

Zeitschrift: Aarauer Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürgergemeinde Aarau
Band: 62 (1988)

Artikel: 100 Jahre Bäckermeisterverband von Aarau und Umgebung : ein Berufsverband im Wandel der Zeit
Autor: John, Beat
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-559162>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

100 Jahre Bäckermeisterverband von Aarau und Umgebung – ein Berufsverband im Wandel der Zeit

Die 1887 erfolgte Gründung des Aarauer Bäckermeisterverbandes läßt sich nahtlos in die Entwicklung der damaligen Industriegesellschaft einreihen, wie sie sich im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts vollzog. Der bis dahin vorwiegend durch das Markt- und Konkurrenzprinzip allein bestimmte Wirtschaftsablauf wurde immer mehr durch Momente bewußter, jedoch beschränkt bleibender Selbstorganisation der Unternehmungen ergänzt. Das Prinzip der kollektiven Organisation verdrängte zunehmend das individuelle Konkurrenz-, Tausch- und Vertragsprinzip. Während sich die Unternehmer relativ früh zu landesweiten Verbänden zusammengeschlossen hatten, folgten die Gewerbetreibenden, wie die übrigen Angehörigen der Mittelschicht, mit einiger Verzögerung, da sie nur schwer zu organisieren waren. Die Gründe hierfür mögen unter anderem in der im Vergleich zu den andern Wirtschaftsgruppen bunten Vielfalt an Interessen und deren schwierigen Definition sowie an der Kleinheit und weiten Streuung der Unzahl der Gewerbebetriebe liegen.

Eine grimmig kalte Winternacht

Im Falle der Aarauer Bäcker waren etliche Versuche, sich an einem Tisch zu finden und im Spannungsfeld der gegenseitigen Konkurrenz die Gemeinsamkeit an ge-

wichtigen Interessen wahrzunehmen, gescheitert, ehe 1885 das Signal der gesamtschweizerischen Verbandsgründung aus Basel neuen Auftrieb gab. Wie hätte denn ein landesweiter Verband gedeihen können ohne Verwurzelung und Rückhalt im lokalen und regionalen Rahmen? So fanden sich denn am Abend des 28. Januar 1887, einem Freitag, an dem grimmige Winterkälte geherrscht haben soll, 15 Meister zur konstituierenden Versammlung bei Samuel Rychner am Rain ein. Als erster Präsident amtierte Jean Brand, dessen Bäckerei an der Vorderen Vorstadt lag. Die Stätte der ersten Generalversammlung nur vierzehn Tage später war die Wirtschaft und Metzgerei von Fritz Gamper an der Laurenzentorgasse. Bis dahin vermochte der junge Verband, nachdem sich die Kunde von seiner Gründung herumgesprochen hatte, weitere Anhänger zu gewinnen, konnten doch zwei neue Mitglieder aufgenommen werden.

Für die Aarauer Bäcker läßt sich die Ergänzung der Einzelkonkurrenz-Situation durch das Prinzip der kollektiven Organisation unter dem Stichwort *Wettbewerbsregulierung*, bezogen sowohl auf den Verkauf der Backwaren wie auch den Einkauf an Rohstoffen, zusammenfassen. Erstrangiges Ziel war es, eine einheitliche Preispolitik zu verwirklichen. Wie aus den damaligen, fast durchwegs in deutscher Schrift verfaßten Protokollen zu entnehmen ist, wurden im Ladenverkauf die Brotpreise

Der folg. Festsatzung des ersten Statuten und
Grundsatzes, wodurch einige Privilegien und
sonstige ausschließliche Abänderungen vorgeschrieben werden
sollen, befreit der Vorstand, obgleich die nunmehr
den ~~Angaben~~ Vorwissen des E. O. R. Sigelstein
Statuten des Bäckerverbandes Aarau in, dessen Protokoll
zur Unterzeichnung jedes einzelnen Mitgliedes, beigefügt.

Statuten des Bäckerverbandes Aarau.

§. 1.

Nach dem Namen: Bäckerverband Aarau gründet sich mit
Sitz in Aarau ein Verein, welcher die Führung & Ausübung
des bürgerlichen Lebens und die Pflege der Collegialität &
Geselligkeit unter seinen Mitgliedern bezweckt. Er bildet
ein Privilegium des bürgerlichen ausschließlichen Bäckerverbandes
& wird gemäß Titel 28 des E. O. R. in das Grundgesetz
eingetragen.

§. 2.

Dieses Ziel soll erreicht werden, durch Abhaltung von
Versammlungen, zur Beförderung der bürgerlichen Tugenden
& Pflege von bürgerlichen Gesetzen.

§. 3.

Die Mitgliedschaft wird erworben durch Aufnahmepflicht
der Vereinsverwaltung nach vorheriger Anmeldung mit dem
Zeitpunkt eigenhändigen Unterzeichnens der Statistik.

§. 4.

Die Organe des Verbandes sind:

1./ Der Vereinsverwaltung.

2./ Der Vorstand, bestehend aus:

a. Dem Vorsitzenden.

b. Dem Kassier, zugleich Vice-Präsidenten

c. Dem Aktuar.

Diese werden durch gemeinsames schriftliches Einverständnis aller
Jahre im Januar gewählt. — Der Vorstand stellt das
Recht zur, einen oder mehrere bis zu 10 St. zu ernennen.

