

Badens Zuckerbäcker-Tradition

Autor(en): **Salmen, Agathe**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Badener Neujaersblätter**

Band (Jahr): **67 (1992)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-324428>

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.

BADENS ZUCKERBÄCKER-TRADITION

Wer vor Jahrhunderten – und über Jahrhunderte hinweg immer wieder – aus dem gestrengen Zürich nach Baden reiste, um sich zu amüsieren und sich von den puritanischen Sittenmandaten zu erholen, schob die heilenden Wasser als Grund vor; solches Exgüsi durfte nicht angezweifelt werden. Was heilend wirkte, war jedoch vornehmlich die Lebenslust und die Genussfreude, die sich einmal ausleben durften: natürliches Bedürfnis des Menschen, für das die katholische Kirche mehr Verständnis hatte. Neben Flirt und Tanz und Badefreuden gehörten seit altersher auch die Produkte der Badener Zuckerbäcker zu den Genüssen: Chräbeli, Spanisch Brödli und andere Leckereien hatten grosse Anziehungskraft und waren ebenso werbewirksam wie die Thermen.

Wenn anderswo Bäcker für das tägliche Brot sorgten, mauserten sich Badens Bäcker bald zu Zuckerbäckern – später Konditoren – und verfeinerten ihre Kunst ebenso wie die berühmten Confiseure aus Graubünden, die in alle Welt auswanderten und mit ihrem Handwerk Vermögen machten.

In Baden blieb es keineswegs bei den bewährten und begehrten Allerweltsbäckereien, die der Spanischbrödlbahn bei der Namensgebung Gevatter standen. Kuchen wurden zu Torten, und nach Erfindung der Schokoladeherstellung gab es immer mehr Variationen von Pralinés und sogenannten Stückli.

Manche Konditorei, die heute jeder Konkurrenz gewachsen ist, kann auf eine lange Familientradition zurückblicken. In den Gründerjahren, als Geld ver-

Oben: Dicht neben der Eisenbahnlinie stand die Biscuitfabrik Schnebli. Der klotzige, ockerbraune Bau beherbergte später das «Aargauer Volksblatt» mit der Buchdruckerei. Um 1900.

Foto: Sammlung W. Scherer

Unten: Vom heutigen «Schwyzerhüsli» (links im Bild) zog Hermann Himmel ins Eckhaus gegenüber, wo heute noch das Café Himmel beheimatet ist (rechts). Um 1900.

Foto: H. Rieckel, La Chaux-de-Fonds. Sammlung F. Weber



fugbar und der Mut zu Investitionen allgemein war, schloss mancher Verkaufsladen ein Café an, so die Familienbetriebe Schnebli, Himmel, Bräm, später Schmidli, Oswald und Disler. Carl Schnebli-Stamm, der die Bäckerei-Konditorei in den Grossen Bädern vom Vater übernommen hatte, dehnte sie zum Café mit Garten aus (in späteren Jahren Café Vogelsanger). Ebenso gehörte ihm im Haus Weite Gasse 37, beim Stadttor, das Hauptgeschäft, auch dort gelangte man über eine Treppe zum Gärtlein unter dem Schloss Stein.

Seine Brüder Adolf und Ernst gründeten die Biscuitfabrik Schnebli. Die Fabrik, ein grosses ockerfarbenes Gebäude, stand am Gstühl, nachmals «Aargauer Volksblatt» und Buchdruckerei; im Zuge der Verkehrssanierung wurde es 1960 abgebrochen. Als diese Fabrik für den blühenden Betrieb zu klein wurde, bauten Schneblis 1904 im Kappelerhof eine neue. Die Söhne der Gründer führten den Betrieb weiter; einem früh verstorbenen Adolf Schnebli-Heer folgte ein Vetter, bis die Fabrikation 1972 eingestellt wurde.

Die Konditorei mit Café am Tor wechselte 1946 zu Schmid und 1958 zu Hans Disler. Auch Disler ist ein Familienbetrieb. Vater Dislers Leckereien wurden bald stadtbekannt, und die Konditorei in der Vorstadt konnte nicht mehr genügen. So zog sie an die Weite Gasse als Nachfolger der Konditorei Schmid; seit 1968 betreibt der Sohn Edi Disler Confiserie und Café.

