

Kleine Jonschwiler Bäckergeschichte

Mit dem 9. Juli 2017 ging in Jonschwil ein traditionsreicher Familienbetrieb in andere Hände über. Guido und Josy Spitzli-Näf übergaben den Betrieb an Silvan und Svenja Kobelt. 1943 hatte Albert Spitzli-Thaler die Bäckerei in der Mühle von Engelbert Artho übernommen. Fast ein Dreivierteljahrhundert lang belieferten Vater und Sohn Spitzli das Dorf und die Region mit besten Backwaren, Anlass genug, ein bisschen auf die Jonschwiler Bäckergeschichte zurückzuschauen.

Erste Bäckereien

Bereits im Mittelalter gab es in den Städten Bäckereien. In Wil sind Bäcker schon im 15. Jahrhundert belegt. Die Stadtsatzung verbot 1427 den Pfistern (Bäckern), vor Mitternacht Feuer in den Backofen einzulegen. Gut möglich, dass der erste Bäcker auf unserem Gemeindeboden im einige Jahre existierenden Städtchen Schwarzenbach sein Handwerk ausübte.

Auf dem Land hingegen war die in der Landwirtschaft tätige Bevölkerung zu einem grossen Teil Selbstversorger. Gebacken wurde für den Eigengebrauch. Dass trotzdem bereits vor 300 Jahren eine Bäckerei im Dorf Jonschwil bestand, belegt das Taufbuch. Dort ist 1726 die Geburt von Martin Heuberger als Sohn des Bäckers Johannes Heuberger († 1752) und der Idda Eisenring eingetragen. Sohn Martin (1726 – 1791), Enkel Johann Baptist (1753 – 1832) und Urenkel Martin (1783- 1865) führten die Bäckerei weiter. Die Heuberger belieferten die Jonschwil vermutlich über 150 Jahre lang mit Backwaren, kein Wunder, wurde dieser Bürgerstamm *Heuberger Becken* genannt. In welchem Haus sie ihr Handwerk ausführten, lässt sich nicht eruieren.

Die älteste Erwähnung eines Bäckers geht auf das Jahr 1674 zurück. Dort steht im katholischen Sterbebuch, dass die Tochter von Meister «Jagli Heilg vulgo Beckh» (Jakob Helg, Beck genannt) gestorben war. Ob er selbst Bäcker war oder von einem Bäcker abstammte, lässt sich anhand des Eintrags nicht wirklich erschliessen. Rund 100 Jahre später ist im evangelischen Taufbuch 1783 die Geburt einer Tochter des Bäckers Johann Jakob Lüthi (1756 – 1806) erwähnt. Anhand der Kirchenbücher und Bürgerregister ergibt sich folgende, lückenhafte Auflistung der Bäcker in den zur Gemeinde gehörigen Dörfern:

- Als Bäcker in Schwarzenbach ist 1774 ein Johann Huber aus Henau erwähnt.
- 1778 ist Eigenmann Andreas von Waldkirch als Bäcker in Oberrindal erwähnt. Auf ihn folgte 1799 Christian Lieberherr, welcher 4 Jahre später in Oberuzwil seine Brote backte.
- Im Bürgerregister ist in Oberrindal der 1818 verstorbene Jakob Wild als Wirt und Bäcker eingetragen, 1863 führte Sebastian Wild die Bäckerei. 1959 wurde diese geschlossen.
- 1819 heiratete der Bäcker Johann Valentin Kaufmann Anna Maria Lüthi (1796 – 1830), die Tochter des oben erwähnten Johann Jakob Lüthi. 3 Monate nach deren Tod erfolgte Heirat mit Anna Katharina Näf. Bis 1837 wurde er bei der Geburt der Kinder immer als Meisterbäcker bezeichnet. In den folgenden 10 Jahren waren weitere 5 Bäcker in Schwarzenbach tätig. Wo gebacken wurde, ist nicht erwähnt. Möglicherweise im Löwen.

Da diese Bäcker reformiert waren, waren sie Bürger und vorerst auch Gemeindemitglieder von Oberuzwil, so dass im Jonschwiler Gemeindearchiv keine Dokumente vorhanden sind.