§. 5.

Der Vorstand besorgt die Leitung des Vereinsorgans, die
Durchführung der gesetzten Vereinspflichten, die Beförderung
des Vereinsinteresses, nach Art und Weise der gewählten a. n. s. s.
pflichtige Abrechnung gegenüber Dritten, die, nach individueller
Kollektionsaufschrift führen der Präsident & der Aktuar. —

§. 6.

Zur Abrechnung der Abrechnungsprüfungen werden nach dem General-
versammlung im Januar alljährlich zwei Prüfungsbeurtheiler
gewählt & es hat sich ein jedes Mitglied einem anmeldegen.
Nach der Unterzeichnung.

auf 48 Rappen pro Dreipfund halbruch und 53 Rappen pro Dreipfund halbweiß festgesetzt. Weiter bemühte sich der Verband, die Lieferbedingungen gegenüber öffentlichen Institutionen, Spital, Armenhaus und Militär, unter den Mitgliedern anzugleichen und nach Möglichkeit für eine ebennmäßige Verteilung dieser gewichtigen Großaufträge zu sorgen. Schließlich wollte man den Müllern gegenüber, den Lieferanten der wichtigsten Vorleistung, geschlossen auftreten, um einheitliche Mehlpreise für Stadt und Land sowie gleiche Qualitäten durchzusetzen.

Damals gab es in Aarau drei Mühlen, deren Mahlanlagen einst alle vom Stadtbach angetrieben worden waren: die obere Mühle (heute Verkaufsladen EWA), die mittlere Mühle, hinter dem Saalbau gelegen und in den sechziger Jahren abgebrannt, und schließlich die untere Mühle, die zu Museumszwecken wieder in einen ursprünglichen Zustand zurückversetzt wurde. Obwohl seit der Durchsetzung der Gewerbefreiheit zu Beginn des 19. Jahrhunderts an eine vollständige Kontrolle des Bäckergewerbes, wie sie die vorindustriellen Zünfte unter Sanktionierung durch die städtische Obrigkeit ausübten, nicht mehr zu denken war, lassen sich am Beispiel dieses Verbandes ebenso wie bei anderen Gewerbeverbänden etliche Anknüpfungspunkte ans zünftische Gedankengut erkennen.

Damals 26 Bäckereien in Aarau

Wie sich an den großen Schwankungen der Mitgliedschaftszahlen ablesen läßt, waren die frühen Jahre des Verbandes geprägt von einer wechselvollen Entwicklung. Ausgehend von den Ermittlungen Emil Schiblers, des Präsidenten von 1959 bis 1977 und seitherigen Ehrenpräsidenten, der auf das Jubiläum hin in aufwendiger und langwieriger Quellenarbeit aus den Protokollen eine Chronik zusammengestellt hat – dieser sind auch die vorliegenden Ausführungen verpflichtet –, können für jene Zeit auf dem Platz Aarau mindestens 26 Bäckereien nachgewiesen werden. Von denen waren jeweils zwischen einem Drittel und der Hälfte Nichtmitglieder und somit außerhalb des Wirkungskreises des Verbandes. Einer hohen und stabilen Mitgliedschaftsquote abträglich waren sicherlich die im Gegensatz zu den heutigen Tagen zahlreichen Konkurrenzse, die sich in häufigen, in Abständen von zwei bis vier Jahren aufeinanderfolgenden Pächterwechseln niederschlugen. Nach den der Meisterwerdung vorangehenden Jahren als Gehilfen, für die aufgrund des frühen Arbeitsbeginns Kost und Logis – ergänzt durch ein kleines Taschengeld – die Regel war, verfügten die meisten, sofern nicht die Ehefrau einen beträchtlichen Anteil beisteuern konnte, nur über eine schmale Kapitalbasis für die Durststrecke der ersten Jahre, was die Ausschei-

dungsrate in die Höhe trieb. Das Abseitsstehen einer so großen Minderheit erschwerte verbandsintern die Durchsetzung der oft erst nach langer und hitziger Diskussion ausgehandelten Richtlinien, da man deren Unterlaufung von außen machtlos gegenüberstand – einziges Mittel war gutes Zureden. Im Gegensatz zu den bis zur Durchsetzung der Gewerbefreiheit vorherrschenden Zünften basierte diese Berufsgemeinschaft auf dem Freiwilligkeitsprinzip, weshalb es jedem einzelnen Bäcker anheimgestellt war, sich anzuschließen oder nicht. Wie schwer man sich bisweilen mit der Verbandssolidarität tat, bezeugen die zahlreichen Appelle und Ermahnungen der Präsidenten. Einem roten Faden gleich laufen die Spuren des Kampfes um eine einheitliche Preispolitik durch die Protokolle. «Gebäckpreisunterbietungen schwächen den Verband und erzeugen nur Haßgefühle unter den Mitgliedern», rief Präsident Emil Guggisberg seinen Berufsfreunden 1897 an der 10-Jahres-Feier in Erinnerung. Auch wäre es besser, «an den Versammlungen jeweils den Kropf zu leeren, statt hinterher zu sagen, wie man es hätte besser machen können». Für die Präsidenten war und ist es mitunter ein schwieriges Unterfangen, einen Verband eigenständiger Berufsleute, von denen jeder in seiner Backstube der «König» ist, zu einer Solidargemeinschaft von Bestand zu schweißen. Wurde ein Mitglied als Preisunterbieter erwischt,

ging der Vorstand unzögerlich vor und schloß den Betreffenden kurzerhand aus, natürlich gegen die für die damaligen Verhältnisse hohe Austrittsgebühr von 300 Franken.

