgfalt beizte Vater das Kalbfleisch für die kalten Pasteten in Madère, Weisswein und Essig. Die Fleischfarce enthielt echte, geschälte Pistaches, keine Gurken wie heute üblich. Die Gallerte kochte und klärte er höchstpersönlich. Von Maggi-Sulze hielt er nämlich gar nichts. Wenn dann die mit gezackten Halbmonden, gekreuzten Bändern und Sternen verzierten Pasteten bereit



waren zum Verkauf, dann neigte sich das alte Jahr zu Ende.

Heute ermöglicht es die Tiefkühltechnik der Hausfrau, zu jeder Jahreszeit Erdbeeren oder Eis aufzustellen. Früchtekuchen gibt es mitten im Winter, Schenkeli und Berliner im Supermarkt das ganze Jahr über. In den Warenhäusern stehen kurz nach Neujahr die Osterhasen in den Regalen. Vorbei ist die Zeit, als man sich besonders und lange auf einen Leckerbissen freute, wie zum Beispiel auf die Mandarinen im Chlaussack.

Im Frühjahr, wenn bei uns die Lehrabschlussprüfungen abgehalten wurden, mussten die Stifte in einem Querschnitt durch das weite Gebiet der Confiterie beweisen, dass sie in drei Jahren harter Arbeit zu tüchtigen Berufsleuten herangewachsen waren. Die strengen Experten begutachteten nicht nur das fachliche Wissen und Können, sondern achteten auch auf Sauberkeit und Hygiene am Arbeits-

Zuckermodell der reformierten Kirche Olten, hergestellt vom Lehrling Ernst Müller unter seinem Lehrmeister H. Aeschbach jun.

platz. Manch junger Mann lernte bei uns nicht nur backen, sondern zu seinem Erstaunen auch abwaschen, Böden fegen, Kupfer polieren, Pfannen auf Hochglanz putzen, Keller und Vorratsräume in Ordnung halten. Darauf waren die wenigsten gefasst, und den meisten fiel dieser Teil des Berufes nicht leicht. Feierabend gab es erst, wenn die Backstube aufgeräumt war, alle Rührschüsseln, Schneebesen, Messer, Kellen, Ausstecher, Backformen, Rollhölzer und Backbleche gereinigt und versorgt waren. Wehe, wenn Grossvater oder Papa ihre Utensilien zusammensuchen mussten, weil sie nicht am ge-

*Lehrlingsarbeit*

wohnten Platz griffbereit lagen. Das Donnerwetter kam so sicher wie das Amen in der Kirche. Sechsunsechzig Jahre lang sind in der Konditorei Aeschbach junge Leute ausgebildet worden, die später eine erfolgreiche Laufbahn eingeschlagen haben. Freundschaftliche Beziehungen mit vielen von ihnen bestehen bis heute. Manche denken dankbar zurück an ihre Zeit am Klosterplatz, denn die meisten von ihnen hatten ja auch Kost und Logis im Hause. Was aber wäre gewesen ohne die tüchtige und vor allem unermüdliche Mitarbeit von Grossmama und meiner Mutter. Sie kümmerten sich um den Laden, den Tea-Room, das Office, die Küche und um die Ausbildung des weiblichen Personals. Von früh bis spät auf den Beinen, belastet mit einem Grosshaushalt, hatten sie immer noch Zeit, auf die Probleme anderer einzugehen, zu helfen und beizustehen, wo es nötig war. Spätabends, wenn

*Hochzeitstorte*

Grossvater und Papa die Buchhaltung und alles Schriftliche erledigten, sass meine Mutter an der Nähmaschine, nähte und flickte, während Grossmama strickte. Aber auch die Erholung kam nicht zu kurz. Grosspapa war ein passionierter Schütze und verpasste selten ein Schützenfest. Grossmama tanzte fürs Leben gern, und meine Eltern liebten vor allem Theater und Konzerte. Ferien und Reisen schafften Abstand vom Alltag und gaben Gelegenheit, Neues zu sehen und Kräfte zu tanken. Geselliges Beisammensein mit der Familie, mit Freunden und Berufskollegen sorgten für Abwechslung, die Mitarbeit im Vorstand des Verbandes Schweizerischer Konditoren brachte Anregung und neue Ideen. Den Kontakt zu jungen Leuten fand Vater als Fachlehrer in der Gewerbeschule. Kurz, ihr Beruf war ihr Leben, ihr Stolz und ihre Freude und verschaffte ihnen dauerhafte Befriedigung. Dankbar denke

ich an die schöne Jugendzeit am Klosterplatz zurück, die mich verankert hat in einer Familientradition, die heute Seltenheitswert hat. Das Bild meiner Vorfahren ist weiterhin in mir lebendig und gibt mir Halt und Zuversicht für mein eigenes Leben.

Ein paar Daten in Stichworten

1873 Am 9. Februar Geburt von *Hermann Aeschbach sen.* auf der Untern Hardegg

1889 Mit sechzehn Jahren Beginn der Konditorlehre in Neuchâtel bei Jules Glückler-Gabriel

1891 Nach bestandener Prüfung erste Stelle in der renommierten Konditorei Speiser an der Freien Strasse in Basel

1893–1898 Im Sommer Arbeit in erst-

Englische Hochzeitstorte für Dr. Karl Meyer-Fermor, nach Spezialrezept aus England hergestellt.





