



Handwerkerzug am 6. August 1950 in Dinslaken.

50 Jahre Bäcker-Innung für den Kreis Dinslaken

Von Paul Neßbach

Das Bäckerhandwerk im Wandel der Zeiten

Bereits in der Jungsteinzeit wurde, wie Funde beweisen, Brot hergestellt.

Im alten Testament ist Brot erwähnt.

Vermutlich haben Ägypter und Phöniker den Griechen die Kunst des Brotbackens gebracht. Sie verfeinerten die Brotherstellung durch Zugaben von Milch, Käse, Wein, Öl, Mohn und Pfeffer.

Von den Griechen übernahmen die Römer das Brotbacken. Sie kannten bereits panis similis, die Bezeichnung Semmel geht darauf zurück, panis cibarius, aus grobem Mehl und Kleie und panis plebejus, das billige Brot. Für Soldaten gab es panis militaris, einen Vorläufer des Kommißbrotes. Von den Kelten sollen die Germanen die Herstellung gesäuerten Gebäcks kennengelernt haben, das „Brot“ hieß. Im Mittelalter war Gerste die Hauptnahrung der unbemittelten Bevölkerung.

Die Klöster förderten die Backkunst. Ausgebildete Bäcker waren an Königs- und Herrenhöfen sehr begehrt.

Die Herrschafts- und Klosterbäcker sind die Ahnherren des deutschen Bäckerhandwerks.

Erst mit dem Entstehen der Städte und Marktflecken setzte sich das selbständige Bäckerhandwerk durch. Auf dem Lande wurde das Brot selbst gebacken.

Es gab ein Recht, die Bäckerei auszuüben, die sogenannte Backgerechtigkeit, die von der Herrschaft verliehen wurde. Da sie oft mit dem Mahl- und Gastwirtsrecht verbunden war, kam es oft zu einer Kombination Müller-Bäcker und Bäcker-Gastwirt.

Die Städte wuchsen, und der Wohlstand nahm zu.

Das Handwerk teilte sich in Spezialzweige auf. Bald gab es Weiß- und Schwarz-, Süß- und Sauerbäcker, Fein- und Kuchenbäcker, Lebküchler und Pfefferküchler und später Pastetenbäcker.

Den Nürnberger Weißbäckern wurde in Anerkennung ihres kriegerischen Mutes ein Wappen mit einem Brezel, der von zwei Löwen gehalten wurde, von Karl IV. verliehen, das heute noch unsere Bäckerläden ziert und noch das offizielle Bäckerwappen ist.

Das Brot hat immer als Hauptnahrungsmittel politische Bedeutung gehabt. So wurden die Bäcker und die hergestellte Ware von den Behörden ständig geprüft. Später wurden die Arbeitsbedingungen der Gesellen und die Backzeiten geregelt.

Im 15. und 16. Jahrhundert gab es Streiks der Bäckergesellen um den Sonntag als Ruhetag.

Die Zünfte und Gilden regelten nicht nur wirtschaftliche, sondern auch soziale Dinge der Meister, Gesellen und Lehrlinge.

Die Gesellenprüfungs- und Meisterprüfungsarbeiten waren genau vorgeschrieben, auch der Ritus der Prüfungen lag fest.

Mit der im 19. Jahrhundert einsetzenden sozialen, wirtschaftlichen und technischen Entwicklung wurde das Handwerk von Grund auf geändert. Knet- und Teigmaschinen, Gärshränke und Gas- und Elektroöfen, eine verbesserte Berufsausbildung und hohe Anforderungen in Gesellen- und Meisterprüfungen, auch die Berufs- und Arbeitszeitvorschriften führten zu dem heutigen modernen Handwerk.

Ein halbes Jahrhundert Bäcker-Innung für den Kreis Dinslaken

In Dinslaken haben sich nach der Stadtgründung im Jahre 1273 Handwerker-gilden gebildet, die in enger Anlehnung an die Kirche im städtischen Leben eine entscheidende Rolle spielten.

Während überliefert ist, daß den Wollwebern am 21. September 1412, den Schrödem am 13. Mai 1399, den Bauleuten und Schützen am 23. April 1426, den

Schuhmachern am 21. September 1453 und den Leinewebern am 21. Mai 1599 Gildebrieve von Dietrich von der Mark und Adolf von Kleve verliehen wurden und die Schmiede am 3. September 1667 eine Gilde bildeten, ist von den Bäckern und Fleischern nicht bekannt, ob auch sie in einer Gilde oder Zunft in Dinslaken zusammengeschlossen waren. Vermutlich ist die Zahl der selbständigen Nahrungsmittelhandwerker bei der vorwiegend ländlichen Bevölkerung nicht so groß gewesen, daß es zu Zunftgründungen kommen konnte.

