

Aus den Erinnerungen von Otto Richard Jung, Westerburg, † 1980

Bäcker in Westerburg:

Auffallend für Westerburg waren die vielen Bäcker. Etwa um 1880/ 90 herum gab es in der Oberstadt allein 14 oder 16, in der Unterstadt waren auch noch einige, allerdings nicht so viele. Wegen der geringen Größe der Grafschaft Westerburg hatte sie kein rechtes Hinterland, deshalb mußten sich die Westerburger Gewerbetreibende und Handwerker an anderen Plätzen um den Absatz ihrer Waren bemühen. Nur wenige von ihnen hatten ihre zusätzliche Landwirtschaft so groß, daß ihre Familien aus dieser und dem Gewerbebetrieb ein ausreichendes Einkommen hatten. Die Bäcker, die das nicht hatten, mußten, weil die Kundschaft nicht in ausreichender Menge zu ihnen kam, sich diese selbst suchen. Viele Westerburger Handwerker fuhren deshalb bis kurz über die Grenzen des Westerwaldes auf Märkte. Hier verkauften sie ihre Waren, auf diese Art von Absatz waren sie in vielen Fällen spezialisiert, die hier getätigten Umsätze waren oft erheblich höher als die in ihrem Ladengeschäft in Westerburg. Um die Hauptmärkte zu nennen, es waren der Katharinenmarkt in Hachenburg, ein großer Markt auf der Stein-Neukirch, der von Emmerichenhain, von Rennerod, von Seck, Langendernbach, Mengerskirchen, Merenberg, der große Steinebacher Markt, Hadamarer Markt, der Molsberger Markt bei Wallmerod, die Märkte in Hartenfels und Steimel. Dazwischen gab es dann auch kleinere Märkte wie der Gemündener Markt, der in Freilingen und ähnliche. All diese Märkte waren früher immer gut besucht und hier wurde vor allen Dingen auch der größte Teil des Jahresbedarfs an Gebrauchsgütern umgeschlagen. Mein Großvater, Otto Jung (*1867 - †1924), hat die Westerburger Handwerker oft auf diese Jahrmärkte gefahren, auch mein Vater Ernst Jung, ist öfter dabei gewesen und ist teilweise selbst gefahren. Je nach der Entfernung zum Markt ging es dann schon in der Mitte der Nacht los, meist mit einem großen Leiterwagen damit alle darauf Platz hatten. Da war zuerst der Kuchenbäcker mit seiner zeltähnlichen Bude, mit ein oder zwei Tischen und entsprechend vielen Bänken. In mehreren großen Kisten waren schichtweise Böden eingesetzt auf denen Streuselkuchen und Marktwecke lagerten, alle am Tage vorher gebacken. In anderen Kiste oder einem großen Korb waren Kaffeekannen und Tassen verpackt, außerdem gehörte dazu ein kleiner gußeisener Herd. Auf dem Markt schlug der Bäcker schnell sein Zelt auf, kochte Kaffee und verkaufte diesen dann zusammen mit Kuchen oder Wecken, die letzteren wurden vielfach auch als Mitbringsel für die Lieben daheim gebliebenen gekauft. Nicht umsonst rief man den Marktgängern nach: „Bring mer en Marktweck met“. Bohnenkaffee, Kuchen oder Wecke waren für die Landbevölkerung nicht alltäglich, der Verkauf war meist flott und gewissermaßen auch traditionell bedingt. Die meisten Orte hatten früher einen Backes, es gibt nur noch wenige Orte wo diese dauernd benutzt werden.