- 1827 konnten die Schwarzenbacher auch bei dem aus Wattwil stammenden Bäcker Johann Eisenring ihr Brot kaufen. Dieser war wie der oben erwähnte Johann Huber katholisch. Es ist gut möglich, dass konfessionell eingekauft wurde, die Katholiken beim katholischen Bäcker, die Reformierten beim reformierten. So auch bei den Wirtshäusern: Vermutlich war das Schwarzenbacher Rössli das Gasthaus für die Katholiken und der Löwen dasjenige der Reformierten. Jedenfalls hat der Chronist einen Eintrag gefunden, dass es in Schwarzenbach ein katholisches Wirtshaus gab, woraus geschlossen werden kann, dass auch eines für die Mitglieder der anderen Konfession existierte. Die Bäckerei im Löwen existierte jedenfalls schon vor 1863 und wurde 1964 geschlossen.
- Im Bürgerregister ist Martin Weibel als *Bäcker im Kreuz* eingetragen. Dieser war vorher in Oberrindal tätig gewesen, konnte dann 1838 das Jonschwiler Wirtshaus mit Bäckerei und Mostpresse erwerben. 1863 backte dort Johann Baptist Heuberger, geschlossen wurde diese Bäckerei Ende der 1970er-Jahre.
- 1873 eröffnete Huldreich Forster eine Bäckerei an der Lütisburgerstrasse Jonschwil, welche 1916 in Konkurs ging.
- 1880 übernahm Jakob Anton Bruggmann die Bäckerei im Restaurant Krone, Jonschwil. Der Betrieb blieb 100 Jahre lang in Familienbesitz, bis 1981 die Bäckerei geschlossen wurde. Die Wirtschaft wurde weitergeführt und ist im Jahr 2024 das einzige verbliebene Wirtshaus im Dorf Jonschwil.
- 1891 führte Harder Ludwig die Bäckerei zur Mühle in Jonschwil. Nachfolgebetriebe waren die Bäckerei Spitzli an der Unterdorfstrasse, und dann der heutige Dorfbeck Kobelt.
- 1905 baute Paul Sprenger-Weibel das Restaurant Hirschen mit Bäckerei. Die Bäckerei ging mit dem Tod von Sohn Paul Sprenger im Jahr 1962 ein.
- 2006 eröffnete Josef Neff den Verkaufsladen des Panetarium in Schwarzenbach.

Der durch die Stickerei entstandene kleine Wohlstand fand seinen Niederschlag in der Eröffnung vieler Wirtshäuser, in denen als Zusatzverdienst oft noch gebacken wurde. Vor 100 Jahren gab es in unserer Gemeinde bei 1200 Einwohner immer noch 6 Bäckereien, einzig die Bäckerei Forster war im Jahr zuvor eingegangen. Und als der Chronist in die erste Klasse kam, existierten im Dorf Jonschwil auf 800 Einwohner immer noch 4 Betriebe.

Bäckerei im Löwen, Schwarzenbach

Während es in Jonschwil in der Mitte des letzten Jahrhunderts vier Bäckereien gab, wurde in Schwarzenbach nur im Löwen von Karl Brühwiler gebacken, was aber nicht heisst, dass dieser ein konkurrenzloses Bäckerdasein hatte. Bis zu zehn auswärtige Betriebe kamen mit ihrem Hauslieferdienst nach Schwarzenbach, so dass er seinerseits gezwungen war, auch in andere Dörfer zu liefern. Anscheinend hatte damals ein jeder seinen Lieblingsbäcker oder ein Gegengeschäft zu leisten.



Der in Buholz bei Dussnang geborene Karl Brühwiler hatte seine Bäckerlehre in Libingen gemacht, liess sich in Lichtensteig noch zum Konditor ausbilden und übernahm Restaurant und Bäckerei Löwen im Jahr 1924. Während 40 Jahren führte das Ehepaar Brühwiler das Restaurant und die Bäckerei, bis im November 1964 Karl Brühwiler überraschend verstarb.

In der Folge gab es Backwaren im Konsum bei Hubers zu kaufen, geliefert zuerst vom Paul Sprenger vom Hirschen, später dann von der Bäckerei Spitzli. Gebacken wird nun seit über 50 Jahren in Schwarzenbach nicht mehr, auch der Dörflibeck wurde – wie heute das Panetarium – vom auswärtigen Stammhaus beliefert.

