

# Wähen versüssen den Gefangenen das Leben hinter den Mauern

Lenzburg Hinter der schlichten grauen Holztüre verbirgt sich die Bäckerei der JVA - mittwochs ist hier Wähentag

VON RUTH STEINER

Die Türe zu dieser Backstube ist keine gewöhnliche, abenteuerlich ist auch der Weg dorthin. Es gilt allerhand administrative Hürden zu überwinden, ja gar vergitterte Türen zu passieren. Selbst Zutrittsberechtigte kommen ohne Badge und Schlüssel kaum in die Hausbäckerei der Justizvollzugsanstalt (JVA).

Hier wird für die rund 300 Insassen der JVA und des Zentralgefängnisses tagtäglich gebacken, Zuchthausbrot, Pizza, Gutzli, was halt eben in einer Bäckerei normalerweise in den Ofen geschoben wird. Im lang gezogenen und weiss gekachelten Raum stehen Maschinen und Gerätschaften, auf dem Tisch ein Plastikkübel mit Fruchtgelee. Damit werden die süssen Wähen am Schluss überzogen.

Heute Mittwoch ist Wähentag in der Justizvollzugsanstalt. Schon seit 5.30 Uhr in der Früh ist Bäckermeister Guido Estermann in seiner weissen Montur in der Backstube am Werk, zwei Strafgefangene gehen ihm dabei zur Hand. Estermann muss sich sputen. Um acht Uhr werden die knusprigen Backwerke aus dem Ofen gezogen, ein Blech nach dem andern. Sofort erfüllt der unvergleichliche Duft nach Frischgebackenem die Räume, zieht durch die grauen Gefängnisgänge. Es riecht köstlich — was das anbelangt, unterscheidet sich eine Gefängnisbäckerei nicht von einer Backstube ausserhalb der Mauern.

## Bis zu 15 Sorten wöchentlich

Guido Estermann und seine Mitarbeitenden laden die süssen Wähen rasch auf die Wähenwägel und stellen sie bereit für den Transport in den Fünfsterladen. Im Verkaufsgeschäfts warten sie auf Käufer. Wobei der Begriff Warten wohl etwas übertrieben ist. Öffnet sich die Ladentür um halb zehn Uhr türmen sich auf dem Verkaufstresen Päckchen mit den in weisses Papier eingewickelten Wähenstücken - alles vorbestellte Ware.

Die JVA beziehungsweise die Hausbäckerei ist weitherum berühmt für ihre selbst gebackenen Wähen: Käse, Lauch, Zwiebeln und Spinat werden regelmässig produziert. Zu den sechs salzigen Sorten kommen acht süsse: Äpfel, Aprikosen, Zwetschgen, Kirschen und Johannisbeeren und wie sie alle heissen. Ein saisonal wechselndes Angebot an Früchten und



Mit einem Pinsel streicht Bäckermeister Guido Estermann Fruchtgelee auf die noch warmen süssen Wähen.

CHRIS ISELI

Gemüsen sorgt für genügend kulinarische Abwechslung im reichhaltigen Wähenprogramm.

## Job bei Strafgefangenen begehrt

Hat Bäckermeister Estermann ein Geheimrezept, das er den az-Lesern verraten würde? Die Antwort ist ein rigoroses Abwinken und Kopfschütteln. Gibt es nicht, Anstaltsgeheimnis, sozusagen. Nur so viel: Die Wähen sind definitiv nichts für Kalorienbewusste. Estermann lacht. Es ist alles drin, was köstlich schmeckt und sich anschliessend erbarmungslos auf den Hüften absetzt. Beim Rahm werde nicht gespart, verrät er.

Der Job in der Bäckerei ist unter den Strafgefangenen ein begehrter. Estermann

Advents  
Kalender

3

In der Adventszeit öffnen wir jeden Tag eine interessante Tür in der Region und schauen, was sich dahinter verbirgt.

hat dafür eine einfache Erklärung. «Sie haben bei uns einen gewissen Bewegungsspielraum, das wird geschätzt.» Jedoch erstaunt, dass offenbar nur «harte» Jungs, solche mit einer längeren Strafe, für diese Arbeit infrage kommen. Das hat rein praktische Gründe. Für die «Anlehre» brauche es eben eine gewisse Zeit, sagt Estermann. «Da macht es wenig Sinn, wenn einer schon nach wenigen Monaten wieder geht.»

Zum Schluss bleibt noch eine Frage: Nämlich wie die JVA auf die Wähe kam. Vor 12 Jahren eröffnete die JVA den Fünfsterladen. Man suchte nach etwas Speziellem, das Kunden anzieht, sagt JVA-Verwalter Bernhard Taeschler. «Die zündende Idee hatte der ehemalige Bäckermeis-

ter Markus Kamber», erinnert sich Taeschler. Rückblickend ist die Rechnung aufgegangen: Die anfängliche Produktion von zehn runden Blechen mit süssen und salzigen Wähen ist mittlerweile auf über sechzig angestiegen. Aus einem Blech werden 8 Stücke geschnitten. Der wöchentliche Run auf die Gefängnis-Wähen kann beginnen. Guido Estermann nickt und schmunzelt. Er weiss, «wenn gegen 11 Uhr in der Bäckerei das Telefon läutet, wissen wir, dass die Wähen im Laden schon bald ausverkauft sind.» Das heisst für die Backcrew nochmals die Hemdärmel hochkrepeln. Und so kommt es, dass die Besucher im Fünfsterladen auch am Nachmittag noch zu einem begehrten Stück «Gfängnis-Wäie» kommen.