1909 waren die ersten zwei Innungen im Kreise Dinslaken und zwar die Schmiede und Schlosser-Innung und die Klempner-, Installateur- und Kupferschmiede-Innung gegründet worden.

Die ersten Protokollbücher der Bäcker-Innung sind nicht mehr vorhanden. Die Geschichte der Bäcker-Innung ist erst ab 1928 aufgezeichnet. Äußerungen auf der Fahnenweihe am 30. 9. 1928 deuten aber auf das Gründungsjahr 1918 hin. Eduard Schollin, Dinslaken, war, wie eine Fahnenplakette ausweist, der erste Obermeister. Er war von 1918—1926 im Amt.

Die Weihe der Innungsfahne war das größte Ereignis im ersten Jahrzehnt des Bestehens. Die Bäcker-Innungen der näheren und weiteren Umgebung nahmen an der Veranstaltung teil und stifteten Fahnenplaketten. Insgesamt zierten 12 Plaketten den Fahnenstaffel.

1928 war folgender Vorstand im Amt: Obermeister Georg Zumkley, Walsum, stellv. Obermeister Hermann Bienemann, Dinslaken, Schriftführer Peter Scholten, Goersicker, Kassierer Karl Rübenthal, Friedrichsfeld, Beisitzer Samuel Hauser, Dinslaken, Beisitzer Paul Stöcker, Dinslaken, Beisitzer August Krebber, Dinslaken-Hiesfeld.

Die damaligen übrigen Mitglieder: Peter Busch, Walsum, Fritz Benninghoff, Dinslaken, Wilhelm Bleckmann, Dinslaken, Heinrich Bürgers, Dinslaken, Julius Dölken, Dinslaken, Fritz Kühn-Inkamp, Dinslaken, August Meenen, Dinslaken, Wilhelm Oeckinghaus, Dinslaken, Eduard Schollin, Dinslaken, Helmut Schollin, Dinslaken, Heinrich Rühl, Bruckhausen, Wilhelm Jormann, Eppinghoven, Wilhelm Schürmann, Eppinghoven, Albert Theo Breimann, Friedrichsfeld, Wilhelm Lorberg, Friedrichsfeld, Johann Pelz, Friedrichsfeld, Theodor Benninghofen, Gahlen, Ernst Benninghoff, Gahlen, Bernhard Kleinespel, Gahlen, Wilhelm Wink, Gahlen, Wilhelm Driesen, Dinslaken-Hiesfeld, Wilhelm Friedrichs, Dinslaken-Hiesfeld, Hermann Frömel, Dinslaken-Hiesfeld, Heinrich Florichs, Dinslaken-Hiesfeld, Joseph Kathmann, Dinslaken-Hiesfeld, Hermann Plankert, Dinslaken-Hiesfeld, Wilhelm Berens, Dinslaken-Hiesfeld, Bernhard Döppers, Dinslaken-Hiesfeld, Wilhelm Nuyken, Hünxe, Wilhelm Flores, Spellen, Julius van Holt, Spellen, Aloys Hülsermann, Spellen, Johann Remmen, Spellen, Hermann Ingenabel, Voerde, Johann Laakmann, Voerde, Heinrich Frebel, Wehofen, Goswin Heuvels, Walsum, Heinrich Kempken, Walsum, Karl Lohre, Walsum, Johann Möhlenkamp, Walsum, Friedel Rüngener, Walsum.

Am 15. Oktober 1928 wurde Eduard Schollin zum Bezirksprüfungsmeister im Meisterprüfungsausschuß der Handwerkskammer bestellt.

In der Versammlung vom 14. 1. 1929 wurde der Beschluß gefaßt, die Lehrzeit im Bäckerhandwerk mit Zustimmung des Gesellenausschusses auf 3 1/2 Jahre zu erhöhen. Die Innung war als Zwangs-Innung genehmigt und war als solche Körperschaft des öffentlichen Rechtes. Als Begründung für die Erhöhung der Lehrzeit wurde die Einführung des Achtstundentages und die Verlegung der Berufsschulzeit in die Arbeitszeit angegeben.

Am 15. Juli 1929 wurde über den Beginn der Arbeitszeit in den Bäckereien geheim abgestimmt. Für den 4-Uhr-Anfang wurden 10, für den 5-Uhr-Anfang 20 Stimmen abgegeben. Das Ergebnis wurde dem Verband mitgeteilt. Der Brötchenpreis betrug 3 Pfennig das Stück.