Geheimnisumwittertes Schwarzbuch

Im letzten Jahrzehnt des vergangenen Jahrhunderts schien sich der Verband unter den Aarauer Bäckern schließlich Bahn zu brechen, verpflichteten sich doch alle, d. h. damals gerade 23 an der Zahl, zu den neuen Statuten von 1893. Offenbar war diese ungebrochene Einmütigkeit trotzdem vorübergehend, denn an der 10-Jahres-Feier bekannten sich noch 16 mit ihrer Anwesenheit zum Gedankengut des Verbandes. Besondere Beachtung an den neuen Statuten verdienen das Schiedsgericht und das geheimnisumwitterte Schwarzbuch, das bis in die fünfziger Jahre herumgeisterte. Das Schiedsgericht, eingerichtet zur Schlichtung interner Streitfälle, bestand neben zwei Bäckern aus zwei Müllern und einem Notar als Obmann. Die Einsitznahme der Müller erklärt sich aus deren engen Beziehungen zu den Bäckern. Als Lieferant des wichtigsten Grundstoffes sind ihre Interessen mit jenen der Bäcker weitgehend deckungsgleich. Daher waren sie zu den Zeiten, als das Bankwesen noch nicht so entwickelt war, Hauptgeldgeber für kreditbedürftige

Bäcker. Auch heute noch spielen solche Kreditbeziehungen als Ergänzung zu den Banken eine Rolle. Das Schwarzbuch war ein verbandsinternes Verzeichnis von Kunden, «mit denen man Anstände hatte». Ziel einer derartigen über den Verband laufenden Informationsvermittlung war der Schutz der Mitglieder vor Schädigung durch berüchtigte Kunden. Mit dem steigenden Wohlstand im Soge der Nachkriegskonjunktur verlor das Schwarzbuch seine Berechtigung und wurde zu einem geschichtlichen Dokument.

Neben der Wettbewerbsregulierung nahm sich der Verband von Anfang an auch des Lehrlingswesens an. Die Anzahl Lehrlinge sollte ungefähr auf den zu erwartenden Bedarf an Gehilfen abgestimmt und die Ausbildung verbessert und angeglichen werden.

Auch am Beispiel der Lehrlinge offenbarten sich Anknüpfungspunkte ans zünftische Gedankengut, denn eine Ausprägung davon war die Eintrittskontrolle ins Gewerbe, um den örtlichen Meistern und Gehilfen ein sicheres Auskommen zu gewährleisten. Die Aarauer Lehrlinge bedurften offenbar auch außerhalb der Arbeitszeit eines wachsamem Auges, wurde doch schon an einer der ersten Generalversammlungen des Verbandes ein Antrag auf schärfere Kontrolle gestellt, «da einige Lehrlinge in üblen Wirtschaften bis spät in die Nacht umhertrinken».

Neben der Wahrnehmung der eigentli-

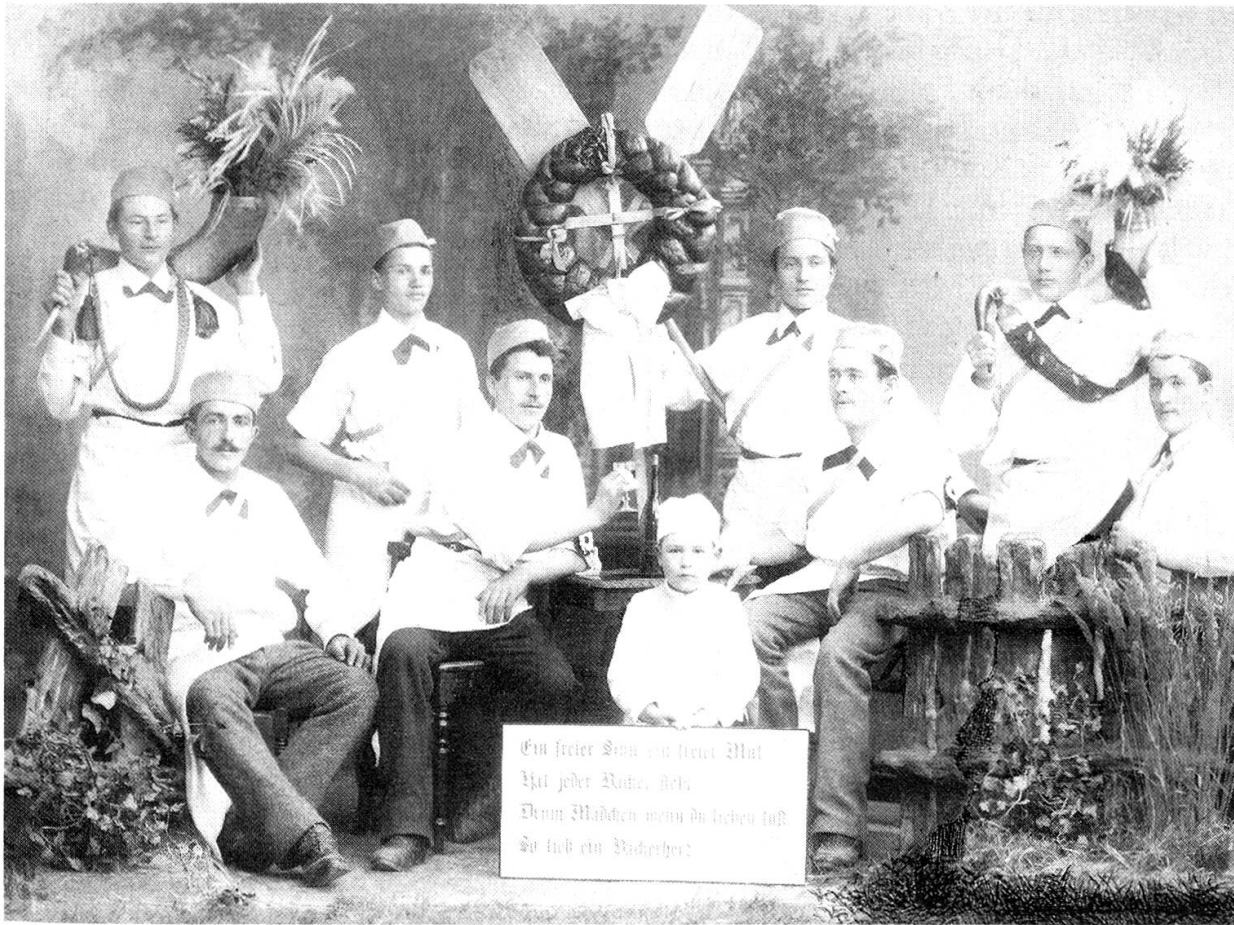
chen Gewerbeinteressen kam natürlich, wie in jeder lebendigen Gemeinschaft, auch die Pflege der Geselligkeit zum Zuge.

