

Rendezvous: Heute mit Raymond Bachmann, Zunftmeister der Zunft zu Pfistern

«So schnell, schnell nur es Teiggli machen – das geht nicht»

Heute trifft sich die Zunft zu Pfistern – der Bäcker – zu ihrem traditionellen Bot. Eine aussergewöhnliche Zunft ist sie. Weil sie eine richtige ist.

Zunft – aha Fasnacht. Wenn diese Zeit naht, tauchen sie auf, die weitgehend synthetischen Zünfte: Natürlich, sie haben eine Funktion, eine wichtige gar, nämlich die Belebung der Fasnacht, dazu Wohltätigkeit zu verbreiten und sich untereinander gesellig zu vergnügen.

Ist ja gut und schön. Aber der Zusammenschluss der Fasnächtler in sogenannten Zünften ist letztlich doch eine Art, sagen wir es etwas unhöflich, Etikettenschwindel – ausser, Fasnächtler wäre ein Beruf. Denn Zünfte sind von der Historie her reine Berufsverbindungen, meist im Mittelalter entstanden. Zum Beispiel die am 24. Juni 1371 für die «berufsständige Ordnung» gegründete «loebliche Zunft der Meister Becken Luzern»; die Zunft der Bäckermeister. Sie bestimmte, wer Mehl erhielt, Brot backen und verkaufen durfte und wer nicht.

Heute findet das Bot statt

Die Luzerner Bäcker haben ihre Zunft immer noch – allerdings ohne die strengen Regeln früherer Jahrhunderte. Das heisst, sie haben sie nach längerer zunftloser Epoche wieder. Insgesamt 155 Bäcker und Zulieferer des Bäckergewerbes gehören ihr an. Die Zunft nennt sich seit der Wiedergeburt neu Zunft zu Pfistern.

Heute treffen sich die Meister Becken zu ihrem traditionellen Bot in der «Seeburg». Der bekannte Luzerner Bäckermeister und Konditor Raymond Bachmann wird dabei als Zunftmeister walten. Mit goldener Kette und Zepter. Wie ein Fürst. Er ist stolz darauf. «Denn wir sind die einzige noch ausschliesslich auf unsere ureigene berufliche Tätigkeit ausgerichtete Zunft in Luzern.»

Nicht brotlos, aber zunftlos

Ihr Zunfthaus, die «Pfistern» bei der



Ein stolzer Zunftmeister Raymond Bachmann vor dem Zunfthaus der Bäckermeister.

das Signal, die alte Zunft 1984 wieder auferstehen zu lassen.

Wie lief die zünftige Neuzeit an? «Gut», erinnert sich Raymond Bachmann, «wir wurden sofort aktiv.» Der mittelalterliche Brotmarkt der Meister-Becken-Urzunft in der Brodschol (der Verbindung vom Wein-

dem Gespräch mit Raymond Bachmann bei – sieht in der Zunft ein gutes Instrument, «den Berufsstand hochzuhalten». Die Zunft fördere die Zusammenarbeit unter den Berufsleuten, ergänzt Bachmann. Stichwort Zusammenarbeit: Werden auch Tipps und Tricks für allerbeste Backwaren un-

«Jeder hat da sein ur-eigenes, gut gehütetes Brot-Geheimnis.»

PETER ZAI.

ein gutes Brot aus? «Jedes Brot ist auf seine Weise gut», sagt Raymond Bachmann. «Nur», wirft sein Kollege Zai ein, «so schnell es Teiggli machen», liege nicht drin. Ein gutes Brot zu backen brauche viel Liebe und eine gehörige Portion Zeit. Denn Teig sei etwas Lebendiges.

Die Qual der Wahl

Wer heute ein Brot kauft, hat die Qual

meister nicht. Die Grossverteilten den kleinen Betrieben Sorproduzieren in grösseren Mengen können dadurch mit dem Preis reinhauen. Der Druck sei stark.

Bedenkliche Entwicklung

Ein weiteres, «ans Läßige des bes gehendes Problem» ertet F Bachmann darin, dass in den Q die «Lädeli» mit dem Angebot

BILD G

tern.
heute treffen sich die Meister Becken
ihrem traditionellen Bot in der «See-
g». Der bekannte Luzerner Bäcker-
ster und Konditor Raymond Bach-
mann wird dabei als Zunfmeister wal-
Mit goldener Kette und Zepter. Wie
Fürst. Er ist stolz darauf. «Denn wir
die einzige noch ausschliesslich auf
ere ureigene berufliche Tätigkeit aus-
chtete Zunft in Luzern.»

