

Schwarzbrot und weiße Brötchen

100 Jahre Bäckerei Stöcker in Dinslaken

1965 feierte die Bäckerei Stöcker in Dinslaken, Ecke Brückstraße und Duisburger Straße, ihr 100jähriges Bestehen. Am 1. September 1865 eröffnete Caspar Stöcker in der ehemaligen Schreinerei Stöcker, in der noch der alte hölzerne Kirchturm der katholischen Kirche Dinslakens gebaut worden war, eine Bäckerei. Ein Jahr später brach der Krieg mit Österreich aus, vier Jahre später gab es Krieg mit Frankreich. Die junge Bäckerei Stöcker wurde eingeschaltet in die Belieferung der hier stationierten Truppen.

Dann aber begann eine über 40jährige Zeit des Friedens, die für die Familie Stöcker angefüllt war mit Arbeit und Schaffensfreude. Und in jener Zeit wurde eigentlich auch der Grundstein gelegt für die Beliebtheit dieser Bäckerei. Die katholische und evangelische Volksschule, fast unmittelbar nebeneinander gelegen, waren nicht weit entfernt. Und schon damals muß den Mädchen und Jungen, die über etwas Taschengeld verfügten, dieses Geld locker gegessen haben. Wie gern fanden sie sich

in der großen Pause hier ein, um ihre paar Pfennige zu vernaschen.

Wie in den alten Bäckereien wurde auch hier bei Stöcker der von den Hausfrauen gemengte Stuten abgebacken. Und dann die Tage des Viehmarkts! Er war damals der belebende Wirtschaftsfaktor der noch kleinen Stadt Dinslaken. An einem solchen Tage konnte es sein, daß allein für die Gaststätten 1000 Schwarzbrote gebacken werden mußten.



Paul Stöcker, der Vater des jetzigen Besitzers, vor dem Geschäft in der Duisburger Straße (1912)

Zum Bild der Dinslakener Altstadt gehört diese Bäckerei mit ihrem kleinen Ladengeschäft, das im Laufe der Zeit auch die zum täglichen Gebrauch notwendigen Lebensmittel aufnahm. Aber auf eins hat man bewußt bei Stöcker nicht verzichtet: auf den persönlichen Kontakt mit der Kundschaft.

Werfen wir noch einige Schlaglichter auf die „gute alte Zeit“. Seinen ersten großen geschäftlichen Erfolg hatte Gründer Caspar Stöcker als er mit seinem Brotwagen und den beliebten Fünf-Pfennig-Brötchen nach Friedrichsfeld fuhr. Ganze Wagenladungen dieser Brötchen wurden hier an die Soldaten verkauft, zu fast noch nächtlicher Stunde. Und dann ging es schnell wieder zurück nach Dinslaken, um die Frühaufsteher der kleinen Stadt mit frischen Backwaren zu versorgen. Im Ver-

lauf dieses Jahrhunderts ist natürlich auch mehrfach umgebaut und modernisiert worden. Der erste Ofen stand bis 1901, der zweite bis 1934. Der dritte Ofen hat die Familie Stöcker wahrscheinlich vor dem Tode bewahrt. Sein massives Bauwerk hielt den Bombenangriffen auf Dinslaken stand und schützte die Menschen, die unter ihm im Keller saßen.

Dann kam die schwere Nachkriegszeit, als der Betrieb zunächst notdürftig wiederaufgenommen wurde, die Zeit der Lebensmittel- und Brotkarten. Wer denkt heute noch gern daran zurück!

Aber auch diese Zeit wurde durchgestanden, und jetzt läuft das Geschäft im Rhythmus einer freien und gesunden Wirtschaft für eine anspruchsvolle zufriedene Kundschaft.