Am Bettag 1903 fuhr man per Zweispänner an den «Halwylersee», um im «Brestenberg», damals schon als vornehme Absteige bekannt, einzukehren. Nach der gemeinsamen Grobanstrengung zur Versorgung des Heeres von Festteilnehmern anlässlich des hundertsten Geburtstages unseres Kantons hatten sich die Bäcker ihre eigene «Zentenarfeier» redlich verdient. So zuckelte denn die muntere Schar, «27 Männlein und Weiblein an der Zahl», wie Osi Hemmeler vom Graben 28 in seinem poetischen Reisebericht vermerkte, «am Freitag dem 31. Juli trotz ungünstiger Witterungsberichte des Pariser Prognostikon in einem langen Zug per Landauer der Staffelegg zu». Erste Einkehrstätte war Bözen und vollends gelöst wurden die Zungen dann im «Bären» zu Stalden, wo der Schinznacher reichlich geflossen sein soll.

Über Aarau hinaus

Seine heutige Form, das heißt Bäcker- und Konditormeister-Verband von Aarau und Umgebung, nahm der Verband nach dem Ersten Weltkrieg an. Bis dahin hatte er noch eine gewisse Schutzfunktion zur Abschirmung der Stadt vor der Konkur-

2 «So lieb ein Bäckerherz»: Erinnerungsfoto an den Bäckerumzug vom Ostermontag 1897 in Aarau.



renz aus der Landschaft ausgeübt. 1918 bereits stieß Küttigen dazu, und unmittelbarer Anlaß zur weiteren Ausdehnung des Verbandgebietes war das Eidgenössische Schützenfest, das in Aarau über die Bühne ging. Eine reibungslose Versorgung der Teilnehmer dieses Großanlasses erforderte die Mithilfe auch der umliegenden Bäckerreien – den hungrigen Schützen wurden

insgesamt 17000 kg Brot, 196945 Brötli und 45900 Eingeklemmte verfüttert. Im Verlaufe dieses gemeinsamen Werks, das ein hohes Maß an Organisation bedingte, schien sich im Verband die Einschätzung durchgesetzt zu haben, man solle auch über «dieses schöne vaterländische Fest» (Aktuar Ernst Brändli von der Bahnhofstraße) hinaus in Gemeinschaft verbleiben.

So nahm denn der Verband auch Biberstein, Buchs und Rohr in seinen Schoß auf. Ebenfalls auf diese Erweiterungsstrategie eingewirkt haben dürfte wohl die Entstehung der ersten Konsumgenossenschaft in Aarau (1904), deren Konkurrenz bald zu spüren war sowie das Aufkommen des Migros-Genossenschaftsbundes.

