

**Speerspitze
Christbäume
zählen**

Es sind die Tage, an denen man öfters zurückschaut und überlegt, was man in jungen Jahren an Weihnachten so gemacht hat.

Mit einer zwei Jahre älteren Schwester und einem zwei Jahre älteren Bruder aufgewachsen, sie sind Zwillinge, war es üblich, dass wir mit unseren Eltern an den Weihnachtstagen die Verwandtschaft am nördlichen Ufer des Bodensees besuchten. Auf die Überfahrt mit der Fähre von Konstanz nach Meersburg freuten wir uns ganz besonders. Und noch mehr auf die Geschenke, die uns drüben erwarteten.

Die Hinfahrt nahmen wir, so wie ich mich entsinnen kann – es sind ja schon einige Jahre ins Land gezogen – während des Tages unter die Räder. Glücklich und mit einem Kofferraum voller Geschenke, ging es dann nachts zurück nach Winterthur. Bei diesen während der Festtage wiederkehrenden Heimfahrten haben wir Kinder uns einen Spass daraus gemacht, die in der Dunkelheit beleuchteten Christbäume zu zählen.

Mehr noch, es entwickelte sich ein richtiger Wettbewerb, wer auf der rund neunzigminütigen Fahrt mehr Christbäume sieht. Meine Schwester zählte die auf der einen Strassenseite, mein Bruder die auf der anderen. Ich als Jüngster musste hinten in der Mitte Platz nehmen. Welche Aufgabe mir dabei zukam oder wem ich beim Zählen geholfen habe, kann ich nicht mehr sagen. Spass hat es in meinen Erinnerungen auf jeden Fall gemacht.

Zusammengekommen ist dabei einiges. Auch deshalb, weil es in meiner Kindheit zwischen Kreuzlingen und Winterthur noch keine Autobahn gab. Die direkte Autobahn-Verbindung wurde erst Anfang der 90er-Jahre eröffnet. Davor ging die Reise einiges länger, weil sie durch die Dörfer führte. Dafür standen genug beleuchtete Weihnachtsbäume am Straßenrand.

Das Ritual ist Jahrzehnte her. Ganz verschwunden ist es in meinen Gedanken nie. Manchmal erwische ich mich sogar dabei, wie ich auf der Heimfahrt von der Arbeit die Christbäume links und rechts am Straßenrand zähle. Wobei: Heute müsste man die Kriterien erweitern. Längst belassen es die Menschen nicht mehr nur beim leuchtenden Christbaum. Oftmals ist die ganze Hausfassade hell erleuchtet – irgendwie schade.



Beat Lanzendorfer
beat.lanzendorfer@chmedia.ch

Wachsen mit ruhendem Teig

Josua Menzi steigt in die Geschäftsleitung der Wattwiler Bäckerei Abderhalden ein. 2029 soll die Übernahme folgen.

Pablo Rohner

Dass die Nachfolge nicht gelingt, ist einer der Gründe dafür, dass in der Schweiz seit Jahren Bäckereien schliessen. SRF hat im September nachgerechnet: In den letzten Jahrzehnten ging in der Schweiz fast jede Woche eine Bäckerei zu. In den letzten Jahren traf es gemäss dem Schweizerischen Bäcker-Conseilmeister-Verband SBC jeweils zwischen 50 und 80 Bäckereien.

Für gute Nachrichten sorgt da die Bäckerei Abderhalden AG in Wattwil. In einer Mitteilung verkündete das Familienunternehmen diese Woche den Einstieg von Josua Menzi in die Geschäftsleitung. Der 26-Jährige hat per sofort 20 Prozent der Aktien übernommen. Auf 2029 soll die vollständige Übernahme von seinen Eltern Gregor und Manuela Menzi folgen.

Zukunftsängste habe er trotz schwierigem Umfeld nicht, sagt Menzi. Sowieso stimme das so nicht ganz mit dem Bäckeresterben. Schliesslich sei die Anzahl der Verkaufsläden bei abnehmender Anzahl Betriebe relativ stabil. Darauf verwies kürzlich auch SBC-Präsident Silvan Hotz in einem Statement auf der Website des Verbands.

Was bedeutet, dass die bestehenden Betriebe tendenziell grösser werden.

«Wil wäre vielleicht cool»

Im heutigen Umfeld sieht Menzi vor allem zwei Erfolgsmodelle: «Entweder du machst einen ganz kleinen, hippen Laden mit vielleicht einem, zwei Broten, die auch etwas kosten. Oder du hast mehrere Standorte.» Ein gehen würden vor allem die traditionellen kleinen Dorfbäckereien.

Zur Bäckerei Abderhalden gehören die Backstube mit Laden und Café an der Poststrasse, «Josuas Bakery» am Bahnhof mit Backofen und das Café Kafihu 12 in Ebnat-Kappel. Dass dereinst weitere Standorte dazukommen könnten, schliesst Menzi nicht aus. Wenn, dann aber eher in einer Stadt als in einem weiteren Dorf. «Wil wäre vielleicht cool», sagt Menzi. Konkrete Ex-



Josua Menzi in der Backstube in Wattwil. Für starkes Aroma lässt er Brotteige lange liegen.

Bild: Andrea Tina Stalder

pensionspläne gebe es derzeit aber nicht.

