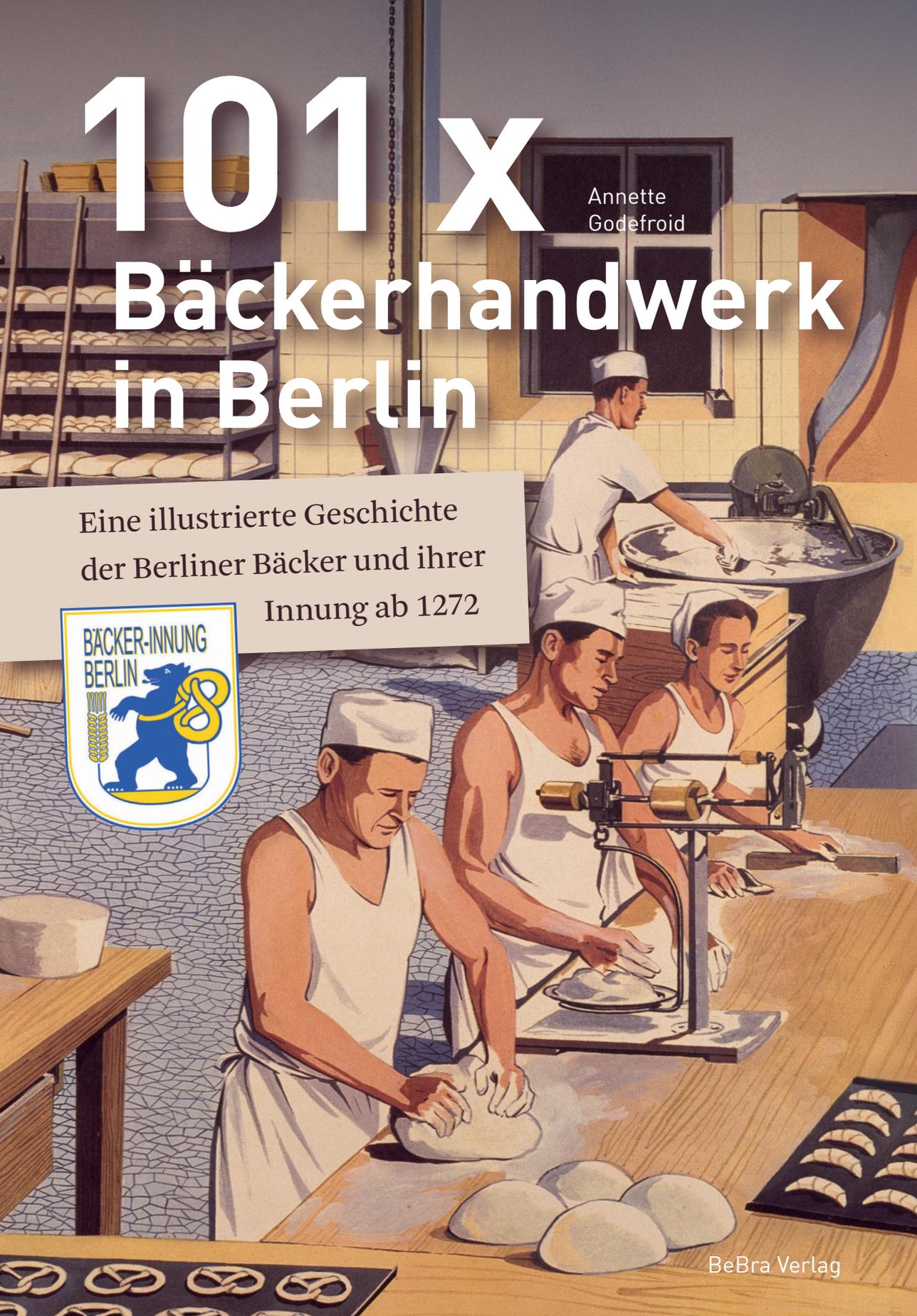


101 x

Annette
Godefroid

Bäckerhandwerk in Berlin

Eine illustrierte Geschichte
der Berliner Bäcker und ihrer
Innung ab 1272



FEIN-BÄCKEREI

Conditorei

Bäckerei

Neu eröffnet

Neu eröffnet

Neu eröffnet



101 x

Annette
Godefroid

Bäckerhandwerk in Berlin

Eine illustrierte Geschichte
der Berliner Bäcker und ihrer
Innung ab 1272

BeBra Verlag

Der Bäck.

1. Die Berliner Bäcker-Innung(en) von der Gründung bis zum ausgehenden 19. Jahrhundert 12

01	Wozu Innungen – auch Zunft oder Gewerk genannt – im Mittelalter?	14
02	Brotpreis = politischer Preis, Wehe, wer sich nicht daran hält	15
03	Die Berliner Bäcker-Innung im 16. Jahrhundert	16
04	Berlin wächst und bekommt fünf neue Bäcker-Innungen hinzu	18
05	Berliner Bäcker-Innungen im 18. Jahrhundert	19
06	Französisches Flair in Berlin	20
07	Aus Sechs mach Eins – die Vereinigung der Bäcker-Innungen in Berlin 1845	21

2. Berliner Bäckerhandwerk von 1871 bis 1945 22

08	Aus Eins wird wieder Zwei – die Bäcker-Innungen „Germania“ und „Concordia“	24
09	Gründung des Fachvereins von Bäckermeister-Söhnen zu Berlin e. V.	25
10	Zusammenschluss der beiden Konkurrenz-Innungen 1911	26
11	Bäckereien im Berliner „Speckgürtel“	27
12	Erster Weltkrieg – Einführung der Zwangsbewirtschaftung und Brotkarten	29
13	Modernisierungen nach dem Ersten Weltkrieg	30
14	17 Bäcker-Innungen in Groß-Berlin	31
15	Zweckverband der Berliner Bäcker-Innungen 1933	32
16	Gleichgeschaltet – Handwerker-Innung für das Bäckerhandwerk in Berlin 1934	33
17	Gleichschaltung des „Germania-Central-Verbandes der Deutschen Bäcker-Innungen“	34
18	Ehret das Handwerk – nationalsozialistische Umgarnungsversuche	35
19	Berliner Bäckereien unter den Nationalsozialisten – fitmachen für den Krieg	36
20	Zweiter Weltkrieg – erneut Zwangsbewirtschaftung und Lebensmittelkarten	37

Kauft nur beim Bäcker
 125 Wehl
 200 Granun Brot Brotkarte
 Granun



3. Berliner Bäcker und ihre Innung 1945 bis 1951 38

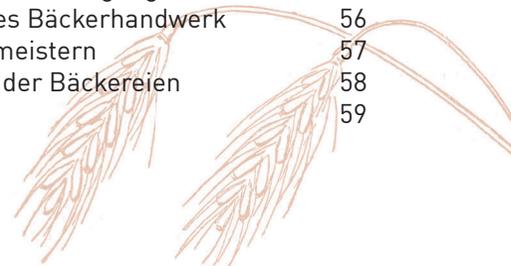
21	Neubeginn in Ruinen	40
22	Neustart der Innung – Hermann Drewitz als Motor	41
23	Innung or not Innung – that's the question	43
24	Eine Bäcker-Innung für ganz Berlin	44
25	Neugliederung der Innungsbezirke	45
26	Neuer Start für den Fachverein	45



**fett
W-Brot
Fleisch**

4. Bäcker in Westberlin 1950 bis 1990 46

27	Aufhebung der Zwangsbewirtschaftung	48
28	Kampf gegen „Ostdumping“ 1950–1952	49
29	Das „Aus“ für die Bäcker-Innung in Ostberlin im März 1951	51
30	Konkurrenz durch Westberliner Brotfabriken	52
31	Rückgang des Brotkonsums	53
32	Service für die Hausfrau	53
33	Neustart in Westberlin unter schwierigen Bedingungen	54
34	Berliner Mauer – geteilte Stadt, geteiltes Bäckerhandwerk	56
35	Resignation bei vielen Berliner Bäckermeistern	57
36	Hemmschuhe für eine Modernisierung der Bäckereien	58
37	Filialen – eine Lösung?	59





