



Jedes St. Galler Pfänderli wird von Hand geknetet und geformt.



Werner Kast verfeuert in seinem Holzofen jährlich 120 Ster Holz.



Goldgelbe Sonntagszöpfe.

Für viele ist sein Brot das beste: Werner Kast aus Reute versorgt Gourmets mit knusprigem Holzofenbrot. Der Ausnahme-Bäcker setzt auf Handwerk und Bio-Zutaten - und empfindet seine Arbeit als Meditation.

Der Eigenbrötler

TEXT: MELISSA MÜLLER/BILDER: BENJAMIN MANSER

Tiefschwarz senkt sich die Nacht über die Appenzeller Hügel in Reute bei Oberegg. Nur in einem Haus brennt noch Licht. Draussen liegt Schnee, drinnen herrscht feurige Wärme. Mehl stäubt durch die Luft. Neben dem Holzofen steht ein langer Holztisch mit vielen Stühlen, wie in einer italienischen Grossfamilie. Hier wird nicht nur gearbeitet, sondern auch gegessen und gelebt. Ein grosser Mann mit langem Bart und kurzgeschorenem Haar schiebt mit einer Schaufel Brote auf die heissen Steine – der Chef. Werner Kast trägt eine schwarzweiss-karierte Hose und ein weisses Shirt, das seine muskulösen Oberarme zum Vorschein bringt. «Das kommt vom Schaffen», sagt der 49-Jährige stolz, während er rhythmisch und kraftvoll den Teig knetet. Der Duft von frischgebackenem Brot steigt in die Nase.

Feinschmecker reissen sich um seine Brote. «Sehr viele junge Leute kaufen bei uns ein», freut er sich. Das Brot von Kast ist etwas teurer als das herkömmliche, dafür bleibt es fast eine Woche frisch. Zu den Liebhaberinnen gehört die St. Galler Spitzenköchin Vreni Giger, die das Brot seit 16 Jahren bei ihm bestellt. «Es ist das

«Werner Kast hat seinen nicht ganz einfachen Weg gemeistert und eine Nische gefunden.»

Vreni Giger
Spitzenköchin

beste», schwärmt sie. «Es schmeckt genauso wie das Brot, das ich früher für meine Grossmutter holen musste. Aussen knusprig, innen kompakt.» Die Köchin erinnert sich an ihre erste Begegnung mit dem Bäcker. Er stellte sich eines Morgens um 9 Uhr in ihrer Küche vor; sie wollte ihm Kaffee anbieten. «Ein Bier wäre mir lieber», sagte er. Worauf sie ihn entsetzt anschaute. «Weisst du, ich habe zehn Stunden gebacken, und jetzt hab ich Feierabend», erklärte er.

Kast beliefert inzwischen auch das noble Restaurant Fernsicht in Heiden und das «Einstein» in St. Gallen. Er ist in der glücklichen Lage, sich seine Kundschaft aussuchen zu können und mag es, mit Spitzenköchen zu fachsimpeln, «welche Körnli zusammenpassen.»

Zauber der Nacht

Werner Kast liebt die Nacht, «wenn die Welt ruhig und frei von äusseren Einflüssen ist». Heute hilft ihm seine Nachbarin Elsbeth Bischofberger, die flink Zöpfe flicht. Doch meistens arbeitet er allein. «Das ist für mich wie Meditation.» Der Stress beginne für ihn erst um 8 Uhr morgens, wenn das Telefon klingelt und die Brote ausgeliefert werden müssen. Am Mittag geht er jeweils ins Bett, um 18 Uhr steht er wieder auf. «Ich habe genauso Mühe wie alle anderen aufzustehen. Aber wenn das Feuer zu knistern anfängt, während ich meinen Kafi trinke, fängt mein Motörli zu laufen an.» Links vom Ofen befindet sich seine Backstube, rechts die private Küche – eine komplette Verschmelzung von Wohn- und Arbeitsbereich.



«Frisches Brot ist so fein wie Kuchen»: Werner Kast in seinem Haus in Reute, wo er arbeitet und wohnt.

