



Ruchbrot lang
Pfund

200g Stk. 2.18



Kartoffelbrot 200g

200g Stk. 1.88

Kartoffelbrot 400g

400g Stk. 3.68

Ruch Pfund
zusammeng

200g Stk. 2.28



Pailfassebrötli rustic

200g Stk. 1.88

Pailfassebrötli
dunkel

200g Stk. 1.88

Ur-Dinkelbrötli mit
Joghurt

200g Stk. 1.88

Kartoffelbrötli

200g Stk. 1.88

Schneidgassbrötli

200g Stk. 1.88

Haselbrötli

200g Stk. 1.88

Das Brot des Christen

Warum Thomas Christen der beste Bäcker weit und breit ist.
Ein Tag in der Backstube der Christenbeck.

Text: Christian Hug, Bilder: Jesco Tscholitsch



Christpergipfel

200g Stk. 1.88

Waggu

200g Stk. 1.88

Dieser Duft von frischem Brot, warm und heimelig! Die wohlige Wärme der Backstube, fast zum Anfassen! Das ist wie Zu-Hause-Sein, das verströmt Geborgenheit. Und dann der Biss in die Kruste auf dem Heimweg, chüschtig und chnuschrig, das Leben ist schön, die Welt ist heil. Thomas Christen Augen leuchten heute noch, wenn er erzählt, wie er als Fünfjähriger jeden Morgen in der Backstube des Hotels Palace auf dem Bürgenstock Brot holen ging, das war sein Ämtli. «Ich war hingerissen von diesem Duft und beeindruckt vom Bäcker, wie er mit starken Armen den riesigen Teig knetete», erzählt er und gestikuliert ausladend, «und hin und wieder gab mir der Bäcker ein Extra-Weggli mit, das war ganz für mich alleine.» Auf jedem Heimweg war dem kleinen Thomas klar: Er wollte Bäcker werden.

Als die Christens – die Eltern, eine Schwester, drei Brüder und er – zwei Jahre später vom Bürgenstock nach Ennetmoos ins Tal zügelte, ging der kleine Thomas als Bäcker an die Fasnacht, da war er gerade mal sieben Jahre alt.

Heute ist Thomas Christen, Jahrgang 65, Inhaber der Christenbeck, Chef von 81 Mitarbeitenden, er betreibt fünf Verkaufsläden, drei Cafés und zwei Backstuben. Er ist also der Grossbäcker von Nidwalden. Und das hat erfreulicherweise nichts mit Grossmacht und schon gar nichts mit industrieller Fertigung zu tun, im Gegenteil.

Christenbeck steht heute für genau das, was den fünfjährigen Thomas Christen einst geprägt hat: bodenständiges Handwerk für ein Lebensmittel, das wir mit Lebenskraft und Geborgenheit gleichsetzen. Trotz der Grösse des Betriebs. «Falsch» wendet Thomas Christen ein, «nicht trotz, sondern wegen dessen Grösse.»

Wie das? «Komm und schau selber», antwortet der Chef. Gesagt – getan. Wir werden einen Tag in der Backstube in Buochs verbringen. Ein kleines Schild an der Brücke führt den Besucher zum Aamättli 4, ein unscheinbarer Bau. Vom Untergeschoss strömt dieser heimelig-warme Brotduft hoch, er macht sofort klar, warum eine Backstube, wo doch hart gearbeitet wird, Stube heisst.



Man kann den heimeligen Duft nur schon vom Anschauen riechen: Frisches Brot aus dem Ofen.



Bereitet schon mal alles vor: Hugo Albert, Teiger und Chef der Nachtbäckerei.

23.30 Uhr: Hugo Albert stempelt als erster ein. Er ist heute als Teiger eingeteilt und somit mit der Aufgabe betraut, die verschiedenen Teige für diese Nacht anzurühren. Wenn in den Beizen langsam die Lichter ausgehen und die Nachtwächter längst mit ihren Taschenlampen funzeln, beginnt in der Backstube vom Christenbeck der Arbeitstag. Hugo Albert studiert zuerst den Backzettel des heutigen Tages: Darauf sind sämtliche vorzubereitenden Teige aufgelistet, Weiss- und Monatsbrotteig, Mutschli-, Weggli- und Schmiedgassbrotteig, insgesamt 17 verschiedene Rezepte. Die Zutaten-Mengen sind aufgrund der tagsüber eingegangenen Bestellungen vom Computer bereits hochgerechnet. Bei «Ruchbrotteig» zum Beispiel steht:

50'000 g Wasser

69'000 g Ruchmehl IPS

900 g Hefe

1750 g Salz

12'500 g Ruchbrot-Teig Hebel.