5. Bäcker in Ostberlin 1951 bis 1990 60

38	Handwerkspolitik in der DDR – Handwerker als geduldete „Ausbeuter“ kleinhalten	62
39	Handwerkspolitik der DDR – private Handwerksbetriebe aussterben lassen	63
40	Meisterprüfung in Ostberlin	64
41	ELG – Einkaufsgenossenschaft des Bäcker- und Konditor-Handwerks von Berlin eGmbH	65
42	Modernisierung von Bäckereien in Ostberlin	67
43	Brotpreis ist ein politischer Preis – Preisvorschriften in Ostberlin	68
44	Volle Brotregale bis zum Ladenschluss!	70
45	Backkombinat versus Bäckerei	71
46	Verfall der Bausubstanz in Ostberlin	72
47	Mobiliar zur Modernisierung des Ladens – Fehlanzeige	73

6. Bäckerhandwerk in Berlin seit 1990 74

48	Neue Probleme für ein altes Handwerk	76
49	Bio-Bäcker – die „jungen Wilden“ leiten eine Wende ein	79
50	Konkurrenz durch „Auf-Bäcker“ führt zur Rückbesinnung auf alte Handwerkstraditionen	80
51	Wieder EINE Berliner Bäcker-Innung für ganz Berlin 1990	81
52	Gründung des Bäcker- und Konditoren-Landesverbandes Berlin-Brandenburg	83
53	West- versus Ostschrippen	85
54	Rückübertragung der Innungshäuser – teilweise erfolgreich	86
55	Umzug der Bäcker-Innung und der Akademie Deutsches Backhandwerk 2011	88
56	Öffentlichkeitsarbeit der Berliner Bäcker-Innung	90
57	Qualitätsprüfungen	91
58	Die Goldene Brezel	92
59	Beratung durch die Berliner Bäcker-Innung	93

Goldene Brezel

Der Bäckerlehrling Obermeister.

7.	Lehrling, Geselle und Meister – der Dreiklang im Handwerk	94
60	Lehrjahre sind keine Herrenjahre	96
61	Fleißig und unverdrossen soll er sein – der Lehrling im 19. Jahrhundert	96
62	Was muss ein Lehrling für die Gesellenprüfung können – erst seit 1849 ein Thema	97
63	Das Germania-Arbeitsbuch – wandernde Gesellen oder wanderndes Gesindel	98
64	Die Sorge der Obrigkeit und der Meister vor der Einführung des Germania-Arbeitsbuches	100
65	Stationen einer Wanderung – festgehalten im Arbeitsbuch	100
66	Seit 1903 – Meisterprüfung vor der Handwerkskammer	101
67	Der Meisterbrief – Krönender Abschluss der Ausbildung	104

Lehr - Zeugnis.

8.	Fachverein und Fachschule	106
68	Fortbildung ist angesagt – bei den Berliner Bäckern seit 1884	108
69	Der Fachverein greift ein!	109
70	Ende des Fachvereins 1934	109
71	Die Reichsinnungsfachschule des Bäckerhandwerks in Bad Saarow	110
72	Was lernte man in der Berufsschule?	110
73	Der Fachverein wird wieder aktiv – ab 1949	111
74	Die Bäckerei-Fachverkäuferin	112
75	Die Eröffnung der innungseigenen Fachschule – 1951	114
76	Die Fachschule bis in die 1980er Jahre	115
77	Umbau und Modernisierung der Fachschule 1993/94 in der Kärntener Straße	116
78	Die neue Fachschule in der Seydlitzstraße	117
79	Die Freisprechung wird gefeiert!	119
80	Lehre in der DDR	119
81	„Fachschul-Unterricht in der AG“	121

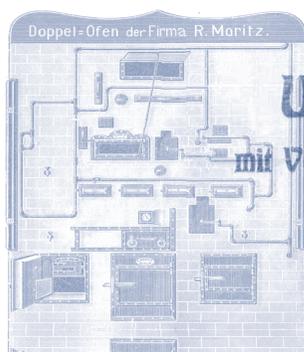


9.	Frauenpower in Berliner Bäckereien	122
82	Frauen in der Produktion	124
83	Warum gab es keine Bäcker-Gesellinnen in der Backstube?	125
84	Störten Frauen in der Männergesellschaft?	125
85	Nur begrenzt einsetzbar – Frauenschutz als Hemmnis	126
86	Kollektive – offen und attraktiv für Bäcker-Gesellinnen	127
87	Frauen auf dem Vormarsch – auch bei den Landessiegern	127
88	Frauenpower – im restlichen Bäckerhaushalt	128
89	Nicht nur der Verkauf war oft Frauensache	129

Conditorei *Fein-Bäckerei*

10.	Kiezbäckereien, früher typisch für Berlin	130
90	Neue Bäckereien für neue Häuser braucht die Stadt	132
91	Klein, eng und gemietet	133
92	Zwischen Kochtopf und Kundschaft	134
93	Bäckereien in Berlin nach dem Zweiten Weltkrieg	135

11.	Technik in der Bäckerei	136
94	Backöfen aus dem Kaiserreich	138
95	Modernisierung der Backöfen seit den 1950/60er Jahren	139
96	Neue Öfen braucht das Land	140
97	Bäckerei-Maschinen	140
98	Das Geheimnis des Berliner Pfannkuchens	143



Doppelte
Unterzug-Backöfen
mit Vorder- oder Hinterfeuerung.

Brod sende auf Wunsch Frei ins Haus

12. Vertrieb	144
99 Laden- und Liefergeschäft	146

13. Wohin in der Freizeit?	
Freizeitgestaltung	
Berliner Bäcker	150
100 Bäcker-Vergnügen	152

Feili 1932

Gesangverein der Bäckemeister Mariendorfs.

14. Ausblick	156
---------------------	------------

101	Wie geht es weiter mit dem Berliner Bäckerhandwerk und seiner Interessenvertretung?	158
-----	---	-----



EINLEITUNG

1950 erschien das erste und für mehr als 45 Jahre letzte gemeinsame Adressbuch der Bäcker in Berlin, das 2499 aktive Mitglieder der Berliner Bäckerei-Innung aufführte, 1505 in Westberlin und 994 in Ostberlin. Da die Innungsmitgliedschaft freiwillig war, gab es damals sicher noch mehr Bäckereien in den 20 Berliner Verwaltungsbezirken.

Spaziert man heute durch die Straßen Berlins, könnte man den Eindruck gewinnen, dass zwar die Zahl der Bäckereien abgenommen hat, es aber immer noch viele gibt, auch in Seitenstraßen. Nur den wenigsten Kunden dieser Geschäfte, die sich „Bäckerei & Café“, „Backshop“, „Backwerkstatt“, „Backparadies“, „Bakery“ nennen oder einen anderen Namen tragen, der an Bäckerei erinnern soll, dürfte bewusst sein, dass die in den meisten dieser Verkaufsstätten angebotenen Waren nicht von Bäckern hergestellt werden, sondern es sich zumeist um Aufbackstationen für industriell gefertigte tiefgekühlte Teiglinge handelt. Für den Betrieb dieser Backshops & Co. reicht eine Gewerbeerlaubnis, eine fachspezifische Ausbildung ist nicht erforderlich.

Anders verhält es sich mit den handwerklichen Bäckereien, die ihren Teig noch selbst herstellen. Um eine Bäckerei zu betreiben, die als Handwerksbetrieb zählt, bedarf es der Eintragung in die Handwerksrolle, die von der Handwerkskammer betreut wird. Außerdem muss mindestens ein Bäckermeister im

Betrieb arbeiten. Zu dessen Titel gehören eine abgeschlossene, überwiegend 3-jährige Lehre in einer als Handwerksbetrieb eingetragenen Bäckerei und zusätzlich die Ablegung der Meisterprüfung vor der Handwerkskammer. In Berlin gibt es Stand Ende 2021 nicht einmal mehr 150 Betriebe, die als Bäckerei in der Handwerksrolle geführt werden.