In anderen Gegenden mag es anders sein, aber wir hatten 26 Bäckereien in unserer Stadt. Wenn man sich noch vor 20 oder 30 Jahren einem Dorf näherte so konnte man schon von weitem an dem stark rauchenden Schornstein sein Backes erkennen. Dieses Backes, auf Hochdeutsch Gemeindebackhaus, stand meist im Mittelpunkt des Dorfes oder auf einem sonstigen, irgendwie zentralen Platz. Kam man näher heran so roch man auch bald den köstlichen Duft von frisch gebackenem Brot oder Kuchen. Größere Dörfer hatten zwei Gemeindebackhäuser, manche auch drei. Heute liegen diese Häuser praktisch alle still, viele von ihnen sind schon abgerissen worden, nur noch selten, ganz selten trifft man auf einige die noch dauernd benutzt werden. In anderen Gegenden mag das anders sein, noch dieser Tage erfuhr ich, daß in der neu gebildeten Großstadt Lahn, also in Giessen, Wetzlar in einigen miteingemeindeten Dörfern das Backen im Backhaus noch gang und gäbe ist. Dort wird nicht nur Brot gebacken sondern auch samstags oder an besonderen Festtagen, wie Kirmes, aber auch zu Hochzeiten, Kindstaufern und ähnlichen Familienfesten vielfach noch Kuchen, meist quadratmeterweise.

In Westerbürg hat es offensichtlich in den drei letzten Jahrhunderten, vielleicht auch noch viel weiter zurück, niemals ein öffentliches Backhaus gegeben, nirgendwo, soweit jedenfalls meine Ermittlungen reichen, ist jemals die Rede von einem Backes gewesen oder ein Platz bezeichnet, wo ein solches gestanden haben soll. Das kann mehrere Gründe gehabt haben. Zuerst muß man vermuten, daß es an der Handwerks- und Gewerbeordnung gelegen hat, die schon vom Mittelalter her Handel und Handwerk streng reglementierten. Danach war es in den Städten nur den Bäckern gestattet Brot und Backwaren herzustellen und den Kommunen verboten öffentliche Gemeindebackhäuser zu errichten oder zu dulden. Ob diese Bestimmungen auch für Westerbürg zutrafen läßt sich mit Sicherheit natürlich nicht sagen, man müßte womöglich andere gleich große Städte in unserer Gegend zum Vergleich heranziehen. Möglicherweise liegt es aber auch daran das die Grafen von Westerbürg in ihrem Ort Gershasen ein ausgesprochenes Ofenbuerdorf besaßen. Hier wurden die Steine für die Backöfen gebrochen, bearbeitet und weit über unsere engere Heimat hinaus von den Ofenbauern zu kompletten Backöfen zusammengesetzt. Den Beschlag dazu wie Ofentüren, Roste, Zugstangen, überhaupt alles, was zu einem Backofen an Eisenteilen gehörte lieferten die Westerbürger Schlosser, die sich darauf spezialisiert hatten. Es bestand also durchaus die Möglichkeit daß der Graf als Landesherr öffentliche Backhäuser in Westerbürg verboten hatte um gewissermaßen den freien Wettbewerb zu fördern, wodurch es zu der unverhältnismäßig hohen Anzahl von Backbetrieben gekommen ist.

Bau und Reparatur dieser Öfen gaben natürlich den Ofenbauern in Gershasen und den Schlossern in Westerbürg zusätzlich Arbeit und Verdienst als etwa zwei oder drei Gemeindebackhäuser in Westerbürg. Beide Versionen sind natürlich Theorie, unter Umständen stimmen sie gleichermaßen, daß sich nämlich nach Aufhebung der mittelalterlichen Zunftordnung viele Einwohner einen Nebenerwerb in der Bäckerei suchten und die Ofenbauer in Gershasen dabei sehr gelegen kamen. In meiner früheren Abhandlung über die alten Häuser in Westerbürg konnte ich feststellen, daß um das Jahr 1890 etwa 26 Bäckereien in Betrieb waren.

Zur gleichen Zeit hatte unser Städtchen ungefähr 250 bis 270 Häuser und 1500 Einwohner, somit käme auf jedes zehnte Haus eine Bäckerei und auf 60 Einwohner ein Bäcker, eine unerhörte Dichte. Damals gab es fast nur Ackerbürger, Gewerbetreibende und Handwerker in unserem Städtchen auch die letzten beiden Gruppen betrieben fast ausnahmslos eine kleine Landwirtschaft. Ausnahmen hiervon waren sehr gering, sie mögen zehn Prozent nicht überschritten haben, denn selbst der Pfarrer und die Lehrer bearbeiteten eigenes, bzw. Schul- oder Kirchenland. Diese Haushalte brachten ihr selbstgezogenes Getreide in die Mühlen, ließen es dort mahlen und schafften das fertige Mehl zu den einzelnen Bäckereien. Hier bekamen sie ihr Mehl auf einmal gebacken, in der Regel 12 - 20 Stück Brot, je nach Größe der Laibe und des Ofens. Die eben erwähnten 26 Bäcker waren allerdings in der Mehrzahl reine Lohnbäcker, sie verkauften im allgemeinen kein Brot über die Straße, haben aber auch nicht jeden Tag gebacken.