Bäckerei Spitzli an der Unterdorfstrasse



Mitten im 2. Weltkrieg kaufte Guidos Grossvater August Spitzli von Engelbert Artho die Bäckerei in der alten Mühle für Fr. 2500.- zugunsten seines Sohnes Albert. In der alten Mühle durfte aus baulichen Gründen nicht mehr gebacken werden. Doch Albert Spitzli konnte im Sticklokal seines Vaters im Haus an der Unterdorfstrasse seine Backstube einrichten.

Die Anfangszeit war kriegsbedingt nicht einfach: Die Mehllieferungen wollten oft monatelang nicht eintreffen und die Lebensmittel waren rationiert. Von meinem Vater habe ich erfahren, dass die Bäcker im Krieg dazu angehalten waren, vor allem dunkles Brot zu backen, weil es nahrhafter war, dass die Leute aber viel lieber das helle hatten. Dunkles Brot war suspekt, weil es als verunreinigt oder durch unerlaubte Mittel gestreckt verrufen war.

Der Chronist erinnert sich noch lebhaft an den von Frau Spitzli geführten Bäckerladen. Der Eingang befand sich gleich neben der noch vorhandenen Türe des anderen Hausteils auf der Ostseite. Auf der linken Seite waren die Brotregale, an den kleinen Verkaufstresen schloss sich eine Vitrine an, in welchem die 20er-Stückli lockten, die damals tatsächlich noch so wenig kosteten. Wenn wir von einem Bauarbeiter oder Soldaten 5 oder 10 Rappen für das Zigarettenholen im Konsum bekamen, dann liefen wir damit gleich zu Frau Spitzli, denn auf dem Verkaufstisch standen zwei grosse Gläser, eins mit den sogenannten riesigen Fünferbollen und ein anderes mit zuckrigen Goldfischen.



Die Brote waren damals einiges grösser als heute. Familien mit sechs bis zwölf Kindern waren in den 50er- und 60er-Jahren keine Seltenheit und diese deckten sich dann oft mit einem Fünfpfünder ein. Brote so gross wie Wassermelonen, die unter den Arm geklemmt geschnitten werden wollten. Für unsere sechsköpfige Familie durften wir jeweils einen Dreipfünder holen, «durften» darum, weil an der Stelle, wo die Brote nach dem Backen getrennt wurden, sich eine ganz feine Kruste bildete, die man auf dem Heimweg scheinbarweise abschälen und geniessen konnte, gerade so viel, dass es daheim niemand merken sollte, was allerdings nicht immer gelang.

Unvergesslich ist der Abschiedsgruss, den wir von Frau Spitzli erhielten. «So, jetzt chasch essä», sagte sie jeweils, wenn wir den Laden verliessen. Manchmal setzten wir das, wie vorhin beschrieben, allzu schnell in die Tat um.

In den ersten 20 Jahren hatte Albert Spitzli noch einen Holzofen, was dem Brot eine würzige Note gab, bis er dann auf elektrischen Betrieb umstellte. Das Sortiment aus der Backstube hatte noch nicht die heutige Vielfalt, doch sind dem Chronisten neben dem Brot auch nach so vielen Jahren noch zwei Produkte in lebhafter Erinnerung. Das ist zum einen der gute Zopf und zum anderen die Fruchtfladen. Jeder Freitag war bis in die 60er-Jahre für die Katholiken verordneter Fastentag und somit in den meisten Familien Fladentag. Und wenn anstelle von Fleisch am Mittag Spitzlis Apfelfladen auf den Tisch kam, liess sich das «Fasten» leicht ertragen.

Dörflibeck und Neubau in Jonschwil

In den 60er- und 70er-Jahren setzte dann das sogenannte Lädelisterven ein. Als sogar die Frau Gemeindeammann in der Wiler Migros gesehen wurde, war das ein Skandal, doch es zeigte, wohin der Trend lief. Die Grossverteiler verdrängten die kleinen Läden und boten ein grosses Brotsortiment an. Im Dorf schloss eine Bäckerei nach der anderen, Berufsgattungen wie Sattler, Schmied, Schneider gaben ihre Tätigkeit auf. Und als 1981 Paul Bruggmann von der Krone seine Bäckerei schloss, blieb als letzte noch die Backstube von Albert Spitzli übrig, der allerdings auch schon das Pensionsalter erreicht hatte. Sollte die Gemeinde ihre letzte Bäckerei noch verlieren?