Nachdem die Wirtschaftsdepression der dreißiger Jahre, deren Ausmaß alle bis dahin erlebten Krisen in den Schatten gestellt hatte, und die Stürme des Zweiten Weltkrieges, der – mehr noch als der Erste – das Bäckergewerbe aufgrund dessen zentraler Versorgungsfunktion in ein enges Korsett kriegswirtschaftlicher Bestimmungen eingeschnürt hatte, überstanden waren, harrete dem Verband die eigentliche Bewährungsprobe noch. Wehe dem, der sich der Täuschung hingab, er könne nun wieder dort anknüpfen, wo er 1939 aufgehört hatte, denn nach der Aufhebung der letzten kriegswirtschaftlichen Regulationen, setzte, obwohl die Entwicklung schon vorher nicht stillgestanden war, jener gewaltige Modernisierungsschub ein, der in seiner wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Wirkungsmächtigkeit auch die Industrie- und Gewerbelandschaft von Aarau und Umgebung einem tiefgreifenden Wandel unterwarf. Was sich in den fünfziger Jahren vergleichsweise sanft anbahnte, beschleunigte sich in den sechziger Jahren zu einer hektischen Entwicklung, genannt «Hochkonjunktur»,

um nach kurzem Zögern im Zuge des Einbruchs der siebziger Jahre ins Zeitalter der Mikrochips, ungefähr dem aktuellen Stand, auszumünden. Wie haben sich die Bäcker von Aarau und Umgebung in diesem ungeahnten Wachstumsschub, der unwiderstehlich auch die hinterste und letzte Backstube in seinen Sog riß, behaupten können? Wie reagierte ihr Verband auf die Herausforderungen aus dem völlig veränderten Umfeld?

Kampf gegen Großverteiler

Was sich in Ansätzen schon bei der Ausweitung des Verbandsgebietes abzuzeichnen begann, wurde nach dem Krieg dringendes Gebot der Stunde – die *gemeinsame* Frontstellung gegen die nun zielgerichtet und mit Volldampf einen steilen Wachstumspfad ansteuernden Großverteiler. Diese hatten schon gegen Ende des Krieges in weiter Voraussicht der mittelfristigen Entwicklung technisch und maschinell «aufzurüsten» begonnen, um für die Periode nach der Freigabe der Rohprodukte gewappnet zu sein im Hinblick auf den geplanten Einbruch in den Brot- und Patisserie-Markt. Das zu einer Zeit, als manche Bäcker «im Felde» noch Taktschritt übten, «links um, rechts um», und in Gedanken allenfalls bei der Ehefrau, den Gehilfen und Lehrlingen weilten, voller Sorge, ob sie alleine wohl zurechtkämen,

aber sicher nicht schon in der für viele ungeahnt düsteren Zukunft. Dabei war es den Großverteilern nicht ums Brot an und für sich gegangen, sondern vielmehr um die Gewinnung neuer Kundenkreise, denn war die Hausfrau einmal da, dann deckte sie gleich auch den restlichen Bedarf. War seit der Gründung das Schwergewicht in der Verbandstätigkeit bei der Regulierung des Wettbewerbs untereinander gelegen, da damals der Kampf in den eigenen Reihen vorherrschte, so verlagerte es sich nun unter dem Eindruck der sich anbahnenden Marktauseinandersetzung mit den Großverteilern in Richtung gemeinsamer Informations- und Propagandakampagnen, um sich bei den Kunden in Erinnerung zu halten. Die Mitgliedschaftsquote schien den Zeichen der Zeit, die einen engen Schulterschuß nahelegten, zu folgen, erhöhte sie sich doch, nachdem sie Mitte dreißiger Jahre bereits bei 90 bis 95 % gelegen war, auf praktisch 100 %, wo sie sich auch heute exakt befindet. Dazu hatte indessen auch die Ausweitung der Leistungspalette des Verbandes beigetragen, deren Attraktivität bekanntlich die entscheidenden Anreize zur Mitgliedschaft bietet. Die Initiative hierfür stammte zum großen Teil aus dem Sekretariat des Schweizerischen Verbandes, der die regionalen (Kantonalverbände) und lokalen Verbände zum Teil aus dem Tiefschlaf reißen mußte. Eigentliches Nervenzentrum der Aktionen, mit denen sich die Verbände und

einzelnen Betriebe fortan vermehrt an die Öffentlichkeit wenden sollten, war die Fachschule in Luzern, die zentrale Ausbildungsstätte für die angehenden Meister.

Zeit der Modernisierung

Den einzigen Weg zur Bewältigung der Modernisierungsprobleme sah der Schweizerische Verband in einem Programm zur individuellen und kollektiven Selbsthilfe. Dieses wurde nun von der Fachschule, die ihrerseits ein Werk der kollektiven Selbsthilfe war, nach und nach mit Inhalt gefüllt und über ihr Fachorgan an die kantonalen und regionalen Sektionen zur Verwirklichung weitergegeben. Der existenzielle Zwang zu vermehrter und dem veränderten Umfeld angepaßter kollektiver Selbsthilfe stellte den *Verband* vor eine Bewährungsprobe, jener zu individueller Selbsthilfe die *einzelne Bäckerei*. Auf betrieblicher Ebene setzte in den fünfziger Jahren ein kräftiger Rationalisierungsschub ein, der manche Backstube unvermittelt aus einem zwanzig- oder dreißigjährigen technischen Dornröschenschlaf riß. Maschinelle Einrichtungen, wie Backöfen mit Einschießapparaten, Teig-Teil- und Wirkmaschinen, Einrichtungen zur exakten Beschleunigung der Teig-Gärung sowie Auswallmaschinen, und damit einhergehende arbeitsorganisatorische Maßnahmen steigerten die

betriebliche Produktivität. Denn nur durch Investitionen nach dem Vorbild der Großbäckereien konnte deren Konkurrenz einigermaßen Stirn geboten werden. Erleichtert wurden derartige Pläne durch die überproportional steigenden Lohnkosten, die eine Ersetzung der menschlichen Arbeitskraft durch Maschinen nahelegten. Dazu gehört im weiteren die kaufmännische Denkweise, welche die Fachschule über die Meister- und sonstigen Kurse sowie über die Verbände auch in die hinterste und letzte Backstube zu verbreiten strebte.