Ein wesentlicher Grund für den Rückgang der Bäckereien in den letzten 70 Jahren ist der Personalmangel. Seit den 1960er Jahren fehlt es an Lehrlingen und viele Bäckereien fanden keine Nachfolger mehr, wenn sich die Inhaber zur Ruhe setzten. Eine Bäcker-Ausbildung, die zur Gesellenprüfung führt, kann nur in einem Meisterbetrieb absolviert werden.

In Berlin übernimmt es die Bäckerei-Innung, „entsprechend den Vorschriften der Handwerkskammer die Berufsausbildung der Lehrlinge (Auszubildende) zu regeln und zu überwachen sowie für die berufliche Ausbildung der Lehrlinge (Auszubildende) insbesondere durch überbetriebliche Unterweisungseinrichtungen zu sorgen [... und] die Gesellenprüfung abzunehmen“. Auch die Ausbildung zum Bäckereifachverkäufer wird von der Innung geregelt. Zur Förderung der beruflichen Ausbildung bietet sie in der ihr angeschlossenen Akademie Deutsches Bäckerhandwerk zweimal pro Lehrjahr die ÜLU (Überbetriebliche Lehrlings-Unterweisung) an, um die Ausbildung abzurunden, da

nicht sichergestellt ist, dass in allen Ausbildungsbetrieben alles beigebracht wird, was für die Gesellenprüfung erforderlich ist. Die Überwachung der Lehrlingsausbildung erfolgt nicht nur für die Innungsbetriebe, sondern für alle in die Handwerksrolle eingetragenen Bäckereien.

Zu den Aufgaben und Angeboten der Berliner Bäcker-Innung gehören neben der Regelung der Lehrlingsausbildung u. a. Meisterkurse, Fortbildungskurse für Bäcker und Bäckereifachverkäufer, Betriebs- und Rechtsberatung sowie die Stärkung des Berliner Bäckerhandwerks durch Werbemaßnahmen und Messepräsenzen wie z. B. auf der Grünen Woche.

Die Berliner Bäcker-Innung gibt es schon seit dem Mittelalter. Am 18. Juni 1272 genehmigte der Magistrat von Berlin die Gründung eines Bäcker-Gewerks. Ihre Historie war oft eine Geschichte mehrerer Innungen auf dem Berliner Stadtgebiet, zuletzt verursacht durch die Teilung der Stadt in West- und Ostberlin. Es gab Glanzzeiten und Phasen, in der ihre Bedeutung als Interessensvertretung ihrer Berufsgruppe zurückging, z. B. im 19. Jahrhundert, nach der Einführung der Gewerbefreiheit und im 20. Jahrhundert während des Regimes der Nationalsozialisten.

Generell ist nach der geltenden Handwerksordnung die Innung heute noch die offizielle fachliche Interessenvertretung von Personen, die in einer Berufsgruppe des Handwerks tätig sind. Auch wenn eine Mitgliedschaft nicht verpflichtend ist, ist die Innung der erste Ansprechpartner von Einrichtungen wie Handwerkskammer, Senat, Gewerkschaft etc.

Dank an Kurt Berning, Hans-Joachim Blauert, Jürgen Buhrmeister, Hans-Joachim Grumm, Heinrich Jünemann, Christiane Hetzer, Peter Kunkel, Bernd Lau, Christa Lutum, Harald Prohassek, Andreas und Ortwin Rösler, Uwe Rohland, Jürgen Schulwitz, Rainer Schwadtke, Lars und Bodo Siebert, Annette Sipp, Hartmut Spaethe, die sich alle Zeit für ausführliche Gespräche nahmen und viel zum Entstehen dieser kleinen Geschichte beitrugen.

Möglich gemacht wurde die Bebilderung der kleinen illustrierten Geschichte erst durch Kurt Berning, Hans-Joachim Blauert, Jürgen Buhrmeister, Hans-Joachim Grumm, Bernd Lau, Christa Lutum, Harald Prohassek, Andreas Rösler, Rainer Schwadtke, Manuela Seefluth, Lars und Bodo Siebert, Annette Sipp und Hartmut Spaethe, die sich zu Hause auf die Suche machten und viele private Fotos und Dokumente zutage förderten und für diese Publikation zur Verfügung stellten.

1.

Der

Die Berliner Bäcker- Innung(en) von der Gründung bis zum ausgehenden 19. Jahrhundert

1568 erschien in Nürnberg das sog. Ständebuch mit Holzschnitten von Jost Amman (1539–1591) und mit Versen von Hans Sachs (1494–1576), in dem auch zahlreiche Handwerksberufe in Wort und Bild Eingang fanden. Nicht viel anders als auf dem Bild dürfte es damals auch in einer Berliner Backstube ausgesehen haben. (Foto artstore.org)

Beck.



01 WOZU INNUNGEN – AUCH ZUNFT ODER GEWERK GENANNT – IM MITTELALTER?

„Da der gesunde Mensch nicht lange Zeit ohne Brot sein kann, es käme denn von Gottes Gnaden, darum haben wir Ratsmänner, alte und neue zu Berlin, mit Vollmacht unserer Gemeinde gegeben und geben Gewerk und Gilde den Bäckern, unseren lieben Mitbürgern, dass sie das Gewerk wohl halten sollen, so wie in diesem Brief geschrieben steht [...].

Durch Kenntnis willen haben wir diesen Brief gegeben, besiegelt mit unserem Stadtsiegel. Gegeben nach Gottes Geburt tausend und zweihundert und zwei und siebenzig Jahre am Sonnabend nach Pfingsten.“

Das Berliner Stadtbuch entstand 1391–1398 und umfasst Quellentexte aus der Zeit von 1272 bis 1489. 1883 veröffentlichte der Verein für die Geschichte Berlins eine gedruckte Ausgabe, aus der die Abbildung stammt.

Pistorum
1) Wente di gesunde mensche mach nicht wesen .lange tyt ane brod, id queme dan von godes gnaden, umme dat hebbe wi radmanne old und nye tu Berlin met vulbord unser gemeynheit gegeven und geven werk und gulde den beckers unsen lyven medeborgers, dat sy dat werk wol scolen holden, also in dessen brif steit geschreven.

Dorch kennnisse wille hebbe wi en gegeven dessen brif besigeld met unser stad ingesegel. Gegeven na godes gebort dusent und twe hondert und twe und soventig jare des sonnabendes na pingesten.

So beginnt und endet, übertragen in heutiges Deutsch, das Gründungsprivileg der Berliner Bäcker-Innung von 1272, die damit auch die älteste Innung von Berlin ist und 2022 ihr 750-jähriges Bestehen feiern konnte. Der Sonnabend nach Pfingsten fiel übrigens damals auf den 18. Juni. Leider ist das Original der Gründungsurkunde nicht mehr erhalten, weder in der Innung noch im Berliner Stadtarchiv. Zu oft gab es Stadtbrände im mittelalterlichen Berlin. Nach einem großen Brand 1380 beschloss der Rat der Stadt, alle vorhandenen städtischen Gesetze und Urkunden in einem Buch zusammenzufassen.

„Als Zünfte – von althochdeutsch zumft ‚zu ziemen‘ – bezeichnet man ständische Körperschaften von Handwerkern, wie sie seit dem Mittelalter zur Wahrung gemeinsamer Interessen entstanden und bis ins 19. Jahrhundert existierten. [...] Die Zünfte bildeten ein soziales und ökonomisches System zur Regelung von Rohstofflieferungen, Beschäftigungszahlen, Löhnen, Preisen, Absatzmengen bis hin zur Witwenversorgung“, weiß Wikipedia zu berichten.

Bei dieser Kurzerklärung fehlt allerdings der Hinweis, dass die Gründung von Zünften, in Berlin und Brandenburg

zunächst Gewerk und später Innung genannt, sehr wohl auch den Interessen des Magistrats diene. Und es ist auch nicht erwähnt, dass Innungen noch heute – als Körperschaften des öffentlichen Rechts – existieren und weiterhin etliche der Aufgaben der „alten“ Gewerke, angepasst an die Anforderungen der heutigen Zeit, fortführen.