Der Brotverzehr in dieser Zeit war mindestens doppelt, wenn nicht dreimal so hoch als heute. Diese Lohnbäcker waren meistens Landwirte im Hauptberuf, gewöhnlich wurde mittags der Brotteig angemacht, also gesäuert, gegen Abend wenn Feld und Stallarbeit getan war, wurde der Teig geknetet, die Laibe geformt und eingeschossen. Mittlerweile war natürlich auch der Ofen auf die notwendige Hitze angeheizt worden. So ein Backofen war eine feine Sache, er hielt das ganze Haus warm, man brauchte es kaum zu heizen. Außer dem Küchenherd wurde deshalb auch keine weitere Feuerstelle betrieben. Um den Ofen herum versammelte sich dann am Abend die ganze Familie, oft auch die Nachbarschaft vor allem in der kalten Jahreszeit. Hier war es wohlig warm, man brauchte kein Licht zu brennen das Feuer aus den Ofenlöchern spendete genügend Helligkeit. In der Nähe des Ofens wurde gewaschen und auch die Wäsche zum Trocknen aufgehängt. Gewöhnlich wurde auch die Hitze dazu benutzt irgend etwas mitzubacken. Ein Kartoffelkuchen vielleicht aus geriebenen Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln in einem gußeisernen Bräter gebacken ergab das Abendessen für die ganze

Familie. Teig- und Mehreste im Backtrog zusammengekratzt mit geriebenen Kartoffeln und etwas Weizenmehl vermischt und geknetet ergaben den berühmten Westerwälder Kartoffelplatz. Aber auch sogenannte Grießplätze stellte man gerne her. Bei der Weizenvermahlung in jener Zeit wurden nämlich zwei Sorten Weizenmehl vermahlen, etwa 50% Ausbeute ergaben die erste Sorte, von 50- 70% Ausbeute war das sogenannte Grießmehl, dieses etwas dunklere Mehl wurde mit Roggenmehl und Sauerteig zu einem Grießplatz verarbeitet. Grieß- und Kartoffelplätze formte man ähnlich wie Brotlaibe aus, nur waren sie nicht so groß. Heute werden in einigen Bäckereien die sogenannten Schweizer Brote angeboten. Sie ähneln in Größe, Struktur und Geschmack den damaligen Grießplätzen. Natürlich wurde auch Kuchen abgebacken, meist samstags aber auch vor Feiertagen, zur Kirmes, Hochzeiten und sonstigen wichtigen Festen. Dann brachte die ganze Nachbarschaft ihre Kuchenbleche. War das Brot ausgeschossen nutzte man die Hitze des Ofens um Wasch- oder Badewasser zu erwärmen, im Herbst trocknete man hier Dörrobst ein, also Pflaumen und Schnitzel von Äpfeln und Birnen. Ebenso im Herbst, aber auch den ganzen Winter über bis ins Frühjahr, wurde mit der Resthitze des Ofens Hafer gedörrt. Zu diesem Zwecke bereitete man in einem Ofen zirka einen Zentner guten, kernigen Hafer gleichmäßig auseinander, dann machte man alle Züge zu und ließ den Hafer zwei Stunden schwitzen. Nach dieser Zeit öffnete man die Züge damit der Wasserdampf abziehen konnte, der Hafer wurde nun gut durchgerührt und der Schwitzprozess begann von neuem, allerdings jetzt für kürzere Zeit. War die um, riß man alle Züge, Ofentüren und Feuerlöcher auf und begann den Hafer ständig durchzurechen damit auch der letzte anhaftende Wasserdampf abtrocknete. Der Hafer kam gewöhnlich mit der für alle Getreidearten auf dem Westerwald normalen Feuchtigkeit von 17, 18% in den Ofen und trocknete hier um 10- 12% aus. Der so vorbereitete Hafer wurde dann in die Mühle gegeben und von dem Müller binnen kurzem, damit er nicht von neuem Luftfeuchtigkeit anzog, zu Hafergrütze und Hafermehl verarbeitet, beides sehr geschätzte Nahrungsmittel für die Westerwälder. Aus dem Hafermehl konnte man Hafermehlsimmeln mit Speck und einige andere Gerichte kochen, außerdem Pfannkuchen backen. Mit Hefe zu einem ordentlichen Teig verarbeitet, ergab das Hafermehl - meist in einer großen, eckigen Form gebacken - den bekannten Hafermehlskuchen. Man bestrich die Scheiben mit Marmelade oder Butter so man hatte, die Grütze diente als Suppeneinlage. Die Prozedur des Darrens im Backofen mußte deshalb erfolgen, damit sich in den Mühlen der sonst eng mit der Schale verbundene Mehlkern herauslösen ließ und der angenehme, nußähnliche Geschmack entstand. Noch heute muß das gleiche Prinzip in den großen Haferschälmühlen mittels Dampföfen und Darren angewendet werden, damit Haferflocken hergestellt werden können.