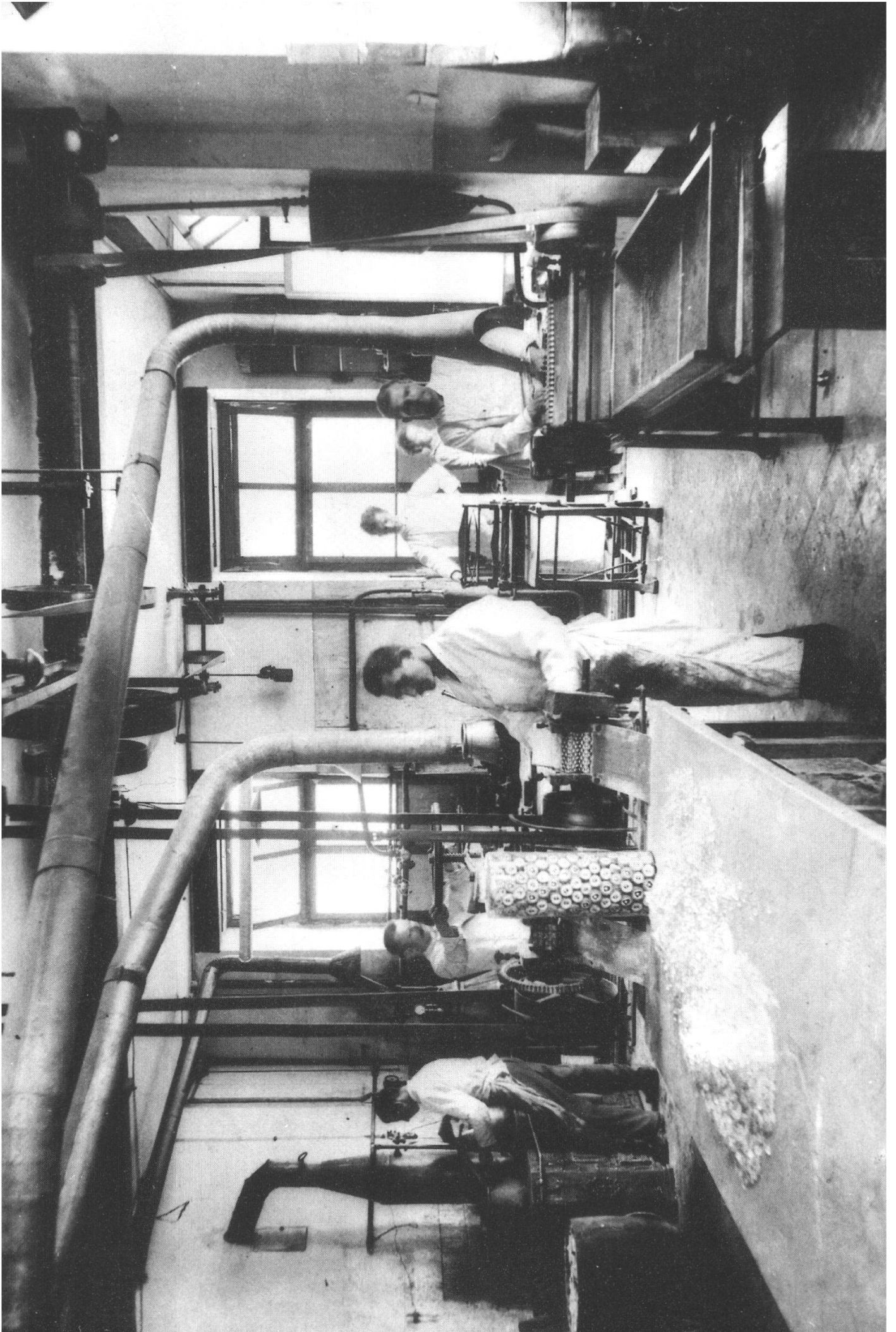
Manche dieser Konditoren machten ihre Lehre im Bündnerland. Bündner kamen auch nach Baden, erinnert sei an die Biscuitfabrik Caviezel & Deplazes. Alle lernten ihr Handwerk gründlich und liessen später ihrer Phantasie Spielraum; jeder schuf seine hauseigenen Spezialitäten, die als Geschenke in alle Welt mitgenommen werden, so wie früher Badegäste die obligaten Chräbeli heimtrugen.

Eine typisch badenerische Zuckerbäckerdynastie, die Familie Himmel, zieht sich heute aus dem anstrengenden Berufsleben zurück und übergibt Backstube und Café einem Nachfolger.

Hermann Himmel ist ein Nachkomme von Hermann Himmel aus Tübingen, der 1850 nach Baden kam und im heutigen Restaurant Schwyzerhüsli seine Konditorei aufmachte. Seine Produkte waren so gut und er selber nicht minder beliebt, so dass er schon 1856 eingebürgert wurde. 1895 zog er mit Laden und Café ins damals neue Eckhaus gegenüber, wo heute noch das Café Himmel ist. Nach seinem Tode führte die Witwe das Geschäft weiter, bis 1925 ein Neffe aus Davos – auch namens Hermann Himmel – übernehmen konnte.

Dieser Hermann Himmel verlegte das Verkaufslokal und baute das Café um. Sein Sohn Hermann Himmel absolvierte seine Berufslehre 1945–48 und

Bonbonabteilung der Biscuitfabrik Schnebli. Um 1903.



folgte 1953 dem Vater als Meister und Besitzer nach. 46 Jahre lang war das Café Himmel mit seinen langsam historisch werdenden Samtpolstern Treffpunkt und Mittelpunkt an der Badstrasse; jetzt geht es in jüngere Hände über, doch der Name bleibt. Nach wie vor geht man «in den Himmel», wenn man sich zu einem Schwatz mit Freunden trifft.

Schnebli, Himmel, Schmidli, Oswald, Disler – sie waren die Konditoreien mit den feinen Torten, Stückli, Gipfeli und Butterzöpfen. Aber auch die Bäckereien mussten da mitziehen: Der Plafond war gegeben und verlangte Qualität von allen.

Wenn mir heute Abt Bernhard von Hauterive, der – damals noch als Oskar Kaul – mit mir zur Schule ging, gastfreundlich Kaffee und Guetzli servieren lässt (weil er sich mächtig über Besuch aus Baden freut), so muss er seine Kindheit verdrängt haben, sonst würde er höhere Ansprüche an Gebäck stellen. Die Bäckerei Kaul, verschwägert mit der Bäckerei Bräm, stellte zwar nur sogenannte Bäckerstückli her, eine Stufe gröber als die verfeinerten Delikatessen aus den Confiserien, aber die waren erstklassig.

Unter den Kindern sprach es sich herum, wer die besten Crèmeschnitten machte (Bräm in der Weiten, Kaul in der Mittleren Gasse), zur Bäckerei Bolliger (später Moser-Bolliger, heute ein Teil der Firma Mischke und Moser) war nur ein Sprung von den Schulhäusern her; wir wussten, wo man für einen Batzen eine grosse Tüte «Bruch» bekam (Schneblis Waffeln) und wo die für uns nicht erschwinglichen allerfeinsten Zwanzigerstückli lockten: im Himmel.

Für mich war der Name Omen. So fern wie der blaue Himmel mit seinen duftigen Wölklein und dem lieben Gott darauf schien mir das süss duftende Café Himmel – bis eines Tages ein Wunder geschah.

Das kam so: Meine Freundin und ich absolvierten in der alten Limmatbadi – Frauen und Mädchen von 8 bis 10 Uhr – die Schwimmprüfung bei Vater Fuchs, der mit seinem ewigen Stumpfen im Maul, mit Stange und Bambuschlinge bewaffnet, uns auf dem «Brüggli» folgte (er selbst konnte nicht schwimmen). Wer nicht gerettet wurden musste, hatte bestanden. Stolz und tiefend trafen wir eine Viertelstunde zu spät in der Schule ein und fassten eine Stunde Arrest. Das machte uns wenig Kummer. Bevor die Lehrerin, Anna Friz (später Frau Killer, Stadtammanns) uns eine Strafarbeit zuteilte, fragte sie nach dem Grund unseres Zuspätkommens. Als sie hörte, dass wir die Prüfung «fürs Tiefe» bestanden hatten, rief sie aus: «Hättet ihr das doch gesagt! Für das würde ich niemanden bestrafen!» Zur Wiedergutmachung lud sie uns ins Café Himmel ein, wo wir so viele Stückli essen durften, wie wir konnten. Ich brachte es locker auf zehn.

Das Café Schmidli (später Burger) war eine andere Attraktion für uns Kinder

aus der Innenstadt. Wir drückten die Nasen ans Schaufenster und warteten auf «die Heimat». So nannten wir eine dicke Frau, die täglich dort einkehrte und sich verpflegte, unbekümmert um Linie und Diät. Es ging die Sage, sie könne den Teller mit den Stückli auf ihrem ragenden Busen abstellen. Ich passte scharf auf, aber ich sah das nie. Es wird wohl eine Geschichte von Edi Zander gewesen sein, die er im Kindergarten zum besten gab, so wie er mich ja auch in die Apotheke Münzel schickte, um für zehn Rappen Ibidumm zu kaufen.

Gehören Spanischbrödli mehr oder weniger der Geschichte an und behaupten Badener Chräbeli noch heute ihren Platz im Sortiment der Badener Zuckerbäcker, so haben alle diese Leckerkünstler längst andere, immer delikaterere Kreationen hervorgebracht. Schon vor fünfzig Jahren lachte jeder Badener, wenn ein Zürcher von Heftipralinés schwärmte: Der arme Hinterwäldler kannte ja die süssen Kleinen von Himmel nicht, deren Güte später von Dislers Leckereien eingeholt wurde. Dass mein Vater vor dem Osterfest meiner Mutter alljährlich ein Himmel-Osterei brachte, gefüllt mit Pralinés, blieb mir ein Leben lang Musterbeispiel eines Wunschtraumes. Solche Eier waren aus erstklassiger Schokolade, voll und ganz gefüllt – ein echt himmelweiter Unterschied zu den vorfabrizierten Schalen mit Plastikstopf und einer dünnen Schicht Fabrikpralinés, die man heute im Warenhaus kauft. Hermann Himmel erzählt, dass er jeweils auf Ostern hin 600 kg Pralinés verfertigte. Dieser Rekord wird von den Himmelgipfeli noch geschlagen: Rechnete er in früheren Jahren mit 60 Stück pro Tag, so brachte es das Café Himmel auf 1200 jeden Samstag...

Pessimisten sagen dem Kurort eine magere Zukunft voraus. Aber so wenig die Thermen selbst an Qualität verlieren, so wenig müssen wir für Badens Zuckerbäckereien fürchten. Die Badener Zuckerbäcker, die in so vielen Jahrzehnten Erfolg erarbeitet, errungen, verdient und hochgehalten haben, werden ihre Tradition weiterpflegen.

Agathe Salmen