Rückgang des Brotkonsums

Der als Folge der Massenproduktion sich ergebende Kostenvorteil der Großverteiler war und ist für die Bäcker vor allem deshalb eine existentielle Bedrohung, weil jene in einen seit dem Zweiten Weltkrieg insgesamt *stagnierenden* Markt expandierten: während der Brotkonsum beträchtlich gesunken ist, stieg dafür der Verzehr an Feingebäcken. Der Grund hierfür liegt in den sich wandelnden Konsumgewohnheiten im Gefolge der Einkommensentwicklung seit den fünfziger Jahren. Wachsende Einkommen, am deutlichsten für die sechziger Jahre zutreffend, verändern die Nachfragestruktur der Haushalte: während der Anteil an Ausgaben für die Güter des gehobenen Bedarfs steigt, fällt jener für

die Grundnahrungsmittel, wie zum Beispiel Brot. Galt während des Zweiten Weltkrieges die tägliche Brotration pro Kopf von 250 g als sehr knapp bemessen, so rechnet man heute mit einem Richtmaß von 100 g pro Kopf und Tag. Der Erlös aus der Brotherstellung allein ist daher im Vergleich zur allgemeinen Entwicklung des Preisniveaus so stark gesunken, daß der Bäcker zur Einkommenssicherung auf die Kompensation durch die steigende Nachfrage nach Kleingebäcken, die eben eher dem gehobenen Bedarf zuzurechnen sind, angewiesen ist.

Die Kraft für Anpassung an die neuen Bedingungen – außergewerbliche Konkurrenz und sich wandelnde Konsumgewohnheiten – bezogen die Bäcker aus der Rückbesinnung auf die eigenen Stärken, sowohl in individueller als auch kollektiver Hinsicht. Diese Anpassung wurde auch in Aarau und Umgebung augenfällig, in positiver wie auch negativer Hinsicht. Der Einsicht folgend, daß dem Kunden das geboten werden muß, was er bei den Großverteilern je nachdem vermißt, setzte man auf vermehrten Kundendienst, den sich der Kleinbetrieb eben dank seiner Flexibilität und persönlichen Bedienung leisten kann, und auf eine Diversifikation des Angebotes in jenen Bereichen, die eine steigende Nachfrage zu verheißen schienen. Den veränderten Konsumbedürfnissen folgend, begannen die Bäckereien ihr Angebot an Kleingebäcken und Patisserie

aufzufächern und die Brotstückelung den schrumpfenden Haushaltsgrößen anzupassen. Dominierten noch bis 1960 die großgewichtigen Brote von 1 kg bis 1,5 kg, so prägten heute Pfänderli und Halbpfänderli die Brotgestelle. Um dem Bedürfnis nach mehr Abwechslung gerecht zu werden, verbreitete die Fachschule über ihr Fachorgan zahlreiche Ideen zur Auflockerung des Brotkorbes. Als Ursprung solcher Impulse diente unter anderem die Vielfalt unseres Landes, für welche die jedem Kanton eigene Brotart ein getreues Spiegelbild ist. So sind denn auch in den Bäckereien von Aarau und Umgebung ein kräftiges Walliserbrot oder ein zart-weißes Tessinerbrot zu haben. Mit derselben Innovationsfreude schwingen sich die Bäcker auf die nun seit Jahren schon anhaltenden Fitneß- und Gesundheitswelle und warteten innert kurzem mit einem erweiterten Angebot an Vollkornbroten auf.

Alte Zöpfe abgeschnitten

Ehe sich der Verband von Aarau und Umgebung nach dem Krieg voll auf seine neuen Aufgaben konzentrieren konnte, galt es vorerst noch einige «altbackene» Zöpfe abzuschneiden. Ein solcher war die althergebrachte Dienstleistung des Brotraustragens, die hauptsächlich infolge der steigenden Personalkosten wirtschaftlich untragbar wurde. Ziel des Verbandes wäre

es gewesen, alle Meister zu dieser Einsicht zu bewegen, doch in einzelnen Backstuben, wo das kaufmännische Denken noch nicht Einzug gehalten hatte, fuhr der Ausläufer noch lange allmorgendlich mit der Hutte aus, bis dem Chef die Augen aufgingen. Praktisch reibungslos durchzusetzen vermochte sich dagegen das Sonntagsbackverbot, da dieses bereits Vorläufer hatte in den kriegswirtschaftlichen Bestimmungen und weil die verständlicherweise auf einen freien Sonntag erpichten Gehilfen am selben Strick zogen. Die Verkaufsläden blieben so oder so bis in die sechziger Jahre offen, weil bis dahin für Patisserie und Gebäcke mit Frischrahm noch längst nicht in allen Haushalten ein gekühlter «Konsumturm» bereitstand.