Zügig und konzentriert holt Hugo Albert die Zutaten aus den Vorratskammern, gibt die abgewogenen Mengen Wasser, Mehl, Salz und Hefe in den grossen Kessel der Rührmaschine und holt am Ende den Hebel aus dem Kühlraum – und damit einer der Gründe, warum das Brot vom Christenbeck so aromatisch ist. Denn wenn Bäcker vom Hebel reden, meinen sie nicht etwa ein Brecheisen, sondern einen Teig, der bis zu 18 Stunden alt ist, ein Vorteig. Das ist im Grunde einfache Biochemie: Das Kühlen verlangsamt die chemischen Prozesse im Teig, wodurch sich dessen Heranreifen besser steuern lässt. Viel wichtiger ist aber, dass die Hefe genügend Zeit hat, sich richtig zu entfalten – zumal die Hefe den Aufbau von Milch- und Essigsäure verlangsamt und so eine optimale Ausgewogenheit intensiver Aromen möglich wird. Der Teig zieht, wie die Bäcker sagen. Mischt man ein Stück dieses Vorteiges in den frisch angerührten, entfaltet er darin eine Hebelwirkung auf das Aroma.

00.30 Uhr. Die Nacht-Crew kommt: Guido Blättler, Martin Gehrig, Marlen Mattli und der Lehrling Lukas Ambauen, vier von elf Bäckern. Nach einem kurzen «Guten Morgen» machen sie sich ohne Umstände an die Arbeit, die Hygiene-Häubchen übers Haar gezogen, einer schaltet den Ofen ein. Aus dem Radio plätschert das Nachtprogramm eines Lokalsenders. Die leichte Musik ist die Klangkulisse zur schweren Arbeit: Die riesigen Teigmassen werden mit beiden Armen in die Schneidmaschine gehievt und auf den Arbeitstisch gelegt, wo die Portionen von Hand geknetet und gewalkt und zu Brotlaiben geformt werden, jedes Stück einzeln. Durch das neuerliche Kneten werden kleinste Luftblasen aus der Masse gedrückt, gleichzeitig nimmt der Teig neuen Sauerstoff auf. Die frische Luft bewirkt ein optimales Garverhalten im Teig, er wird «stelliger», will heissen, er bleibt in der Hitze des Ofens besser in Form.

Die Bäcker sind enorm im Zeitdruck: Hunderte verschiedenster Brote und Brötchen müssen gebacken und nach Bestellung sortiert sein, wenn im Morgengrauen die Chauffeure kommen. Aber von Hektik ist nichts zu spüren. Hier wird schnell und routiniert gewerkt, das Team arbeitet Hand in Hand. Ist der Teig ein letztes Mal geklopft, «überschlagen» und mit Mehl bestreut, kommt er auf eine Bahre, und von dort in den Backofen. Ein noch nicht gebackenes Brot nennen die Fachleute übrigens Teigling – ein schönes Wort.

1.00 Uhr. Wieder piepst die Stempeluhr: Die Traiteur-Mitarbeiterinnen betreten die Backstube. «Guten Morgen» – «guten Morgen» – «guten Morgen» – und schon stehen Silvia Zihlmann, Katica Péric, Nadja Keiser und Elke Lippold an den langen Aluminiumtischen der Traiteur-Abteilung und streichen Sandwiches im Akkord. Schinken-, Roastbeef-, Truten- und Thonbrötli, Käse- und Sprossensandwiches, die Palette von Zutaten und Brötchen scheint endlos. Schneiden, streichen, belegen, verpacken, sortieren, auch hier wird so



Auf Hochtouren: Thomas Christen zopft...

still und schnell gearbeitet wie in der Backstube, bloss das Radioprogramm ist von einem anderen Sender.