Dem Rat der Stadt Berlin ging es bei der Gründung der Bäcker-Innung 1272 vor allem darum, eine Institution als Ansprechpartner zu haben, die ihre Anordnungen an die Mitglieder weiterleitete und sich ansonsten selbst verwaltete. Verglichen mit späteren Privilegien aus dem 16., 17. und 18. Jahrhundert ist die Gründungsurkunde recht kurz.

Durch die Bestimmung, dass nur geprüfte Bäckermeister eine Bäckerei führen

durften, sollte die Qualität des Backwerks sichergestellt werden. Bäckermeister konnte man auch schon damals nur nach Absolvierung einer Lehre, in der man das Handwerk von der Pike auf lernte, werden. Der Innung stand es zu, die Meisterprüfung durchzuführen. Dabei musste der Kandidat nicht nur Teig herstellen und formen, sondern auch Brot abbacken können, um zu beweisen, dass er sein Handwerk verstand.

Wer sich als Meister in der Stadt niederlassen wollte, hatte der Stadt zehn Schillinge zu zahlen, Meistersöhne brauchten nur die Hälfte zu zahlen. Nicht in diesem Gründungsstatut steht, dass es den Meistern auch zustand, die Zahl der zugelassenen Bäcker in der Stadt festzulegen, um zu verhindern, dass sie sich gegenseitig Konkurrenz machten, jeder sollte sein Auskommen haben.

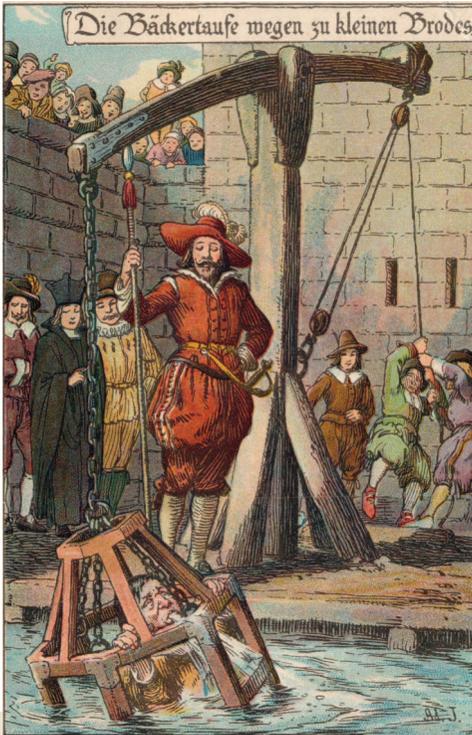
02 BROTPREIS = POLITISCHER PREIS, WEHE, WER SICH NICHT DARAN HÄLT

Da der Preis des Brotes als Grundnahrungsmittel viele Jahrhunderte ein politischer Preis war (in Ostberlin sogar bis 1990), ging es dem Magistrat vor allem um die Delegation marktpolizeilicher Aufgaben, d. h. der Kontrolle von Qualitätsstandards, Maßen, Gewichten u. a. an die Bäcker.

So wurde schon 1272 bestimmt, dass zweimal pro Woche, sonntags und mittwochs, Ratsmitglieder zusammen mit von der Zunft gestellten Meistern das

auf dem Brotscharren zu verkaufende Brot kontrollierten. Die Bäcker durften ihr Brot nicht selbst verkaufen, sondern das geschah durch einen von der Stadt angestellten „Scharrenmann“ auf dem kommunalen Brotscharren (Brotstand). Eine Erinnerung an den Ort des Geschehens ist bis heute der Straßename „Scharrenstraße“ in Berlin-Mitte.

Dabei mussten die Bäckermeister gründlich prüfen, ob Qualität und Gewicht den vom Magistrat erlassenen Anordnungen



Ganz so streng wie z. B. in Wien, wo das Bäckertauchen eine der Bestrafungen für den Verkauf von mindergewichtigem Brot war, wie diese Abbildung zeigt, dürfte es in Berlin nicht gehandhabt worden sein. Aber sicherlich wurde auch hier diese Postkarte, die eine im ausgehenden 19. Jahrhundert entstandene Illustration zeigt, gern verschickt. [Sammlung Buhrmeister]

entsprachen. Wenn das nicht der Fall war, mussten die Prüfmeister das begleitende Ratsmitglied darauf aufmerksam machen und der schuldige Bäcker konnte entscheiden, ob er sein Brot billiger verkaufen oder gleich kostenlos zum Armenhof der Stadt abfahren lassen wollte. Auch die Brotpreise waren vom Rat der Stadt Berlin festgelegt, 1272 betrug sie $\frac{1}{2}$ Pf. bzw. $\frac{1}{4}$ Pf.

Nicht genauer im Innungsprivileg von 1272 benannt waren die Strafen, die für falsches Gewicht oder zu viel Wasser im Brot gezahlt werden mussten. So ist nicht bekannt, ob das Abfahren des Brotes schon Strafe genug war, oder ob es noch zusätzliche Geldbußen gab.

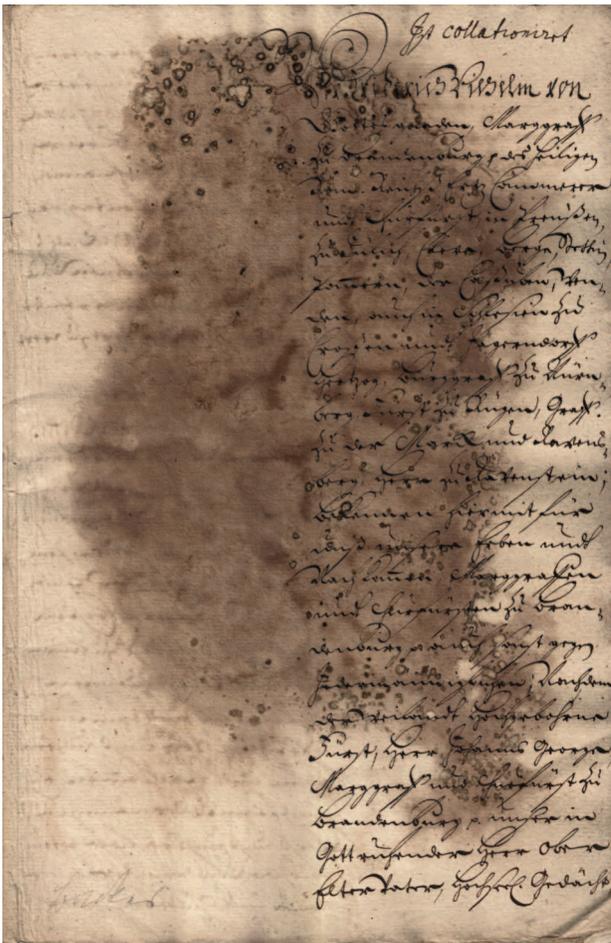
03 DIE BERLINER BÄCKER-INNUNG IM 16. JAHRHUNDERT

Das 1582 von Kurfürst Johann Georg von Brandenburg (1525–1598) erlassene Privileg für die Berliner Bäcker fiel mit 50 Artikeln wesentlich länger aus als das Gründungsprivileg von 1272. Neben organisatorischen Bestimmungen wie z. B. die Pflicht der Innungsmitglieder, an den Innungsversammlungen teilzunehmen oder die jährliche Wahl des Altmeisters (heute: Obermeister)

und der vier Jungmeister, die den Altmeister bei seiner Arbeit unterstützen mussten (heute sind das die ehrenamtlich arbeitenden Vorstandsmitglieder der Innung), widmen sich sieben Artikel der Meisterprüfung. Außer Brot hatte der Meisterkandidat auch Semmeln zu backen, offensichtlich verzehrten schon damals viele Berliner gern dieses Kleingebäck.

