

## Waaien, Holzofen, Hagelzucker

Autor(en): Antonia Bertschinger

Quelle: Basler Stadtbuch

Jahr: 2008

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/1cd49c7c-cc39-4275-9fe7-0bbee6a0a89d>

### Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform [www.baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke 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 schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

### 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.

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

# Waaien, Holzofen, Hagelzucker

## Die Bäckerei an der Riehentorstrasse

Antonia Bertschinger

Näherin, Buchbindergehilfe, Schuhmachermeister, Magazinknecht, Glätterin, Maurergeselle, Winderin, Kommis, Farbarbeiter, Scherenschleifer, Pflästerergeselle, Tagelöhnerin, Magd, Gemüsehändlerin, Fabrikarbeiter, Sattlermeister, Bandweberin, Student, Maler, Büchsenleger: Dies sind einige Berufe von Menschen, die zwischen 1880 und 1940 an der Riehentorstrasse 18 als Mieterinnen und Mieter gelebt haben. Von 1726, als der Weissbeck Christoph Knöpf-Eglin im Erdgeschoss einen Backofen einbauen liess, bis heute gehörte auch immer ein Bäckermeister dazu: An der Riehentorstrasse 18 steht die älteste Bäckerei der Nordwestschweiz.

Diese wird seit nunmehr vierzig Jahren von Ruth und Hugo Brühlhart geführt, die sich in dieser Zeit nicht nur wegen ihrer Nussgipfel, ihres selbst kreierte Malzbrot und der En-gros-Produktion von handgemachten Ziibele- und Käswaaien an der Fasnacht einen Namen gemacht haben – beide verfügen auch über einen unerschöpflichen Vorrat an Geschichten und Anekdoten über ihr altehrwürdiges Haus. Die meisten davon erzählen sie aus dem Gedächtnis, einige aber, wie etwa die Aufzählung der Berufe der ehemaligen Mieterinnen und Mieter, stammen aus einem Ordner voller kleiner Fichen, die im Laufe der Jahre von den Vorgängern des Bäckermeisters und verschiedenen Lokalforschern zusammengetragen worden sind.

Mit den Ziibelewaaien hat es im Übrigen eine besondere Bewandnis: Als in einem Jahr die Waaien schon lange vor der Fasnacht ausverkauft waren, scherzte Bäcker Brühlhart mit den enttäuschten Fasnächtlern: «Wenn ihr mehr Ziibelewaaien wollt, müsst ihr schälen helfen.» Und siehe da, 51 Wochen später meldete sich eine ganze Wagenclique zum Küchendienst. Seither werden jedes Jahr am Dienstag vor der Fasnacht in der Bäckerei 100 bis 120 kg Zwiebeln geschält, in der Küche des Waisenhauses gedämpft, wieder an der Riehentorstrasse 18 zu Waaien verarbeitet, gebacken – und gegessen. Backstube und Laden verwandeln sich während der Fasnacht in eine zum Platzen gefüllte Baiz.

Das Haus wird die alljährliche Invasion durch Larven, Trommeln und die dazugehörigen Menschen nicht aus der Ruhe bringen können; seit es 1411 erstmals urkundlich erwähnt wurde, hat es schon ganz anderen Stürmen standhalten müssen. So war 1784 «unter der Witwe des Bäckermeisters Studer-Stöcklin» ein Feuer ausgebrochen, und auch in den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts wäre das Haus um ein Haar ein Raub der Flammen geworden. Es war damals üblich, in Bäckereiöfen Holz aus Abbruchliegenschaften zu verbrennen, und so brachte ein findiger Chauffeur eine Ladung altes Parkett statt in die Kehrlichtverbrennungsanlage an die Riehentorstrasse 18 – zum Vater des heutigen Bäckermeisters Brühlhart. Was Chauffeur und Bäcker nicht bedacht hatten: Das Parkett war auf einer Asphaltsschicht aufgebracht gewesen und befand sich nach jahrzehntelanger Pflege mit Bohnerwachs in einem äusserst brennfreudigen Zustand. Kaum war es angezündet, entwickelten sich höllenartige Temperaturen, und der Ofen begann zu glühen. Die Familie musste evakuiert werden, eine Brandwache wurde abkommandiert, das letzte Stündlein des Hauses schien geschlagen zu haben. Der Ofen kühlte zwar langsam wieder ab, doch seine Tage waren gezählt: 1957 musste er dem elektrischen Backofen weichen, der bis heute seine Arbeit tut.

Von ganz anderer Seite drohte dem Haus Ungemach, als die Brühlharts es Anfang der 90er Jahre umbauen und renovieren liessen. Ein besonders strenger Lebensmittelinspektor forderte damals unter anderem, die Kassettendecke im Laden solle durch eine Kunststoffplatte ersetzt werden, und in der Backstube müsse entweder die Decke erhöht oder der Boden abgesenkt werden – eine Backstube müsse, damit man darin arbeiten könne, mindestens 2,50 m hoch sein. Zum Glück konnte man den Inspektor, vielleicht unter Verweis auf die lange Reihe verblichener Bäckermeister, die ohne nennenswerte Probleme in der Backstube gearbeitet hatten, von seiner Meinung abbringen: Die Backstube ist heute in ihrer ganzen Kleinheit erhalten, und die Kassettendecke verbreitet im Laden die Atmosphäre einer Bürgerstube aus vergangenen Zeiten.

Ganz und gar nicht aus vergangenen Zeiten sind die Freuden und Leiden, mit denen Ruth Brühlhart bei ihrer Arbeit im Laden in Berührung kommt. Die Kundschaft stammt zwar grösstenteils aus dem Quartier, ist jedoch – wie im Kleinbasel des 21. Jahrhunderts nicht anders zu erwarten – internationaler Herkunft. Schweizer Brot ist offensichtlich bei Menschen aller Nationalitäten beliebt, wobei Kundinnen und Kunden afrikanischer Abstammung eine erstaunliche Vorliebe für Parisette an den Tag legen; wahrscheinlich, so vermutet Ruth Brühlhart, kommen sie aus Ländern, die einst unter französischer Kolonialherrschaft standen. Traurig stimmen sie – neben den immer wieder vorkommenden Diebstählen – die in letzter Zeit vermehrt auftauchenden organisierten Bettlerbanden, deren Mitglieder auch im Laden betteln kämen, und die Alkoholikerinnen, die frühmorgens gleich nach der Ladenöffnung ihr Frühstücksbier bei ihr kaufen möchten.

Bier aus der Bäckerei? Als ausgebildete Schuhverkäuferin fühlt sich Ruth Brühlhart offenbar nicht an das klassische Bäckereisortiment gebunden und führt neben Brot,

Gipfeli und Gemüsewaaien auch allerlei Getränke, Konfitüren, Konserven und andere Artikel des täglichen Bedarfs. Doch im Zentrum stehen die Produkte aus der eigenen Backstube. «Gleicher Preis wie bei Migros, aber handgemacht», scherzt Ruth Brühlhart. Handgemacht, das ist hier wörtlich zu nehmen, denn Hugo Brühlhart bereitet nicht nur die Teige für die verschiedenen Brote und Backwaren selbst zu, sondern er mischt auch eigenhändig das Brät für die Wurstweggen und die Füllung für die berühmten Nussgipfel.

Individualität sei denn auch die beste – und einzige – Chance für einen unabhängigen Kleinbetrieb, um sich gegen die Konkurrenz der Bäckereiketten zu behaupten, die schon fast alle Kleinbasler Bäckereien geschluckt hätten, meinen die Brühlharts. Sie suchen deshalb einen Nachfolger, der das Geschäft in ihrem Sinne weiterführen würde – beziehungsweise ein Nachfolgerpaar, denn wie ein Bauernhof wird auch eine kleine Bäckerei am besten von einem Ehepaar geführt, das in eine gemeinschaftliche Kasse wirtschaftet.

Das Ehepaar Brühlhart ist zweifellos ein gut eingespieltes und erfolgreiches Geschäftsteam. Doch in einem wichtigen Punkt herrscht Uneinigkeit an der Riehentorstrasse 18: Wie schmeckt und wie heisst der perfekte Grättimaa? Ruth Brühlhart hat auch hier über den eigenen Tellerrand hinausgeschaut und in der ganzen Schweiz sechzehn verschiedene Namen gefunden. Am besten gefällt ihr ausgerechnet der Zürcher Griitibänz, den sie obendrein am liebsten aus einem salzigen Zopf Teig gebacken hätte, wie es in ihrer bernischen Heimat üblich ist. Ein salziger Griitibänz? Hugo Brühlhart winkt ab: «Er heisst Grättimaa, und das Beste an ihm ist der Hagelzucker auf dem Bauch!»