Sind alle Sandwiches gestrichen, geht die Produktion nahtlos weiter: Jetzt folgen die Salate und Teigwaren, die in den Läden als kleine Mittagessen zum Mitnehmen angeboten werden – und sehr beliebt sind.

Inzwischen sind in der «Back-Abteilung» die Öfen heiss genug: Nun schieben je zwei Bäcker die Bahren mit den Teiglingen in einen der acht Etagen-Öfen – und rollen beim Rausziehen die Teiglinge direkt auf den Ofenboden (deshalb heisst die Bahre ganz genau genommen Einschliesslade). Der direkte Kontakt des Teiglings mit dem Ofenboden ist heute nicht mehr selbstverständlich, denn in der industriellen Fertigung der Grossbäckereien werden die Brote auf Lochgittern in Durchlauferhitzern gebacken – man achte sich beim nächsten Brotkauf auf das



...Lehrtochter Nadja Keiser belegt Sandwiches...

deutlich sichtbare Gittermuster am Brotboden. Im direkten Kontakt aber bleiben die Brote besser in Form, die Kruste wird knuspriger und aromatischer. Langsam, aber sicher stapeln sich die Plastikharassen mit frischen Broten.

3.00 Uhr. Guten Morgen – Morgen – Morgen... Die ganze Nacht lang begrüsst man sich hier mit «guten Morgen». Das wird auch dann noch so sein, wenn die Sonne längst am Himmel steht. Diesmal sind es die Speditionsmitarbeiterinnen Paula Niederberger und Idina Zimmermann, die ihren Arbeitstag beginnen. Emsig machen sie gemäss den ausgedruckten Einpacklisten die Bestellungen der Läden und Kunden parat. Der Laden in Buochs zum Beispiel hat für heute insgesamt 437 Stück von 73 verschiedenen Broten, Brötchen und Süssgebäcken bestellt, und das nur für die erste Lieferung. Die zweite Lieferung umfasst weitere 316 Stück von 14 verschiedenen



...Peppi Badolato macht feine Torten.

Posten. Läden wie Stans und Stansstad bestellen deutlich höhere Mengen, sie werden zum Teil in drei Tranchen beliefert. Die Order von Hotels, Metzgereien, Lebensmitteläden und Grossfirmen passen meist in eine bis zwei Harassen.

Sind in der Back- und Traiteur-Abteilung vor allem flinke Hände gefragt, ist in der Packerei ein stabiler Rücken nötig: bücken – strecken, bücken – strecken von Stapel zu Stapel, bis alle Brote, Kuchen und Salate für jeden Kunden zusammengesammelt sind.

Und was am Ende so einfach aussieht, ist am Anfang eine aufwändige Logistik: Heute stehen 230 verschiedene Artikel auf den Bestelllisten, davon zum Beispiel das Pain Paillasse in zehn Variationen. Aufgeteilt in die Bereiche Gross- und Kleinbrote, Konditorei, Teiglinge, Süss- und Kleingebäck sowie Sandwiches und Snacks werden alleine an unserem Besuchstag 7651 Produkte ausgeliefert.

4.30 Uhr. Der Chef kommt. Er macht als Erstes einen kleinen Rundgang und fragt nach, ob alles gut läuft heute. Alles läuft gut. Draussen vor der Bäckerei (es ist Sommer) bricht ein neuer Tag an, helle Streifen durchbrechen den dunklen Horizont. Die ersten Vögel pfeifen fröhlich, es klingt, als würden sie sich gegenseitig «Guten Morgen» zurufen.

Wir wechseln derweil die Szenerie und fahren nach Stansstad zum Hotel Restaurant Hermann, wo sich seit 2010 die gesamte Konditorei-Abteilung von Christenbeck befindet: Hier haben die Zuckerbäcker und Zuckerbäckerinnen ihren Arbeitsplatz, hier werden Torten, Cremen, Glace und natürlich alle möglichen Leckereien aus Schokolade hergestellt. Peppi Badolato hat hier das Sagen, seit einem Jahr ist er auch Thomas Christens Stellvertreter. Mit ihm nehmen jetzt drei Konditoren/Confisseure und zwei Lehrlinge die Arbeit auf – es gibt viel zu tun.