Oft war die Versammlung um den Backofen eine recht gemütliche Abendrunde, soweit es anging kamen hier dann nämlich große Teile der Nachbarschaft zusammen. Hier vor dem Ofen war es ja wohlilig warm und zu Hause sparte man Feuer und Licht, die Männer rauchten ihr Pfeifchen, die Frauen hielten eine Art Spinnstube, es wurde dabei geschwätzt, Geschichten erzählt, man hechelte die Neuigkeiten der Stadt durch und gelegentlich wurde auch Politik im Kleinen gemacht. So ein Backofen war eben praktisch, er brachte dem Inhaber auch einen kleinen Verdienst, wenn auch das Abbacken von Brot und Kuchen nur Pfennige brachten, es war immerhin Geld und die eigentlichen Kosten waren ja gering. Eigentlich mußte man nur den Ofen bauen lassen, war der einmal erstellt, hielt er oft Generationen aus, um die Feuerung brauchten sich die Bäcker keine großen Sorgen zu machen. Um Westerbürg herum gab es unerhört viele Hecken die meistens aus Haselnuß oder anderen Weichhölzern bestanden, die wurden laufend abgetrieben und schon nach 10, 12, Jahren waren sie wieder voll ausgewachsen. Reichten sie nicht aus so konnte man für wenig Geld Reischighaufen im städtischen oder gräflichen Wald erwerben. Gelegentlich wurde auch Braunkohle verfeuert die in den Gruben rund um Westerbürg relativ billig zu haben war. Einen Laden unterhielten die Bäcker nicht. Läden gab es erst zehn bis fünfzehn Jahre später kurz nach 1900 also. Bis zu dieser Zeit nämlich hatten sich zehn oder zwölf Bäcker in Westerbürg

herauskristallisiert die diesem Beruf im Haupterwerb nachgingen. Bei ihnen war die Landwirtschaft zum Nebenberuf geworden. Die reinen Lohnbäckereien waren bis zu Anfang des 20. Jahrhunderts alle eingestellt worden. Durch den Bau der Eisenbahnlinien, den Betrieb der Braunkohlengruben und Steinbrüche und anderer Gegebenheiten hatte wohl zum ersten Mal von auswärts her eine größere Zuwanderung in Westerborg eingesetzt. Aber auch immer mehr Einheimische fanden in den genannten Betrieben Arbeit und Verdienst und gaben somit den Anbau von Brotgetreide auf, sie wurden jetzt Käufer für Brot. Dasselbe galt auch für Handwerker und Gewerbetreibende, eine Folge davon war der Rückgang der Lohnbäckerei, an ihre Stelle trat jetzt der Verkauf von Brot und Backwaren. Roggen- und Mischbrot wurden täglich gebacken, Weißbrot, Brötchen und Hefegebäck an gewissen Tagen in der Woche, bestimmt aber am Sonnabend.