Um Konkurrenz unter den Bäckermeistern zu verhindern, durfte sich keiner auf eigene Faust Großaufträge für Hochzeiten, Taufen oder andere Anlässe verschaffen. Zwar musste nun nur noch ein Teil des täglichen Brots dem Scharrenmann zum Verkauf übergeben werden und der Rest konnte zu Hause verkauft werden, aber die Bäcker durften keine Kunden zu ihren Backstuben lotsen. Verboten war es den Bäckern auch, außerhalb Berlins Roggen und Weizen zu kaufen. Mit der Begründung, alle

Meister in der Innung sollen ihr Auskommen haben, wurden mit diesen Regelungen jegliche Eigeninitiative und profitorientiertes Handeln als Motor von Innovationen unterbunden. Aber auch auf die Lebensführung wollte der Landesherr mit diesem Statut Einfluss nehmen. Allein acht Artikel beschäftigen sich mit Strafen für Fehlverhalten bei den Festessen in der Innung, vom übermäßigen Alkoholgenuss bis zur Anmache der anwesenden Meisterfrauen und -töchter.

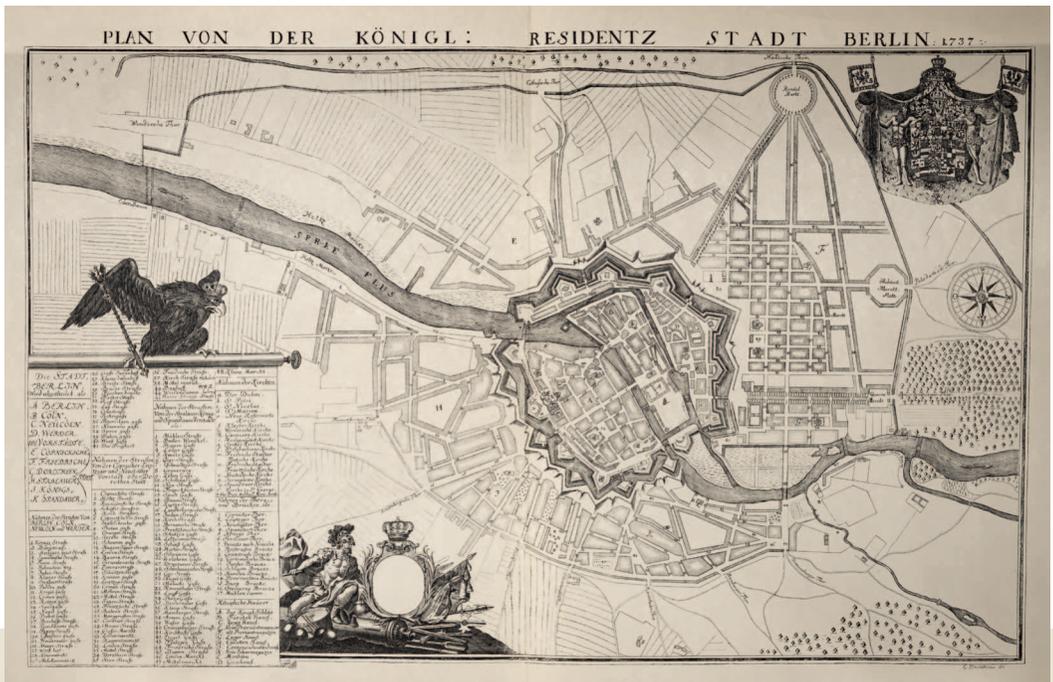


Bei dieser ältesten erhaltenen Urkunde des Berliner Bäckerhandwerks aus dem Jahr 1582 handelt es sich um eine Abschrift des Privilegs. So hießen damals die staatlicherseits erlassenen Statuten. Die Urkunde wurde in der kurfürstlichen Kanzlei aufbewahrt und wanderte später in deren Archiv. Aktenbestand heute im Brandenburgischen Landeshauptarchiv in Potsdam. (BLHA)

04 BERLIN WÄCHST UND BEKOMMT FÜNF NEUE BÄCKER-INNUNGEN HINZU

Im 17. Jahrhundert wuchs nicht nur die Stadt Berlin, sondern auch die Anzahl der Bäcker-Innungen, denn mit dem Ausbau der Vorstadtsiedlungen Friedrichswerder, Dorotheenstadt und Friedrichstadt wurden dort 1668, 1677 und 1693 eigene Bäcker-Innungen gegründet, die ihre Backwaren nur in ihrem Innungsbereich verkaufen durften. Um 1700 kam noch die Königsstadt hinzu, in der es dann auch eine eigene Bäcker-Innung gab.

Bereits 1693 hatte Kurfürst Friedrich III., ab 1701 König Friedrich I. in Preußen (1657–1713) verfügt, es dürfte keine Begrenzung der Meisterzahl auf Berliner Gebiet mehr geben. Wer einen Meistertitel und genügend Geld hatte, um Bürgerrecht und Haus zu erwerben, durfte in Berlin, Cölln oder den Vorstädten eine Bäckerei aufmachen. Auch durfte jeder Meister so viele Gesellen und Lehrlinge haben, wie er es sich leisten konnte.



Berlin und seine Vorstädte waren damals weit entfernt von der Größe des heutigen Berlins. Namen wie Brandenburger Tor, Kottbusser Tor, Hallesches Tor, Schlesisches Tor, Oberbaumbrücke, Frankfurter Tor, Platz vor dem Neuen Tor und Torstraße geben einen Eindruck vom Verlauf der um 1735 erbauten Zollmauer um Berlin, seine Vorstädte und deren Ausdehnung.

05 BERLINER BÄCKER-INNUNGEN IM 18. JAHRHUNDERT

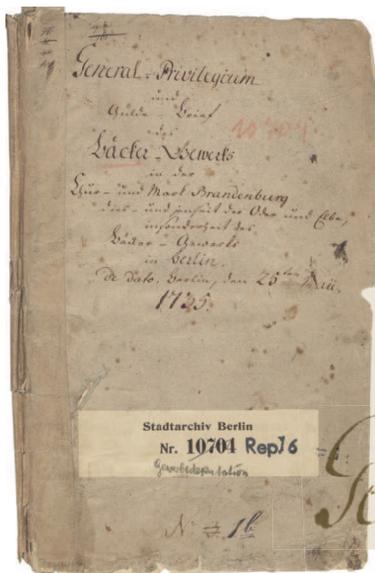
Aus den Anforderungen für die Meisterprüfung im Generalprivileg für die Bäcker von 1735 lässt sich erkennen, dass sich das Backwarenangebot beim Bäcker vergrößert hatte. Der Prüfungskandidat sollte aus einem Scheffel (rund 55 l) Roggenmehl „allerhand Sorten Brod wie es hiesigen Orts gebräuchlich“, und aus einem Scheffel Weizenmehl „allerhand Art Semmel [...] auch Brezeln oder Kringeln backen“.

Das Generalprivileg gestattete den Bäckern, nun ganzjährig Brezeln und Krapfen anzubieten. Bis dahin war das nur zu bestimmten Jahreszeiten üblich gewesen. Das lässt darauf schließen, dass die Berliner schon damals eine Vorliebe für in Fett ausgebackene Backwaren hatten, auch wenn die Krapfen vermutlich noch nicht mit Marmelade gefüllt waren. Den Innungsmitgliedern

war es freigestellt, ob sie untereinander Produktionsquoten absprechen wollten.

Weiterhin ordnete der Magistrat als Aufsichtsbehörde Preise und Gewicht an. Noch immer musste ein Teil des produzierten Brotes auf dem Scharren verkauft werden. Die Bäcker durften aber nun auf eigene Faust auch im Umland ihr Getreide bzw. Mehl organisieren, was einige von ihnen ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts nutzten und ein zweites wirtschaftliches Standbein als Mehlhändler aufbauten, was oft einträglicher war als ihre Bäckerei.

