

Frage: Seit wann gibt es den Beruf des Bäckers?

Bereits die Griechen und Römer kannten in ihren Städten gewerblich betriebene Bäckereien, die die Versorgung der Bevölkerung mit Brot gewährleisteten. Und es ist anzunehmen, daß auch in römischen Stadtgründungen nördlich der Alpen schon in den ersten Jahrhunderten nach der Zeitenwende Bäcker ihr Handwerk ausübten.

Im frühen Mittelalter finden Bäcker und andere Handwerker Erwähnung in Gesetzen (*Lex Alamannorum* zw. 710 und 720) und Verordnungen (*Capitulare de villis* Karls des Großen von 812), die diese Berufe besonders schützten oder förderten, weil sie für die Verpflegung des umherreisenden königlichen oder kaiserlichen Hofstaates von Bedeutung waren. Klöster unterhielten eigene Mühlen, Bäckereien und Brauereien (St. Gallener Klosterplan des 10. Jh.), die für das Wohl der Mönche sorgten und – v. a. an größeren Wallfahrtsorten – die Speisung der Pilger und der Armen ermöglichten. Diese Bäcker, die meist auch noch die Aufgaben des Müllers übernahmen, übten dabei aber kein eigenständiges Gewerbe aus, sondern waren aufs engste mit Kloster oder Fürstenhof verbunden. Dies änderte sich mit den Städtegründungen des 11. Jahrhunderts, die u. a. auch zur Entwicklung des Bäckerhandwerks den entscheidenden Anstoß gaben; war die städtische Bevölkerung doch auf eine organisierte Versorgung mit Nahrungsmitteln angewiesen. Im 12. Jahrhundert wurden bereits die ersten Zünfte* gegründet, denen man angehören mußte, um ein Handwerk ausüben zu dürfen. Mit der Zeit kam es auch zu Spezialisierungen; die Bäcker unterschieden sich hauptsächlich in Schwarz- und Sauerbäcker, die alle Roggen- und halbweißen Brotsorten herstellten, bzw. Weiß- und Süßbäcker, die alle Hefeteig- und Milchbrotwaren sowie Kuchen fertigten. Ein Niedergang des Handwerks wurde befürchtet, als im 19. Jahrhundert vielerorts die Gewerbefreiheit eingeführt wurde und die Zünfte aufgelöst wurden. Den Handwerkern fehlte dadurch eine öffentliche Interessensvertretung ebenso wie eine gemeinsame Maßgabe für Ausbildung und Produktion. Noch Ende des 19. Jahrhunderts wurden deshalb reichsweit Handwerkskammern eingerichtet. Heute sind die Bäcker bundesweit im Zentralverband des

* Organisierte Gemeinschaften, die ihren Mitgliedern wirtschaftliche und soziale Sicherheit boten, Preis und Qualität der Produkte kontrollierten und die Ausbildung regelten.

Museum der Brotkultur Ulm gegr. 1955 (ehemals Deutsches Brotmuseum)

Gründer: Dr.h.c. W. Eiselen †

eine Einrichtung der Vater und Sohn Eiselen-Stiftung Ulm

Salzstadelgasse 10, 89073 Ulm, Telefon 0731/69955, Fax 0731/6021161, Email: info@museum-brotkultur.de

deutschen Bäckerhandwerks, Berlin, in Landesinnungsverbänden und Bäckerinnungen organisiert.

Unter technischen Gesichtspunkten hatte sich das Bäckerhandwerk vom frühen Mittelalter bis in die Neuzeit hinein kaum gewandelt. Erst im Zuge der Industrialisierung hielten technische Neuerungen Einzug in die Backstuben. Teigknet- und Teigteilmaschinen wurden in zunehmendem Maße eingesetzt. Neue Bau- und Heizmaterialien wurden für Backöfen verwendet. An der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert gab es neben den handwerklichen Bäckereien bereits die ersten Brotfabriken.

Auch der Verkauf der Backwaren erfuhr im Laufe der Zeit einige Veränderungen. Während des gesamten Mittelalters war es üblich, daß die Bäcker ihre Waren auf eigenen Brotmärkten (Brotbänke, Brotlauben, Brothallen) feilboten oder das Gebäck direkt aus der Backstube heraus (über den Fenster-Laden hinweg) verkauften. Erst im 17. Jahrhundert bildete sich ein von der Backstube räumlich getrenntes Ladengeschäft heraus, in dem eine viel größere Palette von Broten und Gebäcken angeboten werden konnte. Die veränderten Lebensbedingungen und Verbrauchergewohnheiten, welche die Industrialisierung seit dem 19. Jahrhundert mit sich brachte, verlangte auch von den Bäckereien, neue Vertriebswege für ihre Waren zu suchen. Der Straßenverkauf und die Auslieferung „frei Haus“ gewannen an Bedeutung. Größere Betriebe eröffneten sogar Filialen in den neuen Wohngebieten der wachsenden Städte. Inzwischen hat sich dieses „Filialensystem“ in großem Stil durchgesetzt. Um den Kunden dennoch stets „ofenfrisches“ Gebäck anbieten zu können, werden Brezeln, Brötchen und anderes Gebäck als gekühlte Teiglinge angeliefert und vom Verkaufspersonal in kleinen Öfen je nach Bedarf ausgebacken.