Conditorei und Tea-Room Aeschbach



Grosseltern Hermann und Martha Aeschbach-Hemann

klassigen Hotels in Luzern, Thun, Interlaken, Mürren und Hospenthal. Die Wintersaison verbringt der junge Konditor und Küchenchef im Grand-Hotel Méditerrané in San Remo, in Hotels von Bordighera, Monaco und Monte Carlo.

1898 Am 10. Oktober Heirat mit *Martha Hemann*, der Tochter eines Malermeisters aus Lenzburg, gelernte Hotelköchin.

Am 15. Oktober mieten die jungen Eheleute sich im Lindenbaum am Klosterplatz ein und eröffnen ihr erstes eigenes Geschäft. Der Mietvertrag mit Theodor Disteli dauert fünf Jahre.

1899 Am 14. August Geburt des Stammhalters *Hermann junior*.

1902 kauft Grossvater von Louis Roth-Leuenberger, Kreuzwirt in Olten, den Hausplatz am Klosterplatz 7. Die Kaufsumme beträgt 10000 Franken. Das neue Wohn- und Geschäftshaus erbaut Baumeister Franz Menot-

ti. Die schönen Balkongeländer stammen von meinem Grossvater mütterlicherseits, Joseph von Arx.

1903 Im Juni ist es soweit. Hermann und Martha Aeschbach-Hemann und Sohn Hermann beziehen das eigene Haus und eröffnen das neue Geschäft mit Laden und Tea-Room im Wiener-Stil: Kleine runde Marmortische, darüber rosa Seidenlampenschirme mit schwarzen Fransen, grau-rosa gemusterte Samtpolster auf Stühlen und Bänken. An den Wänden Seidentapeten mit goldenen Zierleisten.

1904 Geburt des zweiten Sohnes Max Aeschbach. Beide Söhne besuchen in Olten die Primar- und Bezirksschule. Max bildet sich an der Handelsschule von Neuenburg zum Kaufmann aus. Hermann tritt nach einem Jahr Handelsschule in Grandson

1916 als Lehrling ins väterliche Geschäft ein.

1919 beendet *Hermann jun.* die Lehre und arbeitet zur beruflichen Weiterbildung in den bekannten Confisseries Huguenin Luzern und Zürich sowie bei Pflughard, St. Gallen.

1920 Zusätzliche Ausbildung als Traiteur und Barkeeper bei Huguenin Luzern. Darauf folgt ein Englandjahr in einer Konditorei in Schweizer Besitz in Brighton zur Erweiterung der sprachlichen Kenntnisse.

1929 Am 10. Juni verehelicht sich Hermann Aeschbach junior mit *Jenny von Arx*, Tochter von Schlossermeister Joseph von Arx, einer gelernten Damenschneiderin.

1929 Am 1. Juli übernimmt das junge Paar von den Eltern das blühende Geschäft.

1932 Geburt des ersten Kindes. Der kleine Marc Aeschbach stirbt kaum zweijährig an einem Herzfehler.

1934 Ankunft der Tochter Charlotte. Sie bleibt das einzige Kind. Harte Jahre der Arbeit und Pflichterfüllung



folgen. Die Kriegsjahre bringen schwere Existenzsorgen. Plötzlich sind die Hauptrohstoffe, wie weisses Mehl, Fett, Butter, Rahm, Eier, Zucker, Mandeln, rationiert und kontingentiert. Aber der Glaube an bessere Zeiten siegt.

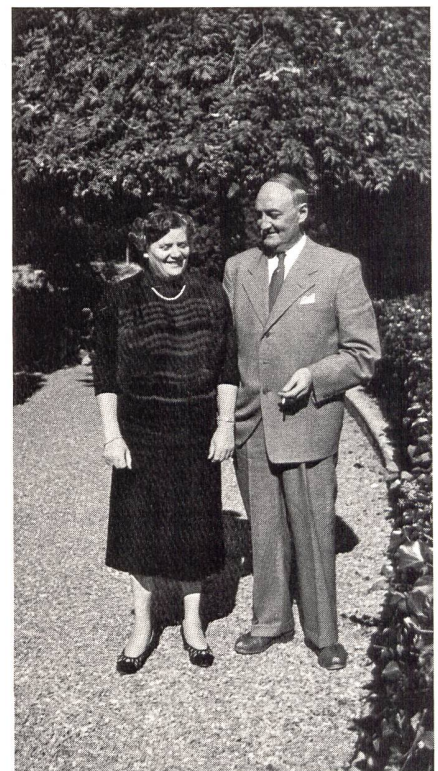
1944 Erfolgt der totale Umbau von Laden, Tea-Room und Backstube. Moderne Maschinen, der elektrische Backofen, leistungsfähige Gefrieranlagen erleichtern nun die Arbeit. Kurz nach Kriegsschluss, am 26. Juli 1945, stirbt Grosspapa Hermann Aeschbach.

1951 Am 15. August folgt Grossmama ihm nach. Die folgenden Jahre bringen nochmals einen grossen Aufschwung und festigen den Ruf des Geschäftes.

1955 Im November erliegt Max Aeschbach einem Herzinfarkt im Alter von zweiundfünfzig Jahren. In

den sechziger Jahren zeigen sich ernsthafte gesundheitliche Störungen bei meinem Vater, so dass am Bettag 1964 die Konditorei Aeschbach ihre Pforten schliessen muss. Das Bedauern der langjährigen treuen Kunden ist gross. Nur zwei Jahre später, am 2. August

1966 schliesst mein Vater die Augen für immer. Meine Mutter durfte den Lebensabend etwas länger geniessen. Sie verstarb am 16. August 1979.



*Hermann und Jenny
Aeschbach-von Arx*