Es ist 23 Uhr. Kasts Lebenspartnerin Sändi Heider ist schon im Bett. Tagsüber ist sie die Chefin in der Bäckerei. Seit 25 Jahren sind die beiden ein Paar. Obschon sie nicht verheiratet sind, wird die gelernte Bereiterin und Tiernärrin oft als «Frau Kast» angesprochen. Auch die gemeinsamen Tiere schlafen schon bei unserem Besuch. «Wir haben ein Pudeli, drei Chätzli, ein Rössli und zwei Eseli», sagt Kast, der oft die Verkleinerungsform benutzt. «Ein Teiggli ist wie ein Tierli», erklärt er liebevoll. «Man muss es rund um die Uhr hegen und pflegen.»

Werner Kast und Sändi Heider haben es sich nicht nur zur Lebensaufgabe gemacht, das perfekte Brot herzustellen. Die beiden sind ausgesprochene Gourmets. Neben dem Holzofen haben sie eine moderne Küche aus Edelstahl einbauen lassen – ein St. Galler Fabrikat. «Mit Kühlschränken wie bei den Profiköchen», sagt Werner Kast, der die Küche herzeigt wie andere einen Porsche. Hier verwöhne ihn seine Partnerin mit exzellenten 4-Gang-Menüs.

50 Tonnen Bio-Mehl

Der Holzofen-Pionier verarbeitet jährlich 50 Tonnen Mehl – ausschliesslich biologisches aus der Schweiz. «Ich habe lange gesucht, bis ich einen Müller in Birmensdorf im Aargau gefunden habe, der mir das liefern kann.» Zudem

«Ein Teiggli ist wie ein Tierli: Man muss es rund um die Uhr hegen und pflegen.»

Werner Kast
Bäcker

benutzt er fast keine Hefe und lässt seinen «Teiggli» viel Zeit, um aufzugehen – bis zu 36 Stunden. Und er formt jedes Brot sorgfältig von Hand. Er trägt keine Plastikhandschuhe wie die meisten seiner Zunft, sondern knetet den Teig mit blossen Händen; «ich wasche mir die Hände ja 100 Mal am Tag.»

Ein krasses Gegenbeispiel zum industriell hergestellten Brot der Grossbäckereien. Dort spucken 70 Meter lange Maschinen über 40 Brote pro Minute aus. Und Enzyme beschleunigen künstlich das Aufgehen des Teigs.

Jährlich verfeuert er 120 Ster Holz; das meiste davon holt er selber im Wald. Mit einem langen Feuerhaken stochert er in der glühenden Kohle und verteilt sie auf den Steinen. Danach wird der Ofen ausgeputzt. Gleich wird er mit der Holzschaukel 100 St. Galler Pfänderli «einschiesens». Die heissen Steine geben Energie ab. Dadurch entsteht eine intensive Kruste.

Kohlensäcke statt Brot

Der Holzofen ist das Herz des Hauses. Er heizt das ganze Daheim und sorgt für Warmwasser. «Der ist Gold wert.» Werner Kast tätschelt das hellgelb geplättelte Ungetüm, als wär's ein Freund. «Ohne Holzofen gäbe es uns nicht.» An der Seite kann man dranhocken und den Rücken wärmen. «Das ist wie Wellness.»

Erbaut wurde der Holzofen während des Zweiten Weltkriegs. Damals bewohnten Soldaten den Weiler, die in Reute militärische Absper-

Fortsetzung auf Seite 20

Der Eigenbrötler

Fortsetzung von Seite 19

rungen errichteten. 25 Jahre blieb der Ofen kalt und unbenutzt. Bis 1989, als der junge Werner Kast einzog. Der damals 22jährige Teufener hatte in Zürich eine Bäckerlehre absolviert und in Basel erste Berufserfahrungen gesammelt. In Reute erstand er im «jugendlichen Übermut» den «alten Schopf mit dem viel zu grossen Ofenklotz drin». «Ich wusste nicht, was ich damit anfangen sollte.» Erst wollte er den Ofen herausreissen lassen. Ein Ofenbauer riet ihm jedoch, es sich nochmals zu überlegen. Also erweckte er den Ofen zu neuem Leben und begann, damit zu experimentieren. «Learning by doing» war's, «am Anfang habe ich da kein Brot, sondern mehrere Kohlsäcke rausgezogen.»

Heute hat er ein grosses Sortiment: Er backt mit Dinkel, Hanfsamen und Roggen. «Aber ich hätte kein Problem damit, nur eine Sorte Pfänderli zu backen. Es würde mir nicht langweilig.» Denn auch nach 27 Jahren hat er an seinem Brot jeden Tag etwas auszusetzen: An der Farbe, der Krume oder dem Aroma, wenn «keine schöne Gärung» stattgefunden hat.