Am 20. Oktober 1930 betrug der Brotpreis: 3 1/2 Pfund Schwarzbrot 55 Pfennig, 3 Pfund Roggenbrot 60 Pfennig, 2 1/2 Pfund Mischbrot 55 Pfennig, Durchschnittslohn 48,30 Mark.

Am 12. Oktober 1931 wurde über Tarif- und Brotpreissfragen beraten. Für Erwerbslose sollte auf Antrag der Behörden ein verbilligtes Brot gebacken werden.

Schwierigkeiten mit den behördlich genehmigten Brotpreisen gab es im Oktober 1932. Die Regierung verbot eine Preiserhöhung bei gestiegenen Mehlpreisen, verlangte aber eine Senkung bei sinkenden Preisen von Weizen- und Roggenmehl. Russischer Roggen kam zur Verarbeitung.

Anfang 1933 stellte der Kreisausschuß Dinslaken den Bäckern 1500 Zentner Roggen zur Verfügung, das nur gegen Brotscheine an die minderbemittelte Bevölkerung auszugeben war.

Der Mai 1933 brachte einen Besuch des kommissarischen Vorsitzenden des Verbandes, Richard Lubig, Bonn. Der Vorstand wurde zum Rücktritt aufgefordert. Der Kreisleiter des Kampfbundes des gewerblichen Mittelstandes nahm die „Gleichschaltung“ der Bäcker-Innung vor. Er stellte fest, daß zur Innung nur einer gehörte, der vor dem 1. Januar 1933 Mitglied der NSDAP war.

Im Juni 1933 wurde fast der gesamte Vorstand wieder eingesetzt.

In einem großen Jahresbericht für das Jahr 1933 brachte Schriftführer P. Scholten seine Genugtuung darüber zum Ausdruck, daß die lähmende Wirtschaftskrise zu Ende gehe.

Die Zwangs-Innung wurde aufgelöst und die Pflicht-Innung eingeführt.

Die nächsten Jahre brachten Beratungen über Beimischungen von Milcheiweiß, Brotpreise, Marktregelungen, Einführung eines Wareneingangsbuches, Erhebungen über Kohle und Stromverbrauch, Reichsberufswettkampf, Backen von Winterhilfsbrot und Brotspenden. Butter und Sahne sollte nur sparsam verarbeitet werden. Es wurde über den Vierjahresplan gesprochen.

Der 4. 9. 1939, kurz nach Ausbruch des Krieges, brachte die Einführung der Zwangswirtschaft. Verkaufspreis für Brot: 1 kg 40 Pfennig, 1 1/2 kg 60 Pfennig, Brötchen, Gewicht 46 — 48 g, 2 Stück 7 Pfennig.

Selbstversorger erhielten für 100 kg Roggenschrot 133 kg Brot bei einem Backlohn von 10 Pfennig pro Kilo.

Bezugschein- und Brotkartenfragen sind die Themen der letzten Versammlungen, die im Jahre 1940 eingestellt werden. Jedenfalls finden sich keine Protokolle über die letzten 5 Kriegsjahre und den Zusammenbruch.

Mit dem Zusammenbruch 1945 wurde auch die Organisation des Handwerks auf eine neue Grundlage gestellt. Kommissarisch wurde Fritz Bücher durch den Präsidenten der Handwerkskammer im Einvernehmen mit dem Landrat des Kreises als Obermeister eingesetzt.

Am 13. 8. 1947 wurde unter Leitung der Handwerkskammer die erste Wahl nach demokratischen Grundsätzen durchgeführt. Obermeister Bücher, Dinslaken, wurde bestätigt und zum stellvertretenden Obermeister Heinrich Bürgers, Walsum, zum Schriftwart Hermann Weidkamp, Dinslaken-Hiesfeld, zum Kassenwart Otto Heddenhausen, Walsum, und zum Lehrlingswart Johann Laakmann, Voerde, gewählt.

Die Versammlungen befaßten sich sowohl mit Mehlzuteilung als auch mit der Verteilung von Berufskleidung, Schuhen, Glühbirnen, Aufnehmern und anderen lebensnotwendigen Artikeln.

Erst im Jahre 1950 wurde auch, nachdem die Bezugsscheinbestimmungen gefallen waren, auf die Mehlbestandsmeldung verzichtet.

Nach 11 Jahren Zwangswirtschaft war die freie Wirtschaft eingeführt worden, und auch das Bäckerhandwerk konnte sich wieder frei entfalten. Verbesserung der Brotqualitäten und Nachwuchsausbildung wurden zu wesentlichen Aufgaben der Innung.