Wie bereits angedeutet, bedingten die Herausforderungen durch die unaufhaltsam Raum greifende Moderne eine gründliche *Neuorientierung der Verbandstätigkeit* in Richtung verstärkter kollektiver Selbsthilfe. Zunächst galt es, beim Einkauf aller Rohprodukte eine Bündelung der verzzettelten Kräfte die Preisvorteile der Großverteiler auszugleichen. Heute beliefert die «Pistor», eine landesweite Einkaufsorganisation, alle Betriebe mit den notwendigen Rohstoffen. Schwerpunkt der Verbandstätigkeit bildete indessen fortan die gemeinsame Werbung, Propaganda und Konsumenteninformation, wobei auch hier die Fachschule und das Berner Sekretariat federführend waren. Denn

kollektive Maßnahmen in diesem Bereich sind ungleich viel wirksamer als Einzelaktionen und kosten dem individuellen Betrieb dafür um so weniger. Mit dem bereits Tradition gewordenen Brotkalender und anderen informativen Broschüren wandte man sich an die Öffentlichkeit, um eine Gegenposition zu den auflagestarken Organen der Großverteiler aufzubauen. Die Bäcker von Aarau und Umgebung verstanden es, die Propaganda für ihren Berufsstand in den städtischen Festkalender einzugliedern. Beispiele dafür sind die Stadtrechtsbrezeli zum 700-Jahr-Jubiläum und Aktionen auf den Maienzug oder den MAG hin. Auch im Jahreskalender gibt es Eckdaten, an denen sich die Bäcker mit entsprechenden Brot- und Gebäckarten, teilweise längst vergessen und eigens wiederbelebt, bei den Konsumenten in Erinnerung rufen. Anzuführen wären der Drei-Königs-Kuchen und der Erste-August-Weggen. Bereits zum Fixpunkt im Aarauer Jahresablauf ist der Brotmarkt im Kasinopark, organisiert in Zusammenarbeit mit der Aktion «Aarau eusi gsund Stadt», wo die Bäckermeister im Juni jeweils einen eindrücklichen Beweis für die Reichhaltigkeit ihres Angebotes erbringen. Von größter Bedeutung war auch, daß sich der Berufsstand gegen außen eine klare und leicht zu erkennende Identität verschaffte. Denn die Großverteiler, ihrerseits in der Zeit nicht stillgestanden, waren darauf aus, sich den Konsumenten mit

einer aus dem Bäckergewerbe entnommenen Zeichen- und Symbolsprache zu präsentieren, um ein «Brot-vom-Beck»-Image aufzubauen. In dieselbe Stoßrichtung zielten der Aufbau von separaten, «anmächlich»-rustikal aufgeputzten Brotverkaufsstellen mit Bedienung zur Ergänzung der Ablagen im Selbstbedienungsbereich, um auch jene Kundschaft zu gewinnen, die mit letzterem bis anhin «Fabrikbrot» assoziierte. Kam hinzu, daß die Großverteiler im von den Bäckern eingeleiteten Diversifikationstrend nachgezogen waren, nachdem sich dessen durchschlagender Erfolg abzuzeichnen begann. Zur deutlichen Abgrenzung prangt deshalb seit 1976 im Schaufenster jeder Bäckerei sowie auf den Verpackungsmaterialien das verbandseigene Signet, das dem Konsumenten kundtut, daß er soeben eine gewerbliche Bäckerei betreten hat.

«Gesundshrimpung»

Obwohl sich die Bäcker- und Konditormeister von Aarau und Umgebung mit großer Innovationsbereitschaft der gewaltigen Modernisierungswelle stellten, schien eine beträchtliche «Gesundshrimpung» unumgänglich. Der Berufsstand als ganzes mochte dabei wohl gesundet haben, doch die Betroffenen wurden darob wohl eher krank. 1956 zählte das Verbandsgebiet 32 Bäckereien, heute sind es

noch deren 13, wobei der Schrumpfungsprozeß in den sechziger Jahren seinen Höhepunkt erreicht hat. Die Gründe dafür sind vielschichtig und alle mehr oder weniger im Dreieck neue Konkurrenz, veränderte Konsumgewohnheiten sowie gewandelte Einkaufsgewohnheiten angelegt. Und bei jedem eingegangenen Betrieb stellte sich die Problemlage anders als beim nächstfolgenden. Als Gründe seien kurz angeführt der Standortnachteil, der Trend zu großflächigen «Konsumtempeln» im Grünen, die sich die unbegrenzte Mobilität – «Gratisparkplätze» – zunutze machen und die Kundschaft mit der Devise «alles unter einem Dach» anlocken, die Entwicklung des jeweiligen Quartiers, wo sich eine Wandlung der Altersstruktur oder der Wegzug einer großen Unternehmung und damit auch der Lehrlinge, die allmorgendlich punkt neun Uhr mit einer langen Bestellliste an Gipfeli und Brötli den Laden betraten, existenzbedrohend auswirken kann. Von dieser «Gesund-schrumpfung» waren nicht nur die Bäckereien betroffen, die Quartierläden generell gingen unter, zumeist ganz still und leise. Als richtungweisend kann hier das Verhalten der Großverteiler selber angesehen werden, haben sie, die meist schärfer kalkulieren als die Gewerbler, doch ihrerseits zahlreiche Quartierfilialen geschlossen und statt dessen an ausgesuchten Standorten die Verkaufsflächen gewaltig vergrößert. Schließlich war bei einigen Geschäfts-