Seekatz belieferte in dieser Zeit die gräfliche Familie und hatte eine Fremdlehre als Bäcker und Konditor gemacht. Er und später auch einige andere Bäcker aus Westerborg fuhren in der Folgezeit auch Brot und Backwaren hinaus auf die Dörfer.

Bisher hatte dies nur die Ober- und die Untermühle in Verbindung mit ihrem Mühlenfuhrwerk gemacht. Natürlich wurde in diesen Bäckereien auch weiterhin Brot im Lohn gebacken. Bei den kleiner werdenden Familien und dem Bestreben der Verbraucher täglich frisches Brot zu essen wurde von nun an nicht mehr ein ganzer Ofen für eine Familie gebacken, sondern dieselbe konnte sich ihr Brot, so wie sie es brauchte, im Bäckerladen abholen. Kurz nach 1900 gab es noch elf Bäcker in unserem Städtchen.

Von diesen elf backen heute noch drei. Als erste haben die Bäckerei Gläser in der Adolfstraße und Gerz in der Langgasse geschlossen. Etwa 1933/34 die Bäckerei August Schäfer in der Langgasse wenig später Karl Fuckert in der Adolfstraße und, ebenfalls noch vor dem Krieg, Rusert in der Bahnhofstraße, die Bäckerei Karl Gertz schloß etwa 1960 und betrieb von da an nur noch Cafe und Pension. Wahrscheinlich wurde, mit Ausnahme der Kriegszeit, seit seit Jahrzehnten auch im Cafe Demmer kein Brot mehr gebacken.

Reine Lohnbäckereien betrieben ehemals August Schäfer in der unteren Langgasse im Haus Erna Schäfer, weiterhin Demmer, im Hause Otto Böckling untere Langgasse, weiter hinauf Adolf Fuckert, Friseur, Wilhelm Gertz an der Ecke Langgasse/ Schaumgasse, späteres Anwesen van Scheyck, gegenüber Langgasse/ Zehntscheune ein Bäcker dessen Name mir nicht mehr bekannt ist, sein Schwiegersohn war der Schreiner Eduard Gertz. Haus war ebenfalls eine Lohnbäckerei auch darunter betrieb ein Lohnbäcker Fuckert sein Gewerbe zusammen mit einer sehr großen Landwirtschaft, späterer Besitzer Gustav Schäfer. Weiter unten, in der Wilhelmstraße auf der linken Seite im heutigen Haus Willi Schneider, ebenfalls ein Bäcker Fuckert, schräg gegenüber war „Donns“ Bäcker zu Hause, späteres Haus Walter Schardt.

Dort wo heute die Kreissparkasse steht hat es früher nach Brot geduftet. Hier betrieb der Lohnbäcker Wilhelm Weiland sein Gewerbe. Dicht am Haus Neu (Buchhandlung), mit Eingang vom Hilserberg her, der Bäcker Eduard Fuckert. In der Obermühle, dem nachmaligen Elektrizitätswerk Dieckmann in der Sackgasse gab es Ende des 19. Jahrhunderts eine Mühle mit Mühlenbäckerei, wie schon erwähnt wurde hier Brot gebacken und auch mit dem Mühlenfuhrwerk nach außerhalb gefahren. Durch den plötzlichen Tod des Inhabers wurde der Mahl- und Backbetrieb 1897 eingestellt. Die letzte der aufzuzählenden Lohnbäckereien lag in der hinteren Adolfstraße im späteren Haus Fenger, damals Jung. Eine Besonderheit stellte die Kuchenbäckerei Wilhelm Menges in der Langgasse dar. Hier wurde in der Hauptsache Kuchen und Wecke für die Markttag in Westerborg und der näheren und weiteren Umgebung gebacken. Wie der Absatz vonstatten ging habe ich im vorigen Abschnitt beschrieben, natürlich wurde hier auch Lohnbäckerei betrieben. Die Kuchenbäckerei stellte man erst zu Beginn des ersten Weltkrieges ein.