«Höchstens mal ein Männer-Reisli»

Die Nachfrage ist grösser als das Angebot. Dennoch will Kast, der nebst dem Holzofen auch mit einem konventionellen Ofen arbeitet, nicht noch mehr produzieren. «Das gibt nur Puff.» In den ersten zehn Jahren war er infolge wirtschaftlicher Abhängigkeit gezwungen, zwei Filialen mit 20 Angestellten zu betreiben. Doch damit war er unglücklich. Er war mehr mit Verwalten als mit Backen beschäftigt. «Meine Bäckerei sollte nicht gleichzeitig auch noch Restaurant, Kiosk und Catering sein», findet er, der selber in der Backstube stehen will. «Da nütze ich am meisten.» Er chrampft an sechs Nächten pro Woche, Ferien macht er nie. Lieber betätigt er sich im Garten oder unternimmt mal ein «Männer-Reisli».

Und er kann sich nicht vorstellen, jemals mit dem Backen aufzuhören, solange er fit ist. Die Pflicht und Verantwortung, mit natürlichen Rohstoffen zu arbeiten und das Brot rechtzeitig auszuliefern, empfindet er als «wunderbares Geschenk». Seine sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter putzen, verkaufen, wägen ab und liefern aus. «Es läuft gut, aber reich werden wir damit nicht.» Er betont, es gehe ihm ja auch nicht um den Profit. «Sondern um ein glückliches, bewusstes Leben. Das ist für mich Reichtum.»



Werner Kast arbeitet blitzschnell. Beim Backen ist Routine gefragt. Zugleich muss der Bäckermeister sehr wachsam sein.



Der Ofen wird für jeden «Schuss» neu gefeuert. Das Brot wird mit der gespeicherten Energie in den Steinen gebacken.



Postkarte aus Saigon

von Ralf Streule, Sportredaktor

Xin Cháo, Baby! Wer mit Kleinkindern durch Vietnam reist, dem klingen die Worte täglich in den Ohren. Vor allem das nicht mehr enden wollende und in einem weiten Bogen nach oben phrasiierte «i» am Ende. «Guten Tag Baby!» Spricht ein Europäer die Grussformel selbst aus, etwa als «Sin Tschau», versteht ihn niemand. In Vietnam entscheidet die Tonlage über die Wortbedeutung, diesbezüglich verhält sich die Sprache wie das Chinesische. «Ma» kann Mutter heissen, aber auch Geist, Grab oder Pferd. Wer's ausprobiert, begibt sich aufs Glatteis. Dafür haben die Vietnamesen ihrerseits Mühe mit Englisch. In der Schule wird zunächst Chinesisch gelernt. Die besten Englischsprecher sind ältere Männer aus Südvietnam, die im Krieg an der Seite der US-Amerikaner kämpften.

Vietnamesisches Alltagsenglisch führt zu hübschen Anekdoten. Das Motorbike, wichtigstes Verkehrsmittel des Landes, wird Motobye genannt – und im Verleih oft auch so angeschrieben. Das hübscheste Missverständnis aber gab es, als meine Frau im Hotel nach einem Medikament gegen Rückenschmerzen, «Backache», fragte. Fast wäre ihr ein Pancake serviert worden.

Unkommod

Auferstehung unerwünscht

Meinungsforschungsinstitute haben nicht nur die sinkende Zahl von Gottesdienstbesucherinnen und Kirchenangehörigen, sondern auch das Schwenden einzelner Glaubensinhalte untersucht. So glaubt nur noch eine von drei getauften Christinnen und Christen an die Auferstehung Jesu und an ein ewiges Leben von uns Sterblichen. Der Rest feiert Ostern als legendäres Eiersuch- oder als Gotthardstau-Ritual. Neu ist, dass Auferstehung und ewiges Leben gar nicht mehr erwünscht und ersehnt werden. Im Buch «Wie hältst du's mit der Religion?» waren die meisten der 27 prominenten Schweizer der Meinung von Peter Bichsel, dass das Leben mit dem letzten irdischen Atemzug endgültig ausgeknipst wird. Und niemand wünschte sich wirklich, dass danach noch etwas weitergeht. Die Vorstellung eines ewigen Lebens ist wohl für die meisten von uns darum kein Grund zur Hoffnung und zum Glauben mehr, weil wir im Diesseits übersättigt sind und uns selbst in der wildesten Phantasie nicht ausmalen können, dass nach dem jetzigen Paradies-Dasein noch etwas Tollereres folgen kann. Viele Menschen in der Schweiz langweilen sich bereits vor dem Tod über das Leben im Paradies. Für sie kann im Jenseits entweder nur ein sozialer Abstieg erfolgen oder eine ewige Fortsetzung des Zu-Tode-Langweilens. Um ein ewiges Jenseits ersehnen zu können, müsste uns irgendein Prophet nicht 16 Jungfrauen oder Jungmänner, sondern 500 TV-Kanäle und ewigen Gratis-WiFi-Empfang im Paradies garantieren können.