3 Zum Jubiläum: Signet zum hundertjährigen Bestehen des Bäckermeisterverbandes Aarau und Umgebung 1987.



aufgaben noch das Nachfolgeproblem ausschlaggebend. Seit dem Zweiten Weltkrieg leiden die gewerblichen Bäckereien unter einem Personalmangel, da zahlreiche Bäcker sich nach der Lehre oder einigen Jahren als Gehilfen durch vergleichsweise bessere Arbeitsbedingungen zu Großbäckereien oder gar in berufsfremde Sparten abwerben ließen. Der Hauptgrund für diese laufende Abwanderung, die den Arbeitsmarkt selbst zur Rezessionszeit in den siebziger Jahren äußerst aufnahmefähig hielt, ist der frühe Arbeitsbeginn. Kurz nachdem sich die letzten Nachtschwärmer endlich in ihre Federn verzogen haben, ist es zwischen zwei und drei Uhr für den Bäckermeister schon Zeit aufzustehen. Um vier Uhr dann, wenn der Durchschnittsbürger allenfalls jäh und schweißnaß aus einem drückend-schweren Traum auffährt, treten die Gehilfen an. Zwar ist es heute dank moderner Einrichtungen möglich, einen Teil der frühmorgendlichen Arbeit auf den Vortag zu verlegen, doch das zeitige Aufstehen bleibt trotzdem ein wichtiges Merkmal des Berufs. Abgesehen davon kommen längst nicht alle Angestellten in den Genuß derartiger Schlafverlängerungen, da die erforderlichen Einrichtungen kostspielig sind und deshalb für die kleineren Betriebe nicht in Frage kommen.

Die Bäckersfrauen

Zum Schluß soll die Aufmerksamkeit auf die Bäckersfrauen, auf deren tatkräftige Mithilfe die gewerblichen Bäckereibetriebe je länger je mehr angewiesen sind, gerichtet werden, haben sich doch auch sie 1934 in einem Verein organisiert, dem Bäckersfrauenverein in Aarau und Umgebung.

Hatte dieser noch den Charakter einer gemütlichen Kaffeekränzlein-Runde, so wurde der 1962 anlässlich des 75jährigen Jubiläums gegründete Nachfolgeverein enger auf die betrieblichen Erfordernisse abgestimmt und daher stärker in den Verband und dessen Aktivitäten integriert. Denn mit den Herausforderungen durch die moderne Zeit erfuhr auch der Verkauf, die klassische Domäne der Bäckersfrauen, eine entscheidende Aufwertung. Nach dem Vorbild der Kurse für die Meister organisierte die Fachschule auch solche für die Frauen, um ihnen neue Ideen zur besseren Gestaltung der Ladeneinrichtung zu vermitteln. Die Anpassung an die neuen Konkurrenzverhältnisse erforderte eine Loslösung vom Grundsatz, gute Qualität allein genüge vollauf. Abgesehen von Rationalisierungsmaßnahmen in der Backstube, galt es auch, das Augenmerk auf die *Art und Weise der Präsentation* der Backwaren zu richten. Eine helle und freundliche Atmosphäre schaffende Ladeneinrichtung sowie eine originelle

Schaufenstergestaltung sind mitentscheidend für die Gewinnung und Zufriedenstellung einer zahlreichen Kundschaft. So besuchen denn die Bäckerfrauen regelmäßig Verkaufs- und Warenkundekurse sowie in Ergänzung dazu Schriften-, Päckli- und Maschenkurse.

Aus Redensarten und Sprichwörtern verschiedenster Zeitepochen geht hervor, daß Brot seit jeher ein Grundnahrungsmittel gewesen ist. Dem ist, trotz allen zeitlichen Wandels, auch heute noch so. An der wechselvollen Geschichte des Bäcker- und Konditor-Meisterverbandes von Aarau und Umgebung, die stellvertretend auch die Entwicklung eines ganzen Berufsstandes widerspiegelt, läßt sich der Umbruch des ganzen Umfeldes des Brotes nachvollziehen. Doch wenn sich auch die Produktions- und Absatzverhältnisse völlig verändert haben, wenn das Brot heute auch in reicher Sorten- und Formenvielfalt gebacken wird – Brot ist Brot geblieben, und der Bäcker steht wie eh und je im Mittelpunkt.

Die Präsidenten 1887–1987

1887–1892	Jean Brand
1892–1893	Emil Buser
1893–1894	Emil Guggisberg
1894–1895	Hermann Hässig
1895–1896	Rudolf Gloor
1896–1899	Rudolf Widmer
1899–1902	Oscar Hemmeler
1902–1903	Rudolf Widmer
1903–1905	Emil Guggisberg
1905–1907	Eduard Reber
1907–1908	Emil Buser
1908–1919	Hermann Schär
1919–1921	Gottlieb Hunziker
1921–1922	Hermann Schär
1922–1925	Fritz Brühlmann
1925–1934	Eduard Reber
1934–1939	Kari Hug
1939–1956	Jaques Zubler
1956–1959	Alfons Ruckstuhl
1959–1977	Emil Schiber
1977–1987	Walter Steiner
ab 1987	Rudolf Schweizer