Deutschland war bis ins 19. Jahrhundert ein Flickenteppich von verschiedenen Herrschaftsgebieten, die erst 1871 zu einem Staat vereinigt wurden. Da die wandernden Handwerksgesellen aber gern auch von einem Herrschaftsbereich in den anderen wanderten und es in allen deutschen Königreichen, Fürstentümern, Großherzogtümern, Reichsstädten etc. Innungen gab, einigten sich die verschiedenen Staaten auf deutschem Gebiet 1731 auf Grundzüge einer einheitlichen



„General-Privilegium und Gülde-Brief des Bäcker-Gewerks in der Chur- und Mark Brandenburg dies- und jenseits der Oder und Elbe insonderheit des Bäcker-Gewerks zu Berlin, de dato, Berlin, den 25ten Maii, 1735“, Umschlag der dem Berliner Magistrat übergebenen Abschrift des Generalprivilegs, heute Landesarchiv Berlin. (Foto Landesarchiv Berlin)

General-Privilegium

Handwerksordnung, die 1731 auch in Preußen eingeführt wurde. In den folgenden Jahren wurden staatlicherseits Innungsordnungen für die verschie-

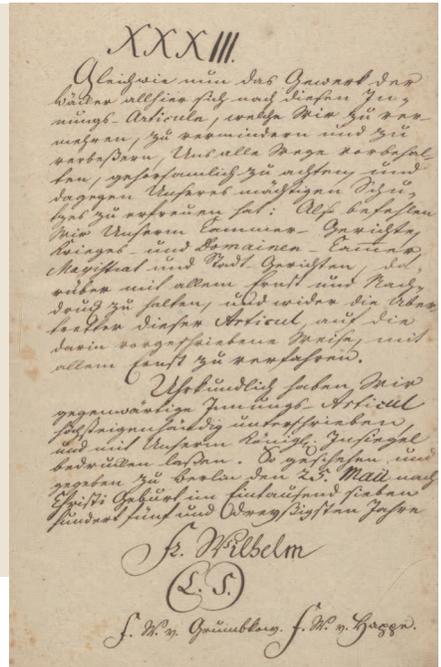
densten Handwerksberufe ausgearbeitet, die, da für alle Innungen des jeweiligen Handwerks in ganz Preußen gleich, „Generalprivileg“ genannt wurden.

Letzte Seite des Generalprivilegs mit der Signatur König Friedrich Wilhelms I. von Preußen, nachstehend daraus Art. XXXIII:

„Gleichwie nun das Gewerk der Bäcker allhier sich nach diesen Innungs-Articuln, welche Wir zu vermehren, zu vermindern und zu verbeßern, Uns alle Wege vorbehalten, gehorsamlich zu achten und dagegen Unseres mächtigen Schutzes zu erfreuen hat: Also befehlen Wir Unserem Cammer-Gerichte, Kriegs- und Domainen-Cammer, Magistrat und Stadt-Gerichten, darüber mit allem Ernst und Nachdruck drauf zu halten, und wider die Übertreter dieser Articul auf die darin vorgeschriebene Weise, mit allem Ernst zu verfolgen.

Urkundlich haben Wir gegenwärtige Innungs-Articul höchst-eigenhändig unterschrieben und mit Unserem königlichen Insiegel bedrucken lassen. So geschehen und gegeben zu Berlin den 25. Maii nach Christi Geburt in Eintausend siebenhundert fünf und dreißigstem Jahre.

Fr. Wilhelm“



06 FRANZÖSISCHES FLAIR IN BERLIN

Französisches Flair brachten nach 1685 die Hugenotten nach Berlin. Sie gründeten 1696 eine eigene Innung und im Gegensatz zu den anderen Bäcker-Innungen durften sie in allen Bereichen der wachsenden Stadt backen und verkaufen. 1729 gab es 26 französische Bäcker, ihre Zahl sank bis 1800 auf vier, und die vier befanden, dass es sich nicht mehr lohne, eine eigene Innung zu unterhalten und schlossen sich der Innung des Stadtteils an, in dem sie ihre Bäckerei hatten.



Selbst, wenn Baguette-Brot und Croissants damals noch nicht zum Repertoire französischer Bäcker gehörten, so brachten sie doch neue Rezepte und Backmethoden nach Berlin. Vielleicht befand sich ja auch schon ein Pâtis-sier darunter und führte das Konditorhandwerk ein. (Foto BIB)

07 AUS SECHS MACH EINS – DIE VEREINIGUNG DER BÄCKER- INNUNGEN IN BERLIN 1845

1710 hatte König Friedrich I. von Preußen Berlin, Cölln und die drei Vorstädte Friedrichswerder, Dorotheenstadt und Friedrichstadt zur königlichen Haupt- und Residenzstadt Berlin vereinigt und befand, dass sich nun die Bäcker-Innungen zum „combinierten“ Gewerk zusammenschließen könnten. Die 186 Bäcker auf dem Berliner Stadtgebiet taten dies 1717 nur höchst ungern und behielten ihre individuellen Innungsstrukturen weitgehend bei. Um aber den Wünschen und dem Druck des Landesvaters entgegenzukommen, wurde jedes Jahr alternierend ein Altmeister aus einer der Innungen zum Obermeister des

„combinierten“ Gewerks gewählt. Schon vor 1822 fusionierten die Dorotheenstädtische und die Friedrichswerdersche Innung, 1832 schloss sich ihnen die Friedrichstädtische an. Einige Jahre später vereinigten sich die Bäcker-Innungen in Berlin, Cölln und Königsstadt zum „Berliner Gewerk“, so dass es 1845 nur noch zwei Bäcker-Innungen in Berlin gab. Aber auch das war nach der neuen Gewerbeordnung von 1845 nicht mehr zulässig, da pro Stadt nur noch eine Innung existieren durfte. Deshalb verschmolzen die beiden Bäcker-Innungen 1847 zu einer Organisation.

Innungssiegel aus der 1897 erschienenen „Geschichte der Bäcker-Innung zu Berlin“ von Eduard Kolbe, dem viele heute nicht mehr erhaltene Dokumente vorgelegen haben.



Berliner
Bäcker-Innung
von 1442



Friedrichstädtische
Bäcker-Innung
von 1694



Königsstädtische
Bäcker-Innung
um 1710

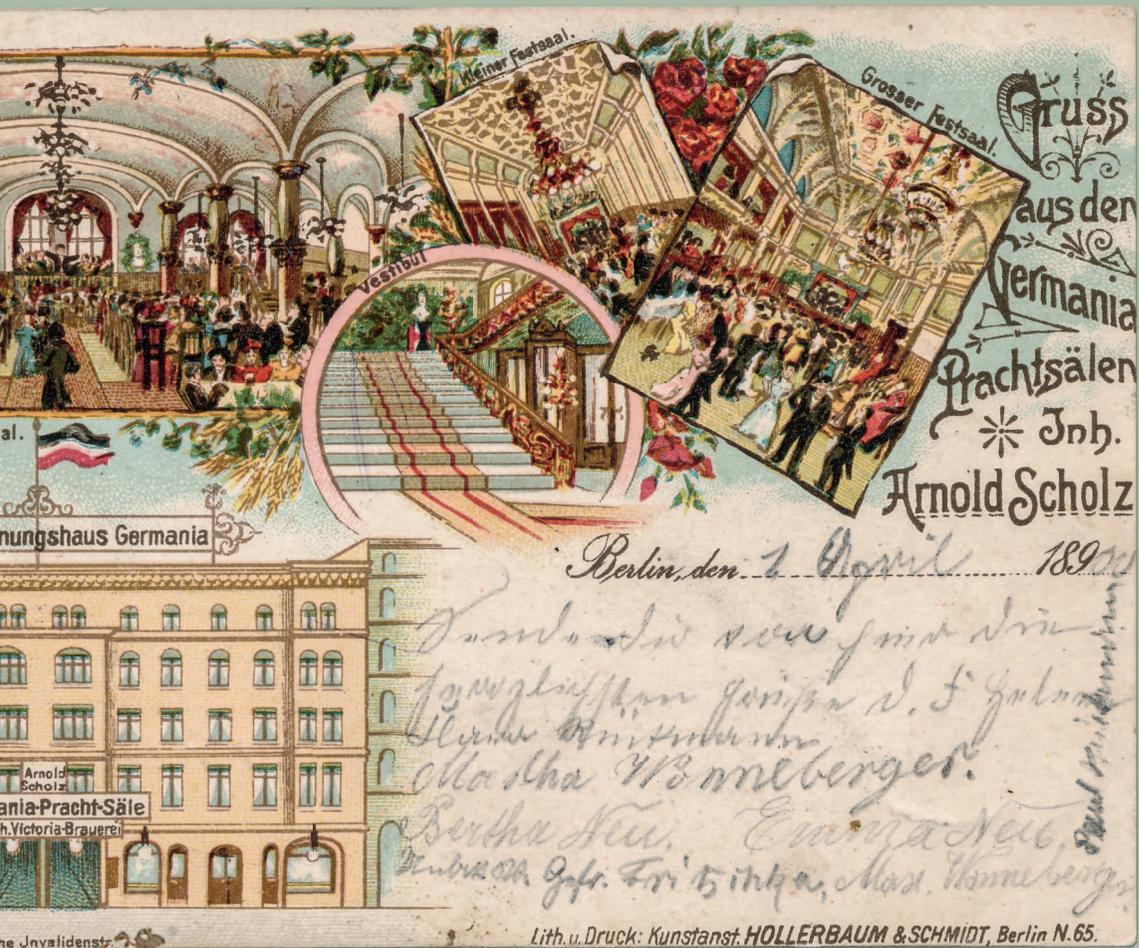


Cöllnische
Bäcker-Innung
aus der Zeit der
napoleonischen
Besetzung 1806

2.

