

Briensermärt ohne Familie Walz

Der Bäckermeister Heinz Walz und seine Schwestern haben beschlossen, an den beiden traditionellen Dorfmärkten keinen Stand mehr zu betreiben. Nach 81 Jahren, ein Abschied mit Wehmut und Erleichterung. Erfahren Sie hier die Hintergründe.

von Zora Herren/Morris Stössel



Das eingespielte Märt-Team mit Margrit Frunz, Heidi Walz und Silvia Frunz (vlnr). Sie waren nicht nur fleissige Verkäuferinnen, wegen ihnen kamen viele Brienzer und Heimweh-Brienzer auch zum «Doorfen» an den Stand.

Foto: Familie Walz

Sie gehören zum Briensermärt: die Walz-Chrapfen, Dänzeschiibleni und vor allem auch

die Familie Walz. Heinz Walz in der Backstube und seine beiden Schwestern Heidi und Margrit mit Tochter Silvia am Verkaufsstand und die jüngste Schwester Madeleine, die mit ihrer Familie im Voraus alles vorbereitet, was es für einen gelungenen Marktstand braucht.



Heinz Walz (71) hat mit dem Chrapfen aufgehört, dies erzählt er im Interview Morris Stössel (12), der am nationalen Zukunftstag Zeitungsluft schnupperte.

Foto: Zora Herren

Schwere Arbeit

Gesundheitliche Probleme, die sich im Frühling bemerkbar machten, führten zum Entschluss, dass der letzte Briensermärt der letzte war: «Die Krapfenherstellung ist eine sehr schwere Arbeit», erklärt Heinz Walz: «Mehl- und Birnensäcke umhertragen, die Behälter mit dem Öl und die grossen Pfannen, da taten mir die Schultern immer sehr weh, und da sagte ich, jetzt muss sich etwas ändern.»

Die Krapfen gibt es weiterhin

Im Mai habe er den Entscheid getroffen, spätestens per Ende Oktober mit dem Chrapfen aufzuhören. «Ich habe Christine Durrer, der Mitarbeiterin vom Tea Room Walz, den ganzen Sommer hindurch gezeigt, wie man Krapfen macht. Wie man den Teig und die Füllung herstellt, den Teig ausrollt, die Birnenmasse aufstreicht und backt. So gibt es die Brienzer Krapfen von Walz weiterhin, und zwar ist es genau dasselbe Rezept mit den gleichen Rohstoffen und der gleichen Herstellungsart, da bleibt alles gleich.»



Die Krapfenherstellung ist eine sehr schwere Arbeit, körperliche Schmerzen brachten Heinz Walz dazu, das Handwerk in Zukunft Christine Durrer zu überlassen. Foto: Familie Walz



Auch die schön verzierten Dänzeschiibleni nach dem Rezept von Lorenz Denz, dem Ururgrossvater von Heinz Walz, werden weiterhin hergestellt. Fotos: Zora Herren



Heinz Walz ist froh, dass seine Spezialitäten mit Durrer und Illi weiterhin hergestellt und verkauft werden. Christine Durrer (links) erlernte Konditorin/Confiseurin in der Bäckerei Walz und ist bereits einige Jahre für die Pâtisserie des Tea Room Walz zuständig, unter der Führung von Silvia Illi und Walter Hinni.

Immer zu wenig

Zehn Tage vor dem Briensermärt habe er jeweils mit der Produktion begonnen, mit einem straffen Programm während des ganzen Monats November. Eine Herausforderung für den seit sechs Jahren pensionierten Bäcker: «Früher machten wir 3000 Krapfen, in den letzten Jahren noch 2000 bis 2400, aber wir hatten immer zu wenig. Um halb fünf waren alle immer schon weg.»

Nebst den Krapfen sind die Dänzeschiibleni in der vorweihnachtlichen Zeit kaum mehr wegzudenken. Das einfache Gebäck in verschiedenen Formen wird mit einer Zuckerglasur verziert, nach einem eigenen Rezept von Lorenz Denz, dem Ururgrossvater von Heinz Walz. «Auch die werden weiter in dieser Backstube von Christine Durrer hergestellt», informiert der 71-Jährige weiter.