Im Brief an die junge Christengemeinde in Korinth schrieb Paulus vor

Die Ostergeschichte bildete 2000 Jahre lang das Zentrum des christlichen Glaubens. Heute glaubt nur jeder Dritte an die Auferstehung - und kaum jemand ersehnt sie.



Lukas Niederberger, Publizist. Er wohnt in Rigi-Klösterli.

fast 2000 Jahren: «Wenn Christus Eurer Meinung nach nicht auferstanden ist, so ist unsere Predigt vergeblich, und so ist auch Euer Glaube vergeblich.» Dass die meisten an Sonntagen nicht mehr die Kirchenbank drücken, kann man aufgrund des wachsenden Individualismus und der veränderten Weekend- und Feiertagskultur leicht nachvollziehen. Aber wenn sich auch die zentralen religiösen Inhalte verflüchtigen, versteht man Kantonsrätinnen und Unternehmer, die versuchen, Berchtoldstag, Dreikönige, Auffahrt, Oster- und Pfingstmontag, Fronleichnam, Mariä Himmelfahrt, Allerheiligen, Mariä Empfängnis und Stephanstag aus dem Kalender der bezahlten arbeitsfreien Feiertage zu streichen. Eine weitere arbeitsfreie Woche würde die Tourismusbranche zweifellos stärker ankurbeln als diese religiösen Festtage.

Das Rad der Zeit lässt sich nicht zurückdrehen. Aber die Werte, die das Christentum in den letzten 2000 Jahren von sich aus entwickelt oder von anderen Religionen und Kulturen übernommen und gefördert hat, bleiben bestehen und werden sich weiter entfalten und verbreiten, etwa in der Schweizer Verfassungspräambel oder in der UNO-Menschenrechtscharta. Sie propagieren Frieden und Freiheit, Gerechtigkeit und Solidarität, Sorge für die Armen, für die kommenden Generationen und für die Umwelt. Wenn sich diese Werte tatsächlich verwirklichen, dann ist es gar nicht so bedrohlich, wenn sich unser Osterglaube mehr und mehr darin erschöpft, dass die versteckten Eier bald in irgendeinem Schrank auftauchen werden.

Lukas Niederberger

Eiersuche im Museum

FRAUENFELD. Wer Lust auf eine vergnügliche Eiersuche hat, könnte heute zum Beispiel einen Abstecher nach Frauenfeld machen – ins Naturmuseum und Museum für Archäologie Thurgau (von 12 bis 17 Uhr). Über die Osterfeiertage führt dort ein Wettbewerb Kinder und ihre Eltern auf einer spannenden Eiersuche bis in die hintersten Ecken der Ausstellungsräume beider Museen. Wer die versteckten Eier aufspürt und das Lösungswort findet, kann einen von zehn Bücher-



Im Museumsgarten in Frauenfeld.

gutscheinen gewinnen. Die Wettbewerbskarte liegt im Museum auf. Der Eintritt ist frei. Nach erfolgreichem Eiersuchen bleibt vielleicht noch Zeit für die Sonderausstellung «Süsswasser: Quelle des Lebens» im Naturmuseum. Fotografien von Michel Roggo werden ergänzt mit der Ausstellung «Nachhaltige Wassernutzung» des Schweizerischen Nationalfonds (SNF). Im Museum für Archäologie ist noch bis Ostermontag «Le Trésor – Münzschatze 3.0» zu sehen. Präsentiert werden drei neue Münzschatze, die in den letzten zwei Jahren entdeckt wurden. (red.)

Heute 12 bis 17 Uhr und Ostermontag 14 bis 17 Uhr, Naturmuseum und Museum für Archäologie Thurgau, Freie Strasse 24, Frauenfeld www.naturmuseum.tg.ch www.archaeologie.tg.ch