Nicht brotlos, aber zunftlos

er Zunfthaus, die «Pfißtern» bei der
taustreppe, gehörte ursprünglich
Kloster im Hof. 1454 wurde der
tliche Bau an die Bäckerzunft ver-
t. Am 5. November 1874 versteiger-
24 Zünftler ihr Haus an eine private
erschaft; für 80 000 Franken. Mit
tischer Folge. Die Zunft löste sich
Jahre später auf.

ehr als hundert Jahre vergingen für
Bäcker zwar nicht brotlos, aber
tlos. Bis 1977 der Bäcker- und Kon-
nen-Meisterverband des Amtes Lu-
das Pfißtern-Haus erwarb. Dies war

Ein stolzer Zunfmeister Raymond Bachmann vor dem Zunfthaus der Bäckermeister.

das Signal, die alte Zunft 1984 wieder
auferstehen zu lassen.

Wie lief die zünftige Neuzeit an?
«Gut», erinnert sich Raymond Bach-
mann, «wir wurden
sofort aktiv.» Der mit-
telalterliche Brot-
markt der Meister-Be-
cken-Urzunft in der
Brodschol (der Ver-
bindung vom Wein-
markt zur Rössligasse)
feierte sogleich Aufer-
stehung auf dem Kapellplatz. «Womit
wir eines der festgelegten Zunfziele
umsetzten, nämlich alte Bräuche wie-
der aufleben zu lassen», betont der
Zunfmeister.

Mehr als nur Nostalgie

Was soll eine Zunft noch, wie jene der
Bäcker, in unserer heutigen Zeit? Ist es
mehr als Nostalgie? Bäckermeister und
Zunftmitglied Peter Zai – er wohnte

dem Gespräch mit Raymond Bach-
mann bei – sieht in der Zunft ein gutes
Instrument, «den Berufsstand hochzu-
halten». Die Zunft fördere die Zusam-
menarbeit unter den
Berufsleuten, ergänzt
Bachmann. Stichwort
Zusammenarbeit:

**«Jeder hat da sein ur-
eigenes, gut gehütetes
Brot-Geheimnis.»**

PETER ZAI,
BÄCKERMEISTER

Werden auch Tipps
und Tricks für aller-
beste Backwaren un-
ter den Zünftlern aus-
getauscht? «Eher
nicht», meint Peter Zai. «Jeder hat da
sein ureigenes, gut gehütetes Brot-Ge-
heimnis.»

Nun gibt es ja Brot und Brot.
Chüschtiges, aromatisches, mit fester,
schwarzer Kruste, in das man am liebs-
ten gleich reinbeissen würde. Aber da
findet sich auch eher pappiges, langwei-
liges, bleiches. «Geschmackssache», sagt
dazu Raymond Bachmann. «Jene mögen
es so und jene anders.» Was macht denn

ein gutes Brot aus? «Jedes Brot ist auf
seine Weise gut», sagt Raymond Bach-
mann. «Nur», wirft sein Kollege Zai ein,
«so schnell es Teiggli machen», liege
nicht drin. Ein gutes Brot zu backen
brauche viel Liebe und eine gehörige
Portion Zeit. Denn Teig sei etwas Leben-
diges.

Die Qual der Wahl

Wer heute ein Brot kauft, hat die Qual
der Wahl. Früher, erinnert sich Raymond
Bachmann, standen lediglich zwei, drei
Brotsorten zur Auswahl. Und jetzt? 15
bis 20 sind es, die in verschiedener
Ausführung den Kunden brotig aus den
Gestellen entgegendufteten. «Der Markt
verlangts», begründet Raymond Bach-
mann diese Entwicklung.

Wie sieht die Zukunft des Bäckerge-
werbes in der Stadt Luzern aus? Es
dauert eine Weile, bis Raymond Bach-
mann nachdenklich meint, «auf der
rosigen Wolke schweben die Bäcker-

meister nicht. Die Grossverteiler ber-
ten den kleinen Betrieben Sorgen.»
produzieren in grösseren Mengen u
können dadurch mit dem Preis unt
reinbauen. Der Druck sei stark.

Bedenkliche Entwicklung

Ein weiteres, «ans Läßige des Gew-
bes gehendes Problem» ortet Raymo
Bachmann darin, dass in den Quartier
die «Lädeli» mit dem Angebot des täg-
chen Lebensmittelbedarfs immer me
verschwinden. «Wenn kein Metzger
mehr vorhanden ist, kein Gmüeser me
und keiner, der Spaghetti verkauft, h
auch der Bäcker keine Chance meh
bedauert Raymond Bachmann diese g
werbepolitisch bedenkliche Entwic-
lung. Also «weichen die Leute zu d
Grossverteilern aus, wo sie alles beisar
men haben».

Achselzuckend meint Raymond Bac-
mann: «Schade, schade», könne er da
nur sagen.

WERNER P. WYL