In der Konditorei wird zwar wie in der Backstube nach einem Arbeitsplan aufgrund der Bestellungen des Vortages produziert, hier sind die

Spezialisten aber flexibler. Denn vieles, was hier hergestellt wird, kann bei minus 18 Grad tiefgefroren und quasi auf Lager produziert werden: Quark- und Schwarzwäldertorten, Trübelitrömlli, Erdbeerenmousse und selbstredend die sieben Glaces.

Auch hier wird schnell und präzise gearbeitet, denn alle Köstlichkeiten werden von Grund auf mit qualitativ hochwertigen Rohstoffen zubereitet, Fertig- und Halbfertigprodukte sind verpönt. Nur schon das Zuschauen lässt einem Schleckmaul das Wasser im Munde zusammenlaufen: Dicke Cremen werden in riesigen Schüsseln gerührt, es riecht nach frischem Rahm und reifen Früchten. Und in einem speziellen Raum wird ausschliesslich mit Schokolade gearbeitet. Hier entstehen all die Nidwaldner Schoggi-Spezialitäten, die es nur beim Christenbeck gibt: Stanser Bsetzistei und Vierwaldstättersee-Fischli, Nidwaldner Bergkette-Pralinen und die Stansstader Schnitztürmli.

4.50 Uhr. Wir kehren wieder zurück nach Buochs zur Backstube an der Engelbergeraa.



Idina Zimmermann belädt den Lieferwagen mit den Bestellungen der Kunden.

Inzwischen ist es hell geworden, die Spatzen stehen bereits auf dem Vorplatz und warten: Sie wissen, dass sie hier immer etwas zu futtern finden. Und sie wissen auch, dass ihr Tisch gleich reich gedeckt wird. Denn jetzt fährt der erste Chauffeur vor und lädt die von der Packerei bereitgestellten Plastikharassen in seinen Lieferwagen. Beim Herumtragen fallen Brotkrümel zu Boden – Spatzenfrühstück.

Drei Chauffeure sind täglich im Einsatz, sie fahren fixe Touren durch den ganzen Kanton bis hoch nach Engelberg und beliefern die Christenbeck-Läden und die Grosskunden. Das sind bis zu vier Runden pro Chauffeur, der letzte wird erst kurz vor Mittag fertig sein.

5.40 Uhr. Während die Chauffeure unterwegs sind, die Packerinnen die nächsten Touren bereitstellen und die Damen in der Traiteur-Abteilung immer noch emsig frische Salate zubereiten, wird die Stimmung bei den Bäckern locker: Sie haben ihr Nachtwerk vollbracht, sprich: Alle Brote sind gebacken. Jetzt ist es Zeit für eine Pause und für

Frühstück, das – logisch – aus frischen Sandwiches, ofenwarmen Brötchen, Birchermüesli und Früchten besteht. Und aus Kaffee.

6.00 Uhr. In Hergiswil, Stansstad, Stans, Buochs und Beckenried schliessen die jeweiligen Leiterinnen die Läden auf, nehmen die Lieferungen der Chauffeure entgegen, füllen die Regale auf und machen den Laden startklar: Die meisten Christenbeck-Läden und -Cafés öffnen um 6.30 Uhr, dann muss alles parat sein, dann sind auch sämtliche Verkäuferinnen umgezogen und begrüssen die ersten Kunden.

6.10 Uhr. Die Bäcker-Crew hat ihr Frühstück beendet und macht sich wieder an die Arbeit, diesmal ist die Atmosphäre ausgesprochen locker, das Arbeitstempo vergleichsweise entspannt. Aus dem Radio tönt die Stimme der Morgenmoderatorin, sie sagt Sätze wie «für die, die gerade aus dem Bett gekrochen sind». Die Bäcker hören nicht hin. Sondern produzieren Backwaren (ein schreckliches Wort, aber so heissen die Dinger nun mal),



Freundlich und kompetent: Luzia von Holzen bedient die Kunden im Laden in Beckenried.

die auf Reserve hergestellt und vor dem Backen tiefgekühlt werden können: Nussgipfel, Schnecken, Krapfen...

7.00 Uhr. Es geht schon wieder los mit «Guten Morgen» und so weiter: Die Tagbäcker kommen. Das sind diejenigen Bäcker, die tatsächlich «gerade aus dem Bett gekrochen sind» und die Nachtschichtler bei der Arbeit unterstützen. Heute sind es Poldi Leuthold und Claudia Niederberger, meistens sind es drei.