Berliner Bäckerhandwerk von 1871 bis 1945





Die „Germania“ kaufte ein großes Grundstück an der Chausseestr. 103 (heute Nr. 110), das zur Chausseestraße hin bereits mit einem großen Mietshaus bebaut war. Auf der freien Fläche hinter dem Haus ließ sie ihr Innungshaus inkl. eines großen Festsaals und mehrerer Gesellschaftszimmer erbauen. Auch Räumlichkeiten für Innungsbüros, Sitzungszimmer etc. fanden in diesem „Neubau“ Platz. (Sammlung Godefroid)

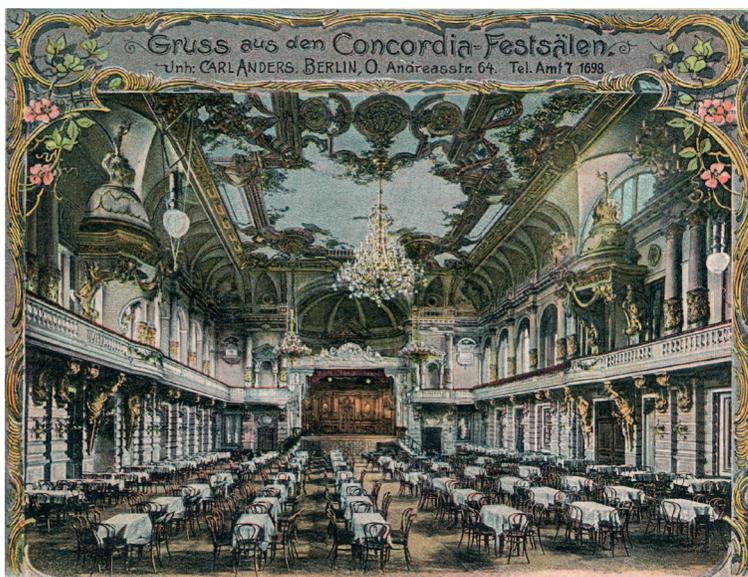
08 AUS EINS WIRD WIEDER ZWEI – DIE BÄCKER-INNUNGEN „GERMANIA“ UND „CONCORDIA“

1883 gab es wieder zwei Bäcker-Innungen in Berlin: etliche Bäcker, die mit dem Stil der alten Innung nicht einverstanden waren, hatten eine zweite Innung gegründet. Zu groß waren die Vorteile einer Innungsmitgliedschaft, als dass man darauf verzichten wollte. Und die neue Innung baute die gleichen Service-Leistungen auf, wie sie die alte besaß: Sterbekasse, Gesellenherberge, Gesellenkasse, Arbeitsvermittlung, Lehrlingsbetreuung, Großabnehmer-Verträge etc.

In Zwietracht entstanden, nannte sich die neue Innung „Concordia“. Die alte Innung wählte daraufhin – nicht ganz

unbescheiden – den Namen „Germania“, schließlich war sie die Initiatorin des 1874 gegründeten Germania-Zentralverbandes der Deutschen Bäcker-Innungen gewesen und stellte auch immer den Verbandsvorsitzenden.

Beide Innungen erwarben Anfang der 1890er Jahre große repräsentative Häuser. Finanziert wurde der Hauskauf durch die Ausgabe von verzinsten Hausanteilscheinen, die auch viele Bäckermeister als Kapital-Anlage erwarben. Die laufenden Kosten sollten durch die Einnahmen aus Mieten und Verpachtung der „Festsäle“ gedeckt werden.

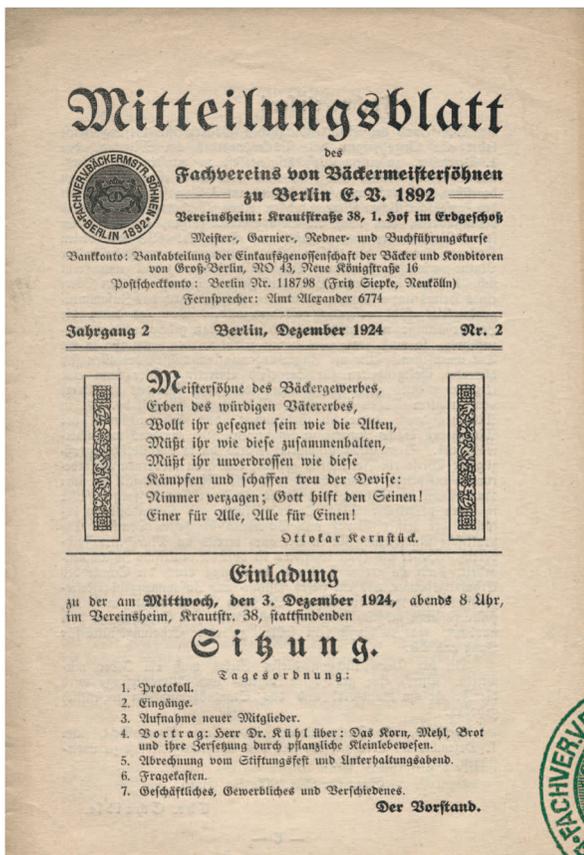


Die „Concordia“ erwarb zwei Grundstücke in Friedrichshain, die rückwärtig aneinanderstießen. Sowohl das Grundstück in der Krautstr. 38 als auch das in der Andreasstr. 64 waren zu den Straßen hin schon bebaut, aber in der unbebauten Mitte errichtete sie ihr Innungshaus, das neben den „Festsälen“ und Räumen für den Innungsbedarf auch Platz für eine Gesellenherberge und ein Presshefe-Geschäft bot. (Sammlung BIB)

09 GRÜNDUNG DES FACHVEREINS VON BÄCKERMEISTER-SÖHNEN ZU BERLIN E. V.

Während sich die beiden Innungen bis Ende des 19. Jahrhunderts fleißig bekriegt, ignorierten etliche Bäckermeister-Söhne, die zwar schon Gesellen waren, aber noch auf die Nachfolge warten mussten, diese „Fronten“ und gründeten 1892 gemeinsam den „Fachverein von Bäckermeister-Söhnen zu Berlin“. Zum einen sollte der Verein ihrer Fortbildung und bald auch der

anderer Gesellen dienen, indem Kurse und Vorträge angeboten wurden, wofür die Innungen auch Räume zur Verfügung stellten. Zum anderen sollte das Gesellige nicht zu kurz kommen, hatte man doch als Bäcker andere Arbeitszeiten als die meisten anderen jungen Leute, und so veranstaltete der Verein Feiern und Ausflüge zu bäckereifreundlichen Zeiten.