Lernende müssen nicht mehr so früh aufstehen

Auch Menzi hört die Rede vom «Bäckereiensterben» nicht gern. Sie schade dem Ansehen des Berufs, der es mit dem Arbeitsbeginn frühmorgens ohnehin schwer habe, bei angehenden Lehrlingen anzukommen. Wobei das mit dem früh aufstehen auch nicht mehr so arg sei wie früher. «Heute fangen Lernende bei uns um 5 Uhr an», sagt Menzi.

Das sei im Vergleich mit anderen Branchen natürlich immer noch früh. Aber nicht mehr um zwei Uhr morgens, wie noch vor ein paar Jahren. Auch hier finde in der Branche ein Umdeinen statt. Weil heute viele ihr Brot am Abend kaufen, sei es auch nicht mehr nötig, die Auslage morgens um 6 Uhr voll zu haben.

Dass es für Bäckereien schwieriger geworden ist, streitet Menzi nicht ab: «Auch für

uns zählt jeder Rappen.» Strompreise, Löhne, der administrative Aufwand für Deklarationen, all das sei gestiegen in den letzten Jahrzehnten. Dass Rohstoffe wie Mehl ebenfalls teurer geworden sind, falle da fast weniger ins Gewicht. Und gute Löhne seien auch wichtig, um gutes, motiviertes Personal zu finden.

Für den Lehrbeginn 2026 sucht die Bäckerei Abderhalden noch Lehrlinge für die Backstube und den Verkauf. «Wir würden sie schon besetzen», sagt Menzi. «Aber nur, wenn sie überzeugt sind und Freude am Beruf haben.» In den vergangenen Jahren habe man immer gute Lehrlinge, beziehungsweise Lehrtöchter gefunden; 2025 starteten ausschliesslich junge Frauen.

Er selbst habe Lust, vorwärts zu machen, sagt Menzi über seinen Einstieg im Geschäft. Viel werde sich an seiner Rolle vorerst nicht ändern. Als 21-Jähriger übernahm er vor fünf Jahren die Produktionsleitung in der Backstube, seither ist er verantwortlich für die Entwicklung des

Brot- und Patisserie-Sortiments sowie von neuen Kreationen. Hierfür finde er immer wieder Inspiration auf Instagram, so wie kürzlich für eine Zitronen-Tartelette.

Dabei habe sein Fokus auch darauf gelegen, das Sortiment zu straffen. «Wir schauen, welche Produkte gut laufen und verfeinern diese dann laufend», sagt Menzi. Gerade beim Brot sei das ständige Verbessern und Tüfteln entscheidend, um sich neben den Billigbroten von Grossverteilern zu behaupten.

Motivation statt Groll gegen Discounter

Der Entrüstung über die sogenannten «99-Rappen-Brote» schliesst sich Menzi nicht an.

«Mit den Preisen der Discounter können wir schon lange nicht mithalten, die waren ja vorher schon tief.» Das gelte auch auf der anderen Seite: Wer sein Brot bewusst in einer Bäckerei einkauft, für den sei es auch nicht entscheidend, ob es 4.20 oder 4.60 Franken koste.

Groll gegen die Grossverteilern hege er nicht, so Menzi. «Mein Ding ist eher, zu versuchen, deutlich besseres Brot zu machen.» Das sei das einzige, was bleibe und bedeute vor allem: besseres Aroma dank besserer Kruste und längere Haltbarkeit.

Neben den über 60 Jahre alten Steinöfen in der Backstube sei dafür entscheidend, möglichst viel Feuchtigkeit in den Teig zu bringen, ihm möglichst weich zu machen. Dafür ruhen die meisten Brotteige der Bäckerei Abderhalden 24 Stunden, zuerst im Kühlschrank, dann zwölfe Stunden bei Zimmertemperatur. «Dadurch trocknet das Brot weniger schnell aus und es bildet sich mehr Aroma.»

Getüftelt wird auch mit Vorzeigen, vorgängig verkleistertem Mehl, mit Mehlsorten und Säure im Geschmack. Dafür nimmt man sich Zeit. Josua Menzi: «Wir stehen dann jeweils zu sechst in der Backstube um den Tisch, schneiden das Brot auf, schnuppern daran, probieren und diskutieren.»

Projekt für Raiffeisenbank-Neubau liegt auf

Baugesuch und Teilstrassenplan können bis zum 3. Februar im Bütschwiler Gemeindehaus eingesehen werden.



Der Neubau der Raiffeisenbank Bütschwil wird konkret: Jetzt liegt das Baugesuch auf. Visualisierung: zvg

bunden. Gleichzeitig soll die Umgebung entlang der Landstrasse neu gestaltet werden. Geplant ist unter anderem ein Multifunktionsstreifen, wofür das bestehende Trottoir entlang der Landstrasse verlegt werden muss.

Der dafür notwendige Teilstrassenplan wurde der Bevölkerung vom 20. Oktober bis 3. November 2025 zur Mitwirkung vorgelegt. Innerhalb dieser Frist gingen keine Stellungnahmen ein, wird im aktuellen Mitteilungsblatt der Gemeinde kom-

muniert. Der Gemeinderat Bütschwil-Ganterschwil hat den Teilstrassenplan inzwischen genehmigt und zusammen mit dem Baugesuch zur koordinierten öffentlichen Auflage verabschiedet.

Das Baugesuch betrifft die Grundstücke an der Landstrasse 9 bis 15 in Bütschwil. Der Teilstrassenplan und das Bauprojekt liegen nach den Festtagen vom 5. Januar bis 3. Februar 2026 während 30 Tagen im Gemeindehaus Bütschwil-Ganterschwil öffentlich auf. (pd/ahi)