Zwei Stunden werden die Nacht- und die Tagbäcker gemeinsam arbeiten, bevor die Nachtbäcker Feierabend haben. Oder sollte es besser «Feiermorgen» heissen?

Bereits fertig sind die Packerinnen, sie stempeln aus, denn sämtliche Bestellungen des Tages sind bereitgestellt, ihre Arbeit ist getan. Zum ersten Mal ruft jemand «tschau zäme» durch die Backstube.

8.00 Uhr. Den einzigen klassischen Bürojob beim Christenbeck hat Petra Achermann inne: Sie beginnt ihre Arbeit um acht Uhr, teilt das Büro mit Thomas Christen und erledigt, naja, klassische Büroarbeit: laufende Rechnungen prüfen, Kompensationszeiten und Nachtausgleichsruhezeit kontrollieren, Buchhaltung führen, Bestellungen bearbeiten (die kommen meistens per Fax), Telefonate erledigen und die Backpläne mit den Mengenangaben für die nächste Nacht erstellen. Sie nimmt Spezialbestellungen und Extrawünsche von Kunden entgegen und bespricht diese mit Thomas. Ausgefallene Geburtstagstorten und Partybrote sind schon fast Standard. Aussergewöhnlich waren die 72 Flugzeuge aus Schokolade für die Pilatuswerke. Letzens bestellte jemand 35 Brote in Penisform. Wird gemacht, kein Problem. Thomas Christen ist inzwischen etwas zur Ruhe gekommen: Je nach Bedarf hilft er jeweils bei den Bäckern mit («Nach so einer Nacht bin ich glücklicher, als wenn ich einen Tag lang herumtelefoniere.»). Oft packt er in der Spediti- onsabteilung mit an. Hier, sagt er, könne er die

Qualitätskontrolle durchführen. Die wichtigsten Telefonate sind gemacht, jetzt hat er Zeit für einen Kaffee im Pausenraum.

Wo waren wir stehengeblieben? – Ah, ja, beim siebenjährigen Thomas, der als Bäcker zur Fasnacht ging.

Tatsächlich begann Thomas Christen 1981 eine Lehre als Bäcker/Konditor beim Bäcker Hermann in Stansstad. «Das war damals eine renommierte Bäckerei, in der eigentlich nur Bäckersöhne als Lehrlinge aufgenommen wurden», erzählt er. Die Stiffti hat ihm «absolut gefallen». Das Arbeiten mit Lebensmitteln, das Teigen, der Duft und die Wärme. «Und man sieht sofort Resultate», seine Augen beginnen schon wieder zu leuchten, «zum Beispiel ein Pastetli: Man macht den Teig, wallt ihn aus, baut ihn auf, und es entsteht ein wunderschönes Gebilde. Dann wird es im Laden verkauft, und man erhält ein Feedback vom Kunden.» In der Freizeit spielte Thomas Christen Horn in der Blasmusik Ennetmoos, aber bei der Arbeit träumte er davon, eines Tages selber Chef der Bäckerei Hermann zu werden.

Nach der Lehre und einem Arbeitsjahr bei der Bäckerei Haller in Luzern folgten die Wanderjahre: Eine Saison in Gstaad, ein Jahr lang in Virginia (USA), Wintersaisons in Hongkong, Singapur, Davos und Aarau, in der Sommersaison jeweils in der Bäckerei der Bürgenstock-Hotels (dort, wo er als Fünfjähriger Brot holen ging). 1991 absolvierte er die Meisterprüfung und legte gleich die Wirteprüfung nach. Dann folgte eine Saison in Engelberg, und eigentlich wollte er eine kleine Bar mit viel Musik und Snacks eröffnen, egal wo, Hauptsache ein eigener Betrieb. Aber dann erhielt er einen Anruf von der brancheninternen Vermittlungsstelle Proback: Die Pfauenbäckerei in der Schmiedgasse in Stans sei zu haben – ob er die übernehmen wolle?

