

# STÄDTLI-BECK BACHMANN – DAS ORIGINAL

*Im Laden riecht es verlockend. Die Auslage der Bachmann-Bäckerei ist der Grund dafür. Der legendäre Nussgipfel für die kleine, feine Mahlzeit zwischendurch reizt. Sollen wir?*

---

TEXT: CHRISTIAN BRÄGGER / BILDER: FIONA GÄCHTER

---

Wir schreiben das Jahr 1978, als Max Bachmann in Rheineck an der Thalerstrasse 8 die Bäckerei/Confiserie übernimmt. Damals gibt es im Ort noch fünf bis sechs Geschäfte dieser Art, heute, knapp 40 Jahre später, ist «der Bachmann» die einzige selber produzierende Bäckerei im Städtli. Und Sohn Sascha seit längerer Zeit der Chef.

Von aussen wirkt die Bäckerei nicht sehr gross, doch wer es drinnen durch das kleine Labyrinth in jede Ecke schafft, staunt nicht schlecht. Verpackungsraum, Konditoreiteil, Bäckereiteil, Confiserierteil, Kühlraum, Lager, das alles findet sich im Haus, in dem Vielerlei dem Lauf der Jahre getrotzt hat. Sogar der grosse Backofen mit 36 m<sup>2</sup> Backfläche und Baujahr 1968 ist noch immer in Betrieb. Sascha Bachmann sagt: «Einen besseren gibt es nicht.»

#### Ab 1.30 Uhr in der Backstube

Sonntags hat Sascha Bachmann frei, manchmal auch am Samstag. Sein Arbeitstag beginnt jeweils am frühen Abend

mit der Vorbereitung auf das Nachtwerk. Dann legt er sich hin, um drei bis vier Stunden später wieder aufzustehen. «Zum Glück brauche ich wenig Schlaf», sagt der 42-Jährige. Ab 1.30 Uhr steht der Bäcker dann jeweils von Montag bis Donnerstag in seiner Backstube. Bis 5.00 Uhr in der Früh arbeitet er allein, es sei die beste Zeit, sagt er.

Schliesslich helfen in den frühen Morgenstunden drei Mitarbeitende und ein Lehrling. Frau Kobler soll um 7.00 Uhr ja rechtzeitig mit dem Zünibus losfahren können. Etwa 20 nahegelegene Firmen und auch die Custerhof-Schule sind dann für kurze Momente Verkaufsorte, heisser Fleischkäse und Wienerli inklusive. Wer arbeitet, der hat ja auch Hunger. Früher sei es einfacher gewesen, «da ging der Laden auf, wenn das Brot fertig war», sagt Sascha Bachmann. Heute müsse man alles bei Ladenöffnung parat haben und bieten können, also ab 6.30 Uhr. Im Verlauf des Tages unterstützen ihn manchmal auch Vater Max oder Ehefrau Kathia, die vor allem im Laden eine grosse Hilfe ist.





*Damit für die Kundinnen und Kunden alles um 6.30 Uhr bereit ist, steht Sascha Bachmann ab 1.30 Uhr in der Backstube.*

Den Grossteil der Rezepte kennt der Bäckermeister auswendig. Manchmal verbrennt ihm etwas im Ofen, manchmal gibt's eine kleine Prise Salz zu viel, aber an grosse Missgeschicke kann er sich nicht erinnern. Weil ein bisschen «Schneuggen» zum Beruf gehört, hat sich Sascha Bachmann ein kleines Bäuchlein zugelegt, auch weil Joggen, Taekwondo oder Fitness als Hobbys – welch Wunder – zu kurz kommen oder gar nicht mehr stattfinden. «Jedes Kind hat mich fünf Kilogramm gekostet», lacht Sascha Bachmann. Das macht 15 Kilogramm für die drei Kids im Alter zwischen vier und zehn.



*Aus dem «Weissen Gold der Bäcker» werden beim Städtli-Beck allerlei Spezialitäten.*

### **Weltbekannte Nussgipfel**

Mit den Jahren hat die Bäckerei ihre Nische gefunden, das Sonderprodukt, das den Sonderstatus gibt. «Der Bachmann-Nussgipfel ist weltbekannt», sagt Sascha Bachmann. In Australien oder den USA sei dieser schon verzehrt worden, das Rezept bleibe aber geheim. «Als Bäckerei brauchst du ein Produkt, das dich von den anderen abhebt und einmalig macht. Auch wenn ich den Nussgipfel schon ein paar mal verflucht habe.» Sascha Bachmann lacht. 1500 bis 2000 Nussgipfel gehen in der Woche weg.

Dabei lohnt sich der Einkauf nicht nur deswegen. Sascha Bachmann sagt, er biete auch hervorragende Bürli an. Weil man heute ja überall nur noch «Putzlappen» bekomme. 12 bis 15 Brotsorten führt die Bäckerei im Sortiment, fünf bis sechs verschiedene Sorten Patisserie, 20 Sorten Pralinés, manchmal mehr, manchmal weniger. Zudem gibt es im Laden Salate und Snacks zu kaufen, auch das Partybrot läuft gut. Innovativ habe er immer bleiben wollen, sagt Sascha Bachmann. Mit dem Znünibus früher, heute mit Ferienpass, Zopfbacken für Kinder zum Muttertag, Kindergeburtstagen. Man will und muss neue Reize schaffen.



*Sascha Bachmann kennt die meisten Rezepte auswendig, das Abwägen aber bleibt.*

### **Der Werdegang in der Ferne und die soziale Ader**

Sascha Bachmann hätte sich auch vorstellen können, Schreiner zu werden. Doch nach der Sekundarschule in Rheineck zog es ihn in den Bäckerberuf, er lernte in Rorschach Konditor/Confiseur und machte eine Zusatzlehre als Bäcker. Nach einem Zwischenhalt in Altstätten arbeitete Sascha Bachmann in Küsnacht ZH in einem noblen Hotel als Confiseur, ehe er sich auf ein Inserat in den USA bewarb und ein Jahr lang im Bundesstaat West Virginia Brötchen backte. «Es war eine Hammerzeit», sagt Sascha Bachmann. Nach dem USA-Abstecker zog es ihn nochmals nach Küsnacht ZH, dann reizte Sascha Bachmann die



Arbeit in einer Behindertenwerkstatt in der Limmatstadt, weil dort von A bis Z alles selber gemacht werde. Schliesslich stieg er in den elterlichen Betrieb ein.

Manchmal gehen nicht alle Lebensmittel über die Ladentheke. Sascha Bachmann friert diese dann ein, taut sie am Freitag auf und beliefert in Rheineck gratis das «Haus zum Eckstein» (früher auch das Theresienheim), das die Lebensmittel an Bedürftige weitergibt. Zudem füttern die Bauern der Umgebung ihre Kühe und Schweine mit alten Bachmann-Brotten. «Wir schmeissen nur weg, was tatsächlich nicht mehr haltbar ist», sagt Sascha Bachmann. Im Kleinen der richtige Ansatz in Zeiten der konsumgetriebenen Gesellschaft.