

Margrith und Peter Amstad haben zusammen 40 Jahre lang ihr Geschäft in Cham geführt, er als Chef in der Backstube, zuständig für Backzettel und Ofen, sie als Chefin im Laden, zuständig für Ideen und Qualitätskontrolle. Mit dieser Art Kooperation sind im Laufe der Jahre unter anderen Sorten wie das Japanische Milchbrot oder das Kürbiskernbrot (inklusive Kerze) kreiert worden - zwei von bis zu 30 Brotsorten, die während einer Nacht gebacken werden konnten. Die Rezepte dazu und zum Süssgebäck der Konditorei finden sich im «Buch zum Brot», das Simone Monnerat und Astrid Zangger mit Fotos von Alexandra Wey über die Amstads publiziert haben.

Peter Amstad, als Bauernbub in Alpnach aufgewachsen, wollte schon früh Bäcker werden. Margrith Amstad wollte seinerzeit keinen Bäcker als Mann und schon gar kein eigenes Geschäft. Zum Glück für sie und ihre dankbare Kundschaft kam es anders: Sie hörten via einen Mehlvertreter von einem Bäcker in Cham, der aufhören wollte und entschlossen sich nach reiflicher Überlegung, dort ein eigenes Geschäft zu eröffnen. Seither ist ihnen das Brot nie verleidet: Er mag vor allem das Hirtenbrot und «Gipfeli», sie alles mit «Chörnli».

34 Jahre lang hat Amstads in der Backstube «Pitsch» Burkart begleitet, der im Nachbarhaus an der Hünenbergerstrasse aufgewachsen ist und von Geburt an den Brotgeruch in der Nase hatte. Er hat in seinem Leben nie woanders gearbeitet und mitgeholfen, die 18 Lehrlinge auszubilden, die unter Peter Amstad zu Bäckern geworden sind. Und die gelernt haben, dass das Brot, mit Ausnahme der Länderwegge, je nach Sorte unterschiedlich erhitzt und platziert, stets für eine Stunde in den Ofen muss. Um richtig abzukühlen, braucht der Ofen eine Woche. Bis Margrith und Peter Amstads Liebe zum Brot erkaltet, dürfte es nach Schliessung ihrer Bäckerei noch länger dauern.