Natürlich wollte er. Einen Betrieb in Nidwalden! «Für mich war dieses Angebot ein klares Zeichen, dass mein Platz in Nidwalden ist», erklärt Christen. Und was perfekt passte: In Engelberg lernte



Truffes in Braun und Weiss.



Verschiedene Torten und Desserts.



Währschafte Kilobrote.



Nidwaldner Lebkuchen.



Äniswappen.



Selber gemachte Branchli.



Das Arbeiten am Ofen liegt ihm mehr als Bürokratie: Thomas Christen ist Bäcker aus Leidenschaft.

er seine zukünftige Frau kennen, Claudia Brun, gelernte Konditorin/Confiseurin, Jahrgang 1970. Thomas lehnte ein Angebot aus Ecuador ab und die beiden übernahmen per 1. Januar 1995 von Robert Ettlin die Backstube in der Schmiedgasse mit dazugehörigem Laden an der Engelbergerstrasse. Personal: ein gelernter Bäcker, drei Lehrlinge, der Chef und die Chefin. Umsatz: 45 Tonnen Mehl pro Jahr beziehungsweise 150 Kilo pro Arbeitstag, umgerechnet auf Ruchbrot wären das täglich 430 Pfänderli. Das entspricht noch heute dem guten Durchschnitt einer Schweizer Kleinbäckerei.

«Ich war neunundzwanzig Jahre alt und hatte eigentlich mein Ziel erreicht», erzählt Christen, «Lehre, Ausland, Meister, eigene Bäckerei, eine Frau.» Und bald Kinder: 1996 kam Eveline zur Welt, zwei Jahre später Linus.

Alles, was seither dazukam, ist im Grunde das Ergebnis glücklicher Umstände. Man könnte sagen: Zufälle. Aber im nachhinein hat für Thomas alles

eine Logik, und die hat viel mit der puren Freude am Handwerk und mit Aufrichtigkeit zu tun. Dass er 1999 angefragt wurde, ob er beim Ladenprojekt Dorfplatz 9 in Stans mitmachen wolle (ein Zusammenschluss eines Käasers, eines Metzgers und eines Lebensmittelhändlers), könnte man noch als günstige Gelegenheit betrachten – im August desselben Jahres verlegte er den Laden von der Engelbergerstrasse in den Dorfplatz 9 und eröffnete dort eine kleine Kaffee-Ecke. Aber dann kam die Geschichte mit Anliker.

Heinz Anliker: Hatte 1988 die Bäckerei Zimmermann in der Fischmatt in Buochs übernommen, zwei Jahre später die Bäckerei Käslin bei der Klewenbahn-Talstation in Beckenried, eröffnete 1998 eine Filiale an der Seestrasse in Hergiswil und bezog im selben Jahr eine zentrale Backstube im Aamättli in Buochs. Aber seine Expansions-Strategie funktionierte nicht richtig, noch im selben Jahr entschied er sich, die drei Läden plus die Backstube zu verkaufen.

Anlikers Angebot war ein gefundenes Fressen für die Grossbäckerei Hug aus Luzern, ein Riese im Schweizer Backgewerbe, der in der Innerschweiz auf Expansionskurs war. Hug wollte von Anliker die drei Läden, aber nicht die Backstube übernehmen – was letzterem aber gar nicht passte. Heinz Anliker fragte deshalb Thomas Christen, ob nicht er den ganzen Betrieb übernehmen wolle. Das war im Sommer 2001. Bis Oktober musste sich Christen entscheiden...

«Das Angebot hat mich ziemlich durchgerüttelt, zumal es in meiner Backstube an der Schmiedgasse inzwischen eng geworden war und ich sowieso eine Lösung finden musste.» Aber wie sollte die aussehen? Eine neue Backstube bauen? Aber wie gross müsste die dann sein? Für einen Laden? Für zwei? Für drei?

Jetzt lag ein Angebot auf dem Tisch für eine Backstube, die gross genug war für vier Läden. Das hätte auf einen Schlag einen Personalanstieg von 16 auf 46 bedeutet, «das machte mir ziemlich Schiss». Eines war ihm sonnenklar: «Ich wollte nicht, dass ein Grossbäcker von auswärts ganz Nidwalden regiert. Ich wollte, dass Nidwaldner Bäcker für Nidwaldner Brot backen. Das verlangte mein Berufsstolz.»

Überhaupt: Diese Grossbäckereien! Noch schlimmer: Die Industrie! Thomas Christen kommt auf das zu sprechen, was für ihn den Beruf des Bäckers ausmacht: Das Handwerk. «In der industriellen Fertigung kommen die Zutaten aus Silos in ein geschlossenes Rührwerk, der Teig wird durch Rohre gequetscht, portioniert und auf Gitterroste gepresst, die durch einen Durchlaufofen geführt werden, danach werden die Brote automatisch abgepackt und gestapelt.» Mit anderen Worten: «Der Teig sieht keine Hände mehr, die ihn bearbeiten.» Das macht keine Freude.

Denn das Backen ist, wie Christen sagt, eine «ungenauere Wissenschaft»: Die Temperaturen der Zutaten, die Kühlung des Teiges, die Dauer des Ziehen-Lassens, die Temperatur des Teiglings, sogar dessen Grösse, das sind alles Faktoren, für

die man viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl brauche, wenn das Brot am Ende richtig gut sein soll.

«All das ist in der industriellen Fertigung nicht möglich», sagt Christen, «deshalb werden diese Defizite mit vielen Zusätzen wettgemacht.» Er meint Hilfsstoffe wie Feuchthalte-, Konservierungs- und Kleberoptimierungsmittel, Gärtoleranz-, Verdickungs- und Antihafmittel, Geschmacksverstärker und Enzyme, die die Brotkruste extraknusprig machen. «Das ergibt kein Brot, sondern etwas, das ähnlich aussieht, aber an einen Schwamm erinnert. Und am Ende haben wir eine Monokultur des schlechten Brotes. Bei mir gibt es all diese Zusätze nicht.» Christenbeck ist Handwerk. Christenbrot ist, wie Christen sagt, «ehrliches Brot». Zudem wird hier grundsätzlich mit IP-Suisse-Mehl gearbeitet, wenn immer möglich auch mit Bio-Mehl und Bio-Zutaten, natürlich aus der Region.

Thomas Christen schlug ein und übernahm per 1. Januar 2002 die drei Anliker-Läden in Buochs, Beckenried und Hergiswil sowie die Backstube in Buochs, für die er seine alte Backstube in Stans auflöste.

Und es kamen nach und nach, was Thomas Christen übers Brot hinaus am Herzen liegt: die Cafés. Gemütliche Treffpunkte, in denen man käfelen, plaudern und etwas Süsses geniessen kann. Heute sind in den Läden in Stans, Hergiswil und Beckenried Cafés integriert.

Die neuen Christenbecks kamen bei den Nidwaldnern gut an. «Und ich konnte dank der neuen Grösse des Betriebs neue Ideen entwickeln, die vorher nicht denkbar waren.» Mit den vier Läden wurde auch das Sortiment wesentlich grösser.

Nur die Familie schaffte den Sprung nicht: 2002 trennten sich Thomas und Claudia. Fünf Jahre blieb Thomas Single, bis er Denise Wyss kennenlernte: Sie ist heute seine Lebenspartnerin und hat das heutige Erscheinungsbild von Christenbeck massgeblich mitgeprägt, indem sie die Läden und die Cafés eingerichtet hat.

9.00 Uhr. Die Zeit vergeht im Flug, wenn Thomas erzählt. Wenn andere Znünipause machen, haben die Nachtbäcker Feierabend. Sie werden nach Hause gehen, aber nicht todmüde ins Bett fallen, sondern wach bleiben, die meisten haben Familie. Nach dem Mittagessen werden sie ein paar Stunden schlafen, am Abend wieder für die Familie dasein oder ihren Hobbys frönen, bevor sie sich wieder aufs Ohr hauen für ein, zwei Stunden.

Die Tagbäcker bleiben derweil in der Backstube auf Trab, denn es gibt immer viel zu tun: Sie rollen Gipfelteig, backen Linzer- und Stanser Nusstorten, Holländer und Anisgebäck, bereiten Zigerchrapfen vor.

