

Einen Schnaps um drei Uhr morgens

Nicole Siegrist

Mit gefüllten Brotscheiben wollen zwei Kollegen durchstarten. Nächtlicher Auftrag bei den Sandwichkönigen in Oberburg.

00.30 Uhr. Oberburg schläft. Ganz Oberburg? Nein, an der Bahnhofstrasse 34 brennt Licht im ersten Stock. Ein Arbeitstisch, übersät mit fein säuberlich angereichten Brothälften, zeichnet die Kulisse. «Hallo, ich bin Urs», «hey, ich bin Stefan», begrüßen mich Urs Leuenberger und Stefan Wegmüller zu früher Morgenstunde. Die beiden haben vor einigen Monaten auf 200 Quadratmetern ihr eigenes Geschäft eröffnet, in dem sie «Eingeklemmte», heute vom englischen abgeleitet «Sandwich», anbieten. In dieser Nacht werde ich den beiden zur Hand gehen und bei der Produktion mithelfen. «Du kannst damit beginnen, Butter auf die Brothälften zu streichen», weisen mich die Männer ein. Nicht bevor ich meine Hände gut gewaschen und desinfiziert habe. «Wir arbeiten ohne Handschuhe, das verlangsamt die Arbeitsabläufe».

52 verschiedene Sandwichs

Wie viele Sorten bieten die Sandwichkönige in ihrem gleichnamigen Geschäft an? «Ursprünglich planten wir fünf Sorten», erklärt Urs Leuenberger. «Bald einmal kamen immer mehr Sorten dazu», erinnern sich die Kollegen. «Diese Woche haben wir das 52-ste Sandwich kreiert.» Also dann, die erste Brotscheibe gepackt und mit dem Spachtel schön dick die Butter darauf geschmiert. «Nicht so viel! Schau, ich zeige es dir», korrigiert mich Stefan Wegmüller lachend. Aha, zentimeterhoch bestreichen ist nicht das Ziel. Ein Brot nach dem anderen erhält den Aufstrich, dahinter legt Wegmüller flink und gezielt Salamischeiben darauf, Gurken und Tomaten und schliesst den Deckel – fertig ist ein Eingeklemmtes. Dem Profi bleibt genügend Zeit, um die nächsten Sandwichs, namentlich «Pouletbrust-Chnebu», vorzubereiten. Die meisten Arbeitsschritte sind Handarbeit. Klar, mein Arbeitstempo fällt im Vergleich zu den beiden Männern, bei denen jeder Handgriff sitzt, zeitlupenmässig aus. «Bei den kleinen Brötchen übernimmt den Längsschnitt unser Leo», demonstriert Stefan Wegmüller, der ursprünglich Ma-



schinenbauer lernte, stolz. Die Schneidemaschine, die bis zu 2'000 Brote in einer Stunde «köpft», war die teuerste Anschaffung der Unternehmer.

Woher beziehen die Sandwichkönige ihre Produkte, will ich wissen, während ich eine Gurkenscheibe nach der anderen auf die frische Thonmasse lege. «Die Brote stammen aus dem Haus», erklärt Urs Leuenberger. «Im oberen Stock bäckt die Kreativbäckerei Meier auf Bestellung und schickt die Backwaren mit dem Warenlift zu uns. Frischer zubereiten ist kaum möglich.» Fleisch, Wurstwaren, Geflügel und Thonmasse beziehen sie aus regionalen Metzgereien.

Einen Appenzeller zur Strafe

Bestellt werden die Sandwichs vor allem von Firmen, Tankstellen und Delikatessenläden. Auf Listen über Kühlboxen stehen wie viele Brote, welcher Kunde bestellt hat. Eine vollautomatische Waage dient zum Aufkleben der Deklarationsinformationen. «Hier gibst du die Nummer des entsprechenden Sandwichs ein und wie viele Stück du brauchst. Etikette um Etikette, ähnlich wie in der Selbstbedienung der Gemüseabteilung, bringt die Maschine hervor. Die geklebten Eingeklemmten reiche ich Stefan Wegmüller, der sie in die Kühlboxen packt. Weiter geht es mit Roastbeefsandwich. «Die Masse zum Bestreichen stellen wir selber her. Wer den Bottich auskippt, muss einen Appenzeller auf Ex trinken», erklären die beiden beiläufig. Oh, angesichts des Umstandes, dass es 3 Uhr in der Früh ist, ein gefährliches Unterfangen. Wie ist es überhaupt, immer in der Nacht zu arbeiten? Die Produktion der Sandwichs wird von Montag bis Samstag früh zwischen 00.30 und 5 Uhr gemacht, dann liefern die Männer die Brote aus. «Reine Gewöhnungssache», erklärt Urs Lehmann, der mit seiner Partnerin und vier Kinder zusammenlebt. «Dafür habe ich freie Nachmittage, die ich mit den Kindern verbringen kann.»

Mein Einsatz ist vorüber. Ich bin froh den Heimweg ohne Schnapsfahne antreten zu können...

Besten Dank an www.sandwichkoenig.ch in Oberburg.



Urs Leuenberger und Stefan Wegmüller beenden eine Lage frisch produzierter Sandwichs.