Die Bauherren der Dörfli-Überbauung in Schwarzenbach – Paul Haag und Paul Baldegger – sahen das anders. Sie wollten einen Lebensraum mit Dörfli-Charakter haben, in welchem neben einem Restaurant auch ein Bäckerladen seinen Platz haben sollte. Im Jahrbuch der Gemeinde Jonschwil von 1993 heisst es: «Trotz negativen Gutachten von Betriebsberatern konnten die Bauherren der Dorfüberbauung Schwarzenbach den Bäckersohn überzeugen, seine gute Stellung im Wallis aufzugeben, um in seiner Heimatgemeinde als sein eigener Herr und Meister nicht nur das Brot zu backen, sondern es auch zu verdienen.»

Der Mut machte sich bezahlt. Zusammen mit seiner Frau Josy, die er gleich mit aus dem Wallis ins Chäferdorf gebracht hatte, übernahm er den väterlichen Betrieb und brachte ihn an neuen Standorten zum Blühen. Im März 1983 konnte der Laden im Dörfli eingeweiht werden und am 1. Dezember des gleichen Jahres wurde die Backstube im Unterdorf Jonschwil eröffnet



und im folgenden Februar der Verkaufsladen. Auf die Frage, was es brauche um ein gutes Brot zu backen, antwortete Guido Spitzli einem Zeitungsjournalisten: «Man nehme eine neue Bäckerei, eine tüchtige Bäckerfrau und eine Handvoll Mehl.» Er war sich bewusst, dass er mit Josy die «Frontfrau» gefunden hatte, die fürs Gelingen sorgen würde.

«Kampf gegen Lädeli-Sterben aufgenommen», titelte das Neue Wiler Tagblatt am 10. Juli 1984, als das Einkaufszentrum mit dem Volg und der Bäckerei-Konditorei Spitzli eingeweiht wurde. Mit innovativen Ideen und viel Einsatz schuf sich das Bäckerpaar eine solide wirtschaftliche Grundlage. Da steht wohl an erster Stelle die sonntägliche Ladenöffnung, zuerst

in Schwarzenbach und nach der Aufgabe des Schwarzenbacher Verkaufsladens in Jonschwil. Aus der ganzen Region kam die Kundschaft, meist die Männer, um die Familie mit frischen Gipfeli, Zöpfen und anderen Backwaren einzudecken. Um einen Partyservice und Mittagssnacks wurde neben dem Brotsortiment das Angebot erweitert.

Es war ein intensives Arbeitsleben: Am Morgen früh in der Backstube stehen, vor 6 Uhr den Laden öffnen, kaum einen freien Tag ausserhalb der Ferien, denn auch am Mittwoch, wenn der Laden geschlossen war, galt es doch einige Kunden zu beliefern. Bereits Bäcker Artho hatte mit Ross und Wagen seine Kunden bedient und nun sah man täglich das spitzlische Lieferwägeli auf Tour zu den Aussenhöfen und Restaurants, die beliefert sein wollten. Trotz der intensiven Beanspruchung blieb die Bäckerei Spitzli immer ein Gute-Laune-Betrieb. Wer morgens um sechs den Laden betrat, traf bereits eine gut gelaunte Josy an, gute Laune, die einen perfekten Start in den Tag ermöglichte.

Nach den vier Generationen Heuberger und drei Generationen Bruggmann haben Albert und Guido Spitzli den drittlängsten Familienbetrieb aufrechterhalten. Nun geht nach 74 Jahren das Geschäft in neue Hände über. Dem Nachfolgerpaar Svenja und Silvan Kobelt sei gutes Gelingen und viel Erfolg gewünscht. Schön, dass dieser Dorfladen erhalten bleibt und dass sowohl in Jonschwil wie auch in Schwarzenbach in einem Bäckerladen täglich frisches Brot gekauft werden kann.