9.30 Uhr. In der Traiteur-Abteilung kehrt Ruhe ein: Die Frauen haben ihr Tagewerk vollbracht: «Tschau zäme» – «tschau zäme» – «tschau zäme». Thomas Christen steigt ins Auto und besucht einen seiner fünf Läden – das macht er täglich. Heute ist es die Filiale in Beckenried, die nach

einem umfassenden Umbau und der Erweiterung mit einem Café im September 2011 neu eröffnet wurde.

Bei einem Kaffee, seinem dritten heute, erzählt er, wie mit der Übernahme der Bäckerei im Stansstader Café Hermann sein zweiter Berufstraum in Erfüllung ging (wir erinnern uns: Hier absolvierte Thomas die Lehre und stellte sich vor, wie es wäre, selber Chef dieser Bäckerei zu sein). «Aus heiterem Himmel erreichte mich im Februar 2010 eine Mail von einem gewissen Sören Schwitzky. Er schrieb, dass er das Hotel Hermann übernommen habe, aber nur das Hotel und das Café betreiben wolle und ob ich den Verkaufsladen mieten möchte», erzählt Christen.

Er schrieb zurück, was denn mit der Backstube sei. Schwitzky antwortete, die könne er auch haben, wenn er wolle.

Christen wollte, und nur fünf Monate später zügelte die ganze Konditorei-Abteilung von Buochs nach Stansstad. «Das traf sich wunderbar, denn inzwischen war es in der Backstube in Buochs



Mit Zucker und Rahm: Im Café in Beckenried serviert Nadja Schurtenberger verschiedene Kaffee-Kreationen.



Christenbeck bleibt bodenständig: Thomas Christen und seine Partnerin Denise Wyss.

schon fast wieder so eng geworden wie damals in der Schmiedgasse. Und ich hatte ein gutes Bauchgefühl bei diesem Deal.»

Christen sagt: «Ich bin nie gewachsen, weil ich wachsen wollte, sondern weil es als logische Konsequenz an mich herangetragen wurde.»

Schon ein paarmal erhielt er Übernahme-Angebote aus Obwalden und Luzern. Doch die interessieren ihn nicht. «Mein Bauch sagt: Ich bin in Nidwalden zu Hause. Hier will ich etwas bewirken.»

Ob dieses Wirken nicht eines Tages dazu führt, dass im ganzen Kanton nur noch Christen-Brot gegessen wird und also eine Monobrotkultur herrscht? «Nein», antwortet Christen, «denn erstens ist mein Angebot an Backwaren viel zu gross für eine Monokultur. Und zweitens ist es keineswegs mein Ziel, der einzige Nicht-Grossbäcker Nidwaldens zu sein. Es gibt ja noch fünf andere ausser mir.»

13.00 Uhr. Die Verkäuferinnen in sämtlichen Läden haben Schichtwechsel. Die zweite Schicht dauert bis 18.30 Uhr.

14.00 Uhr. Die Konditor-Crew in Stansstad macht Feierabend.

16.30 Uhr. Auch die Tagbäcker in Buochs haben ihr Tagewerk vollbracht und gehen nach

Hause. Einzig Petra Achermann hält die Stellung, nimmt Telefone und Bestellungen für den nächsten Tag entgegen und erstellt die Backpläne.

17.45 Uhr. Petra Achermann schliesst die Tür von aussen. Ausser natürlich, wenn Thomas Christen noch da ist und zum Rechten schaut. Sein Handy trägt er immer bei sich, damit Kundenwünsche rund um die Uhr besprochen werden können.

Als Präsident des Ob- und Nidwaldner Bäcker- und Konditoren-Verbandes und als Zentralvorstand des Schweizerischen Bäcker- und Konditoren-Verbandes hat er auch viel Lobby-Arbeit zu verrichten. Aber irgendwann ist auch die erledigt und in der Backstube kehrt Ruhe ein. Wenigstens für ein paar Stunden. Denn Brot, sagt ein altes Sprichwort, wird immer gegessen. Auch morgen. Und übermorgen.

23.30 Uhr. Der Teigler stempelt ein.

Christian Hug, Jahrgang 65, ist Journalist, Autor und Textdienstleister in Stans. Sein neuestes Buch «Die selben sieben Laster – Planzer schreibt Geschichte» erschien im Februar 2012. Er mag die Patrons der alten Schule, wie Thomas Christen einer ist, und wie überhaupt im Leben die Abwechslung auch im Brotkorb.