Das Mitteilungsblatt des 1892 gegründeten Fachvereins wurde erst seit 1923 herausgegeben und diente nur für Mitteilungen, war also ein Flyer, wie man heute sagen würde, der der Bäcker-Zeitung beigelegt wurde. Später wurden die Veranstaltungen in der Bäcker-Zeitung veröffentlicht. Über die Qualität des abgedruckten Gedichtleins lässt sich streiten, aber es zeigt die Erwartung, dass die Bäcker sich als (Standes-)Gemeinschaft verstanden. Die Aufforderung zum Durchhalten ist sowohl aus den Erfahrungen des Ersten Weltkrieges und der Inflation zu verstehen als auch als Reaktion auf die Tatsache, dass es weiterhin in Berlin zu viele Bäckereien gab, die sich Konkurrenz machten. [Sammlung Grumm]



10 ZUSAMMENSCHLUSS DER BEIDEN KONKURRENZ-INNUNGEN 1911

Berlin wuchs und wuchs, 1911 gab es schon rund 2000 Bäcker. Das damalige Stadtgebiet umfasste nur die 1921–2001 existierenden Verwaltungsbezirke Mitte, Friedrichshain, Kreuzberg, Prenzlauer Berg, Wedding und Tiergarten.

1911 entschlossen sich die Mitglieder der beiden Bäcker-Innungen unter den Obermeistern Fritz Schmidt (Concordia) und Gustav Milleville (Germania) zu fusionieren und eine Zwangs-Innung

einzurichten, da sie befanden, dass alle Berliner Bäcker bitte für die von den Innungen gebotenen Serviceleistungen ihren Obolus entrichten sollten. Ein Jahr zuvor, 1910, hatten die Innungsmitglieder auf den Innungsversammlungen dafür grünes Licht gegeben. Zunächst mit zwei Obermeistern – Fritz Schmidt und Gustav Milleville – an der Spitze, kehrte man nach Millevilles Tod im Dezember 1913 wieder zu einem Obermeister zurück.



Fritz Schmidt, Obermeister der „Concordia“, ab 1911 bis Dezember 1918 Obermeister der Berliner (Zwangs-)Innung, ab 1910 bis zu seinem Tod im Januar 1920 Vorsitzender des Zweckverbandes der Berliner Bäcker-Innungen. (Sammlung Grumm)



Gustav Milleville, 1906–1911 Obermeister der Bäcker-Innung „Germania“, 1911 bis zu seinem Tod im Dezember 1913 Obermeister der Berliner (Zwangs-)Innung. (Sammlung BIB)

11 BÄCKEREIEN IM BERLINER „SPECKGÜRTEL“

Während die Bäcker in Berlin gerade wieder zu einer Innung zurückkehrten, war es in den Städten und Landgemeinden um Berlin herum zu zahlreichen Gründungen von weiteren Bäcker-Innungen gekommen. Neben den älteren Bäcker-Innungen – die 1317 gegründete Spandauer Bäcker-Innung, gefolgt von der Köpenicker (1614) und der Charlottenburger (1711) – hatten sich zwischen 1890 und 1914 auch in Britz, Lichtenberg, Lichterfelde, Mariendorf, Neukölln,

Ober-Schöne-weide, Pankow, Reinickendorf, Schöneberg-Friedenau, Steglitz, Weißensee, Wilmersdorf und Zehlendorf Bäcker-Innungen gebildet.

Carl Schröder (1853–1939) aus Claus-hagen in der Uckermark hatte eine Bäckerlehre abgeschlossen und seine Wanderjahre in Brandenburg, z. B. in Templin und Zehdenick, verbracht. Wann es ihn nach Berlin verschlagen hat, ist nicht bekannt, jedenfalls errichtete er



Brotwagen der Bäckerei von Carl Schröder in dem noch sehr ländlichen Mariendorf. (Sammlung Prohassek)

1883 ein kleines Haus mit Backstube in der Dorfstraße 3 (heute Alt-Mariendorf 51). Er hatte zunächst nicht einmal ein Ladengeschäft, sondern lieferte mit seinem Pferdekarren Brot in die benachbarten größeren Siedlungen, z. B. nach Schöneberg. Zusätzlich bewirtschaftete er etwas Ackerland bei Mariendorf.

Schöneberg, ursprünglich auch mal ein Dorf, hatte seit 1871 von der Grenze zu Berlin profitiert und wuchs rasant an. Die Lage Schönebergs an der Ringbahn und seit 1888 auch per Straßenbahn zu erreichen, beschleunigte das Wachstum,

1898 bekam Schöneberg das Stadtrecht verliehen. Es war vor allem das Bürgertum, das hinaus nach Schöneberg zog, und entsprechend repräsentative Wohnhäuser entstanden auch rund um den Innsbrucker Platz. Die Bäckerei in der Ebersstraße 42, die vermutlich mit dem Bau des Wohnhauses entstand, wurde 1912 von Johann Mayr [ab 1914 Mayer] (1886–1964) aus Gundelfingen übernommen, nachdem er in Berlin seine Meisterprüfung absolviert hatte. Die Bäckerei befindet sich mit Karsten Berning in der 4. Generation in Familienhand.



Das Haus von Johann Mayer in der Ebersstraße 42 in Schöneberg wurde 1892 erbaut. (Sammlung Berning)



12 ERSTER WELTKRIEG – EINFÜHRUNG DER ZWANGSBEWIRTSCHAFTUNG UND BROTKARTEN

Im Ersten Weltkrieg 1914–1918 erlebte die Bäcker-Innung erstmals im 20. Jahrhundert, was Zwangsbewirtschaftung für das Bäckerhandwerk bedeutet. Im Februar 1915 wurden Brotkarten eingeführt, zwei Monate später legte der Magistrat Höchstpreise für Brot und Schrippen an. Auch die Zusammensetzung des Brotes wurde vorgeschrieben. Ab Februar 1917 war Brötchen- und Kuchenherstellung untersagt. Jede Veränderung der Brotzusammensetzung führte zu neuen Preisverhand-

lungen zwischen dem Zweckverband der Berliner Bäcker-Innungen und der Abt. Brotversorgung des Magistrats, der das Mehlmopol besaß. Verteilt wurde das Brot über die Mehlhändler und die Innung, wobei der Markenrücklauf die Basis für die Neuzuteilung von Mehl war. Die Innung belieferte vor allem kleine Bäckereien, denen sie reichlich Kredit einräumte. Außerdem unterstützte sie Bäckerfrauen, deren Männer eingezogen oder gefallen waren, mit Schutzmeistern, die sich um das Backen kümmerten.

200 Brot
Gramm
125 Mehl
Gramm

Ungenutzte Brotkarte für Berlin und Umgebung, gültig für den Zeitraum vom 2. bis 8. August 1915. (Sammlung BIB)



Brotkarte

13 MODERNISIERUNGEN NACH DEM ERSTEN WELTKRIEG

Bis zum Anfang des Ersten Weltkriegs herrschte in Berlin und Umgebung ein Überangebot an Gesellen, sodass es sich für die meisten Bäckereien nicht lohnte, in Bäckereimaschinen wie z. B. Knetmaschinen zu investieren, war doch die menschliche Arbeitskraft billiger. Das änderte sich nach den Erfahrungen des Ersten Weltkriegs, dem seit Januar 1915 geltenden Nachtbackverbot und der Einführung des Achtstundentags auch für Bäckergelesen Ende 1918.

Zwar gab es bald wieder bis in die 1930er Jahre hinein zahlreiche arbeitslose Bäckergelesen, aber die seit 1918 geltende Arbeitszeitbegrenzung, die arbeitnehmerfreundliche Politik in der Weimarer Republik und die bis 1929 ständig steigenden Arbeitslöhne machten es jetzt attraktiv, Bäckereimaschinen anzuschaffen, um den Bedarf an Arbeitskräften zu verringern. Vor allem Knetmaschinen hielten nun Einzug in die Bäckereien.



Schauraum für Bäckereimaschinen und -zubehör in der auf Betreiben der Berliner Bäcker-Innung 1918 gegründeten „Einkaufsgenossenschaft der Bäcker und Konditoren Groß-Berlins“ (EBK), die von 1926 bis 1945 ihre Räume auf dem Pfefferberg an der Schönhauser Allee 176 hatte. Sie war Hauptanteilseignerin der „Pfefferberg Beteiligungsgesellschaft mbH“. Foto 1930er Jahre. (Sammlung Grumm)