Oskar Michel (links) und Heinrich Walz 1936, die mit ihrem

Ab 1936 immer dabei

81 Jahre lang hat die Familie Walz ihre Spezialitäten am Briensermärt angeboten. Therese Michel-Walz entdeckt ein Foto aus der Anfangszeit von 1936, es zeigt ihren Vater gemeinsam mit Osi (Oskar) Michel, dem späteren Koch und Löwen-Wirt: «Die beiden unterhielten das halbe Dorf mit ihren Schelmereien», erzählt Therese Michel lachend und berichtet weiter: «Damals wurde die Strasse noch nicht gesperrt. Als dann ein Lastwagen langsam durch den Märt fuhr, nahm Osi einen 'Gräubichuechen', stieg aufs Trittbrett, drückte den Kuchen dem Chauffeur mitten auf das Steuerrad und meinte, das koste einen Franken.»

Viele Fotos klebten sie ins Album, viele Begegnungen und Geschichten bleiben in

Foto: Familie Walz Erinnerung. «Es ist ein grosser Schritt und Schnitt in der Ära Walz», meinen die

Fotos: Familie Walz



1980, Margrit Frunz begrüsst ihre Kundschaft mit dem unverkennbaren herzlichen Lachen.



1982, Ätti Heinrich Walz bringt Nachschub.

181 Jahre Bäckerei Walz

Die Bäckerei Walz prägt seit 1837 die Dorfgeschichte von Brienz, der Zeitpunkt sei jetzt gekommen, meint Heinz Walz, nach 181 Jahren soll nun das letzte Kapitel geschrieben werden: «Wenn es mich in den Fingern juckt, dann helfe ich noch, Krapfen zu backen», verrät Heinz Walz. Ansonsten wird er kürzertreten, am diesjährigen Weihnachtsmarkt helfe er noch mit beim traditionellen Lebkuchenverzieren mit den Kindern in der Backstube, und weiterhin wird er jeweils am Dienstag den Bäckereiladen öffnen.



Madeleine Gerber (links) und Margrit Frunz, noch haben die Schwestern genügend Krapfen auf dem Ladentisch.

Nationaler Zukunftstag



Morris Stössel konnte nach dem Interview mit Heinz Walz noch die Nusstorten fertig vorbereiten.

Der Brienzer Morris Stössel durfte am nationalen Zukunftstag die Redaktorin Zora Herren bei ihrer Arbeit begleiten und so ein bisschen Zeitungsluft schnuppern. Die gemeinsam vorbereiteten Fragen richtete der Sechstklässler an den Bäckermeister Heinz Walz, einen Teil des Interviews können Sie im Video mitverfolgen. Die beiden kennen sich schon länger. Morris Stössel half einige Male in der Backstube mit und verziert jährlich am Weihnachtsmarkt einen Lebkuchen bei Heinz Walz.

Aus dem Fotoalbum



Therese Michel entdeckte in einem Fotoalbum diese Erinnerung an den Briensermärt von 1936.

Fotos: Familie Walz



40 Jahre lang verkauften die beiden besten Freundinnen Erica de Feo (links) und Margrit Frunz am Briensermarkt die Backwaren der Familie Walz, ein Foto von 1982.



Ganze Krapfen-Pakete gingen über den Ladentisch.



Im Fotoalbum steht: Um 13.00 Uhr waren Heinz' Krapfen ausverkauft. Von da an gingen sie frisch ab Fritteuse über den Ladentisch. Die letzten Jahre seien es immer zu wenig gewesen, sagt Heinz Walz, der hier noch Zeit hatte, für ein Foto hinter den vorbereiteten Stand zu stehen.



Für den Brienser- und den Weihnachtsmarkt startete Heinz Walz Anfang November mit der Produktion der Krapfen.



Bis 2012 verkaufte die Familie die Brienzer Krapfen im Tea Room, an einem Stand beim Seehotel Bären und einem weiteren Stand vor der Bäckerei (Bild).

ARTIKELINFO

Artikel Nr. 168662 12.11.2018 – 17.00 Uhr Autor/in: **Zora Herren/Morris Stössel**

Anzeige

HYBRID WOCHEN IN SPIEZ

Entdecken Sie
die neue «Hybrid-Welt»
in den Monaten **April & Mai**
auf einer Testfahrt mit
dem Modell Ihrer Wahl!



Zum Beispiel:
**FORD PUMA ECOBOOST
HYBRID: FR. 19'800.-**

oder: