

Zeitschrift: Rheinfelder Neujahrsblätter
Herausgeber: Rheinfelder Neujahrsblatt-Kommission
Band: 45 (1989)

Artikel: 100 Jahre Bäckermeisterverband von Rheinfelden und Umgebung
Autor: Zbinden, Otto
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-894418>

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: 22.02.2026

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



Der Holzschnitt «Der Beck» stammt aus dem «Ständebuch» von Jost Ammann aus Nürnberg von 1570 und war dort schon von Versen von Hans Sachs, 1497–1576, begleitet. Siehe Anhang Seite 137.

100 Jahre Bäckermeisterverband von Rheinfelden und Umgebung

von Otto Zbinden

Am 7. Mai 1988 feierte im Rathaussaal der Bäckermeisterverband Rheinfelden und Umgebung sein hundertjähriges Bestehen. Der Verband mit Präsident Markus Frei hat heute noch 21 Mitglieder, wovon 13 eine eigene Bäckerei betreiben. Ehrenpräsident Otto Zbinden, der in der hektischen Zeit von 1958 bis 1976 die Verbandsgeschäfte leitete, greift in seinem Rückblick auf hundert Jahre Bäckereihandwerk die bedeutendsten Ereignisse heraus.

1885 wurde in Basel der *Basler Bäcker-Konditorenmeisterverband* gegründet. Im gleichen Jahr erfolgte, ebenfalls in Basel, die Gründung eines *schweizerischen Verbandes*.

1887, am Abend des 28. Januar, an dem grimmige Winterkälte geherrscht haben soll, fanden sich in *Aarau die Bäckermeister* zur konstituierenden Sitzung des aargauischen Verbandes bei Samuel Rychner am Rain ein und wählten Jean Brand, Bäcker an der Vorderen Vorstadt zum ersten Präsidenten.

Am 25. Oktober 1888 trafen sich im *Rheinfelder Hotel Bahnhof* auf Einladung von *Carl Schmieder* und seinem Möhliner Kollegen *Emil Baumann* alle Bäckermeister des Bezirks. Anwesend waren auch der schweizerische Präsident Reichert aus Basel mit Sekretär und eine Delegation aus Aarau. Reichert ermunterte die Kollegen zur Gründung eines eigenen Vereins, da im Zuge der Entwicklung der damaligen Industriegesellschaft der bis anhin vorwiegend durch Markt- und Konkurrenzprinzipien bestimmte Wirtschaftsablauf zunehmend kollektive Organisation anstelle von individuellen Richtlinien verlange. Gemeinsam wurden die Statuten aufgestellt und von 13 Bäckermeistern unterschrieben. Zum ersten Mal wurden die Verkaufspreise einheitlich geregelt. Als erster Präsident wurde Carl Schmieder aus Rheinfelden gewählt.

Die Spannungen dieser Zeit spiegelte ein «Eingesandt» wider, das auf der ersten Seite der «Volksstimme aus dem Fricktal» vom 27. 10. 1888 erschienen ist. Es nahm Bezug auf ein Inserat, das im Oktober 1888 mehrmals abgedruckt war und in dem die Hausbäckerei zum Augarten «an Brodzahlung gute Frucht zum Tagespreis» anzunehmen versprach.

Brodauflschlag.

Die unterzeichneten Bäder verkaufen von
heute an:

- 4 Pfund Weißbrod zu 65 Rp.
4 Pfund Mischelbrod zu 55 Rp.
Witz, Koch, Signer,
Schmieder, Fäkler, Rym,
Rüschi, Rosenthaler.

1488)

Roggenbrod

ist wieder fortwährend zu haben bei
1487) Fäkler, Bäder.



In der **Hausbäckerei** zum **Augarten** (Wanzenau) wird
an **Brodzählung** gute **Frucht** zum
Tagespreis angenommen, Mehl per 100 Pfb.
für 1 Fr. 50 zu Brod gebacken. Zeitge-
mäße gute Einrichtung, hierseitige ländliche
Verhältnisse ermöglichen mir, namentlich bei
regelmäßigen Lieferungen, zu den billigsten
Preisen bezügliche Aufträge entgegen zu
nehmen. Prompte, solide Ausführung zu-
sichernd, halte mich geneigtem Zuspruch em-
pfohlen. **Sprenger** z. Augarten.

Daselbst zu verkaufen: gute, große
Kartoffeln (Champion, Andersen) à 4 Fr.
per Zentner. (1524)

«Hausbrod, Bauernbrod aus der Hausbrod-Bäckerei im Augarten» lesen wir in der «Volksstimme»; etwas Neues ist doch das tägliche Brod nicht! Und doch liegt in der Rückkehr zu dem nahrhaften, kräftigeren Hausbrod etwas Wohlthätiges, Neues, besonders in Zeiten, in denen das qualitative wie quantitative Missrathen der Kartoffel eine Lücke in der gesunden Volksernährung zu Tage treten lässt.

Eine geeignete Einrichtung zur Ausfüllung dieser Lücke finden wir in der ehemaligen Wanzenau in der Hausbrod-Bäckerei des Hrn. G. Sprenger: grosser massiver Backofen neuester Construction, geräumige, heitere Arbeitslokale und eine sehr einfache Mühle — vor dem Alkoholgesetz zum Maismahlen erstellt und benutzt, — jedenfalls kein Millionen- aber auch kein Schwindelgeschäft, nur der Anfang zur Deckung eines Bedürfnisses, das sich durch die veränderten Verhältnisse herausstellte.

Vor fünfzig Jahren noch klapperten in Rheinfelden sieben Mühlen nach dem herkömmlichen «Dritteltakt», um die in der Umgebung gebaute Frucht «um Lohn in natura» zu Backmehl und etwas wenigem weisserem Mehl zu Mehlspeisen, zu vermahlen. Später richteten sich einige Müller sogen. Beutlereien und Griesstäuben ein, um auch weisses Mehl, Simmel, liefern zu können; noch später haben sich die Mühlen getheilt, so, dass neben den primitiven Lohnmühlen Kunst- und Handelsmühlen entstanden, welche die Frucht kauften, und weissere Mehlsorten zu höhern Preisen in den Handel zu bringen suchten, wie Simmel-, Boll- und halbweisses Mehl, und bald brachten es die Handelsmänner durch fortwährende Verbesserung ihrer Einrichtungen so weit, dass die vierte Mehlsorte noch weisser war, als das Gesamtmehl der alten Lohn- oder Kunden-Mühlen. Da nun das weissere Mehl Nr. 4 auch viel billiger geliefert werden konnte, mangelte es den alten Kunden-Mühlen bald an Beschäftigung; viele gingen ein, besonders aus dem Grunde, weil die kolossal viel Raum einnehmenden

Volksstimme aus dem Frickthal.

Anzeiger von Rheinfelden.

Bonumentpreis:
Märlisch Fr. 5.—
Halbjährlich 2.50
Jährlich 1.50
Franks durch die ganz Schweiz.
Für das Ausland kommt das Werk.
Vorte hinau.

Sie werden zu jeder Zeit Bestellungen
auf das Blatt angenommen.

Erscheint jeden Mittwoch und Samstag.

Redaktion, Druck und Verlag von J. Herzog in Rheinfelden.

Abonnementpreis:
Die Steinhalige Zeit oder deren
Raum 10 Fr. Bei größeren Auf-
trägen und öfteren Wiederholungen
bedeutender Rabatt.

Abonnate nehmen aus für uns ent-
gegen die schweizerischen & Basler,
Zürcher, Oetlishäuser & Glarner
Zeitung, Zeitung, Zeitung &c.

Briefe und Bilder freien.

Rheinfelden, Samstag, 27. Oktober 1888.

Nr. 87.

Achtundzwanziger Jahrgang.

Gingesandt.

„Hausbrot, Bauernbrot“ auf der Hausbrot-Bäckerei im Augarten“ lejen wir in der „Volksstimme“; etwas Neues ist doch das tägliche Brod nicht! Und doch liegt in der Rückkehr zu dem nahrhaften, kräftigeren Hausbrot etwas Wohlthätiges, Neues, besonders in Zeiten, in denen das qualitative wie quantitative Misstrauen der Kartoffel eine Lücke in der gesunden Volksernährung zur Lage treten läßt.

Eine geeignete Einrichtung zur Ausfüllung dieser Lücke finden wir in der ehemaligen Wanzenau in der Hausbrot-Bäckerei des Hrn. G. Sprenger: großer massiver Brodofen neuester Construction, geräumige, heitere Arbeitslokale und eine sehr einfache Mühle — vor dem Alkoholgesetz zum Maismahlen erstellt und benutzt, — jedenfalls kein Millionen, aber auch kein Schwindelgeschäft, nur der Anfang zur Deckung eines Bedürfnisses, das sich durch die veränderten Verhältnisse herausschlägt.

Vor fünfzig Jahren noch klapperten in Rheinfelden sieben Mühlen nach dem herkömmlichen „Dritteltakt“, um die in der Umgebung gebaute Frucht „um Bohn in natura“ zu Backmehl und etwas wenigem weiterem Mehl zu Mehlspeisen, zu vermahlen. Später richteten sich einige Müller sogen. Beutlereien und Grieshäuser ein, um auch weißes Mehl, Simmel, liefern zu können; noch später haben sich die Mühlen geteilt, so, daß neben den primitiven Bohnmühlen Kunst- u. Handelsmühlen entstanden, welche die Frucht laufen, und weiße Mehlsorten zu höhern Preisen in den Handel zu bringen suchten, wie Simmel-, Böll- und halbweises Mehl, und bald brachten es die Handelsmänner durch fortwährende Verbesserung ihrer Einrichtungen so weit, daß die vierte Mehlsorte noch weißer war, als das Gesamtmehl der alten Bohn- oder Kunden-Mühlen. Da nun das weiße Mehl Nr. 4 auch viel billiger geliefert werden konnte, mangelte es den alten Kunden-Mühlen bald an Beschäftigung; viele gingen ein, besonders aus dem Grunde, weil die Kolossal viel Raum einnehmen und drei bis vier Mal zu viel Holz erfordern. Bauernbacköfen vermindert wurden. Man gewöhnte sich daran, das billigere Brod bei'm Bäcker zu kaufen, das kräftigere Hausbrot, aber Brod aus dem „Gesamtmehl“ mußte der Konkurrenz weichen. Eigentlich ist es, daß gerade die Städtebewohner mit besonderer Vorliebe nach ächten Bauernbrot fahnden, ganz richtig herausfindend, daß das Brod besser schmeckt, wenn der feine Simmel nicht ausgeschieden ist.

Das Bestreben der Kunst- und Handels-Männer durch Aneignung aller einschlägigen Erfindungen noch mehr und noch weißeres Mehl herauszu bringen, vertheuernt die Mühlen-Einrichtungen und bedingt die Verarbeitung großer Massen ganz gleichmäßiger Frucht, woraus wieder die sog. Kunstbäckerei (Brod-fabrik) sich entwickelte, welche nur durch Anwendung vieler und starker Hefe das Höchste leistet in der Produktion recht lustigen Brodes.

Das Bestreben, durch fortwährendes, durch die Konkurrenz stets gesteigertes Künsteln ein möglichst weißes und lustiges Brod zu fabriziren, hat die nützlichen und angenehmen Grenzen längst überschritten, leider auch auf Kosten des Wohlgeschmacks und der Nahrhaftigkeit. Die Bauern müssen solch künstlich hergestelltes Brod frisch essen, da dasselbe in wenigen Tagen strohartig wird; daß „b'schicht“ nicht, wie man sagt, auch hat die Kleie (Krüschi) nur wenig Futterwert, weil noch Brodmehl Nr. 4 aus derselben hervorgezaubert wird. Die Frucht des Bauern wird von den Kunst- und Handels-Müllern nur ungern gekauft, weil dieselben durch eine Bestellfarte nach Muster eine beliebige Anzahl Wagons gleichmäßigen Getreides — je nach Uebereinkunft auf 1—3 Monate Ziel — erhalten können, während das Einfachen, Fassen, Heimführen und — Baarzahlen hiesiger Frucht, die meistens sehr ungleich, nicht immer angenehm ist.

Diese Uebelstände wurden schon vielfach besprochen und veranlaßten einen intelligenten Mechaniker, Herrn Aebi in Burgdorf, eine durchaus einfache Bauernmühle für Hand- und Göpelbetrieb zu konstruieren, deren massenhafter Absatz am besten beweist, daß die Bauern gern mit weniger, aber gutem Mehl vorliebnehmen, wenn sie aus ihrer Frucht neben kräftigem Brod auch nahrhaftes Rückmehl und Krüschi für ihre Haustiere erhalten und nicht für sie häufig so sehr fraglichen künstlichen Futtermittel ihr gutes Geld hergeben müssen. In den Kantonen Solothurn und Bern namentlich entstehen Gemeinde Defen, welche die bekannten Holzfresser der Bauernhäuser erzeugen und in welchen ein einziger Arbeiter für eine ganze Gemeinde mit geringer Arbeit und ganz enormer Holzersparnis, gleichmäßig gutes Brod backt.

Somit wäre auch die nach obigen Prinzipien (Aebi) angelegte Hausbrotbäckerei nichts Neues, jedenfalls aber ist sie durch die veränderten Mahl- und Back-Verhältnisse begründet und wird die Lieferung von gutem, nahrhaftem und billigem Hausbrot sich von segensreichem Erfolg begleitet werden.

Volksstimme aus dem Fricktal von Samstag, 27. Oktober 1888.

und drei bis vier Mal zu viel Holz erfordernden Bauerbacköfen vermindert wurden man gewöhnte sich daran, das billigere Brod bei'm Bäcker zu kaufen, das kräftigere Hausbrod, oder Brod aus dem «Gesamtmehl» musste der Concurrenz weichen. Eigentümlich ist es, dass gerade die Stadtbewohner mit besonderer Vorliebe nach ächtem Bauernbrod fahnden, ganz richtig herausfindend, dass das Brod besser schmeckt, wenn der feine Simmel nicht ausgeschieden ist.

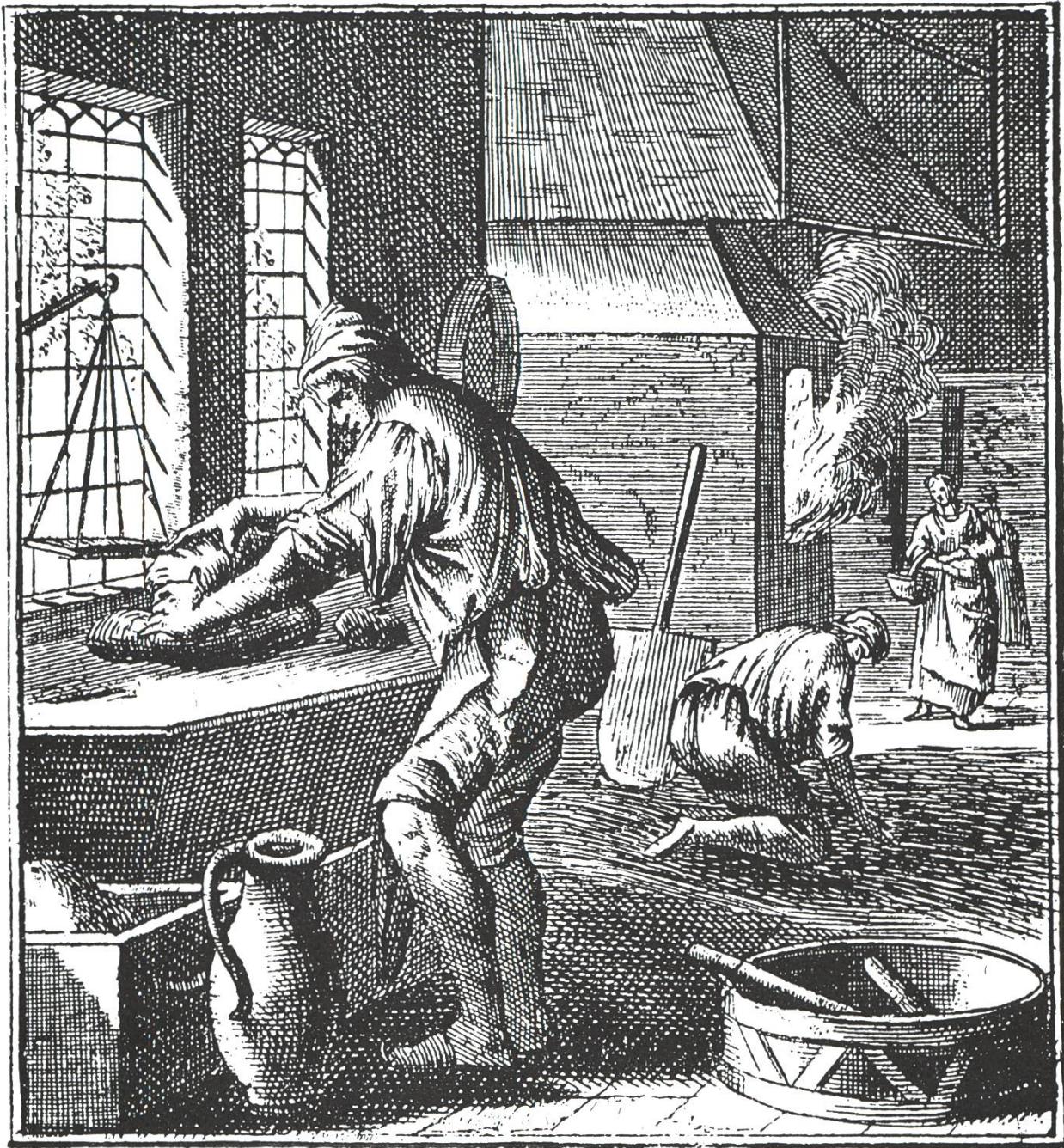
Das Bestreben der Kunst- und Handels-Müller durch Aneignung aller einschlägigen Erfindungen noch mehr und noch weisseres Mehl herauszubringen, vertheuert die Mühlen-Einrichtungen und bedingt die Verarbeitung grosser Massen ganz gleichmässiger Frucht, woraus wieder die sog. Kunstbäckerei (Brodfabrik) sich entwickelte, welche nur durch Anwendung vieler und starker Hefe das Höchste leistet in der Produktion recht luftigen Brodes.

Das Bestreben, durch fortwährendes, durch die Konkurrenz stets gesteigertes Künsteln ein möglichst weisses und luftiges Brod zu fabrizieren, hat die nützlichen und angenehmen Grenzen längst überschritten, leider auch auf Kosten des Wohlgeschmacks und der Nahrhaftigkeit. Die Bauern müssen solch künstlich hergestelltes Brod frisch essen, da dasselbe in wenigen Tagen strohartig wird; das «b'schiesst» nicht, wie man sagt, auch hat die Kleie (Krüscher) nur wenig Futterwerth, weil noch Brodmehl Nr. 4 aus derselben hervorgezaubert wird. Die Frucht des Bauern wird von den Kunst- und Handels-Müllern nur ungern gekauft, weil dieselben durch eine Bestellkarte nach Muster eine beliebige Anzahl Waggons gleichmässigen Getreides — je nach Übereinkunft auf 1-3 Monate Ziel — erhalten können, während das Einkaufen, Fassen, Heimführen und — Baarzahlen hiesiger Frucht, die meistens sehr ungleich, nicht immer angenehm ist.

Diese Übelstände wurden schon vielfach besprochen und veranlassten einen intelligenten Mechaniker, Herrn Aebi in Burgdorf, eine durchaus einfache Bauernmühle für Hand- und Göpelbetrieb zu konstruiren, deren massenhafter Absatz am besten beweist, dass die Bauern gern mit weniger, aber gutem Mehl vorliebnehmen, wenn sie aus ihrer Frucht neben kräftigem Brod auch nahrhaftes Ruchmehl und Krüscher für ihre Haustiere erhalten und nicht für die häufig so sehr fraglichen künstlichen Futtermittel ihr gutes Geld hergeben müssen. In den Kantonen Solothurn und Bern namentlich entstehen Gemeinde-Öfen, welche die bekannten Holzfresser der Bauernhäuser ersetzen und in welchen ein einziger Arbeiter für eine ganze Gemeinde mit geringer Arbeit und ganz enormer Holzersparniss, gleichmässig gutes Brod backt.

Somit wäre auch die nach obigen Prinzipien (Aebi) angelegte Hausbrodbäckerei nichts Neues, jedenfalls aber ist sie durch die veränderten Mahl- und Back-Verhältnisse begründet und wird die Lieferung von gutem, nahrhaftem und billigem Hausbrod sicher von segensreichem Erfolg begleitet werden.

Der Bäcker.



«Der Bäcker» ist ein Kupferstich von Christoph Weigel aus Regensburg von 1698. Das Blatt existiert auch mit einem Text von Abraham a Santa Clara.
Siehe Anhang Seite 137.

Der *neugegründete Rheinfelder Bäckermeisterverband* musste in der Folge erleben, dass der Konkurrenzneid noch zuwenig abgebaut war, so dass es zu einigen Austritten kam. Verschiedentlich wurden auch die vereinbarten Preise nicht eingehalten. Als dann in Rheinfelden der Allgemeine Konsumverein gegründet wurde, erkannten die Bäcker die Gefahr der aufkommenden Konkurrenz und nach einem Präsidentenwechsel wuchs der Verein auf 17 Mitglieder an. Emil Baumann aus Möhlin übernahm als 2. Präsident das Amt. Die Brotpreise von 1890 betrugen pro Laib von 4 Pfund Ruchbrot 45 Rappen, Weissbrot 55 Rappen. Auf Druck des Schweiz. Verbandes beschlossen die Müller, das Mehl überall zum gleichen Preise zu verkaufen, ob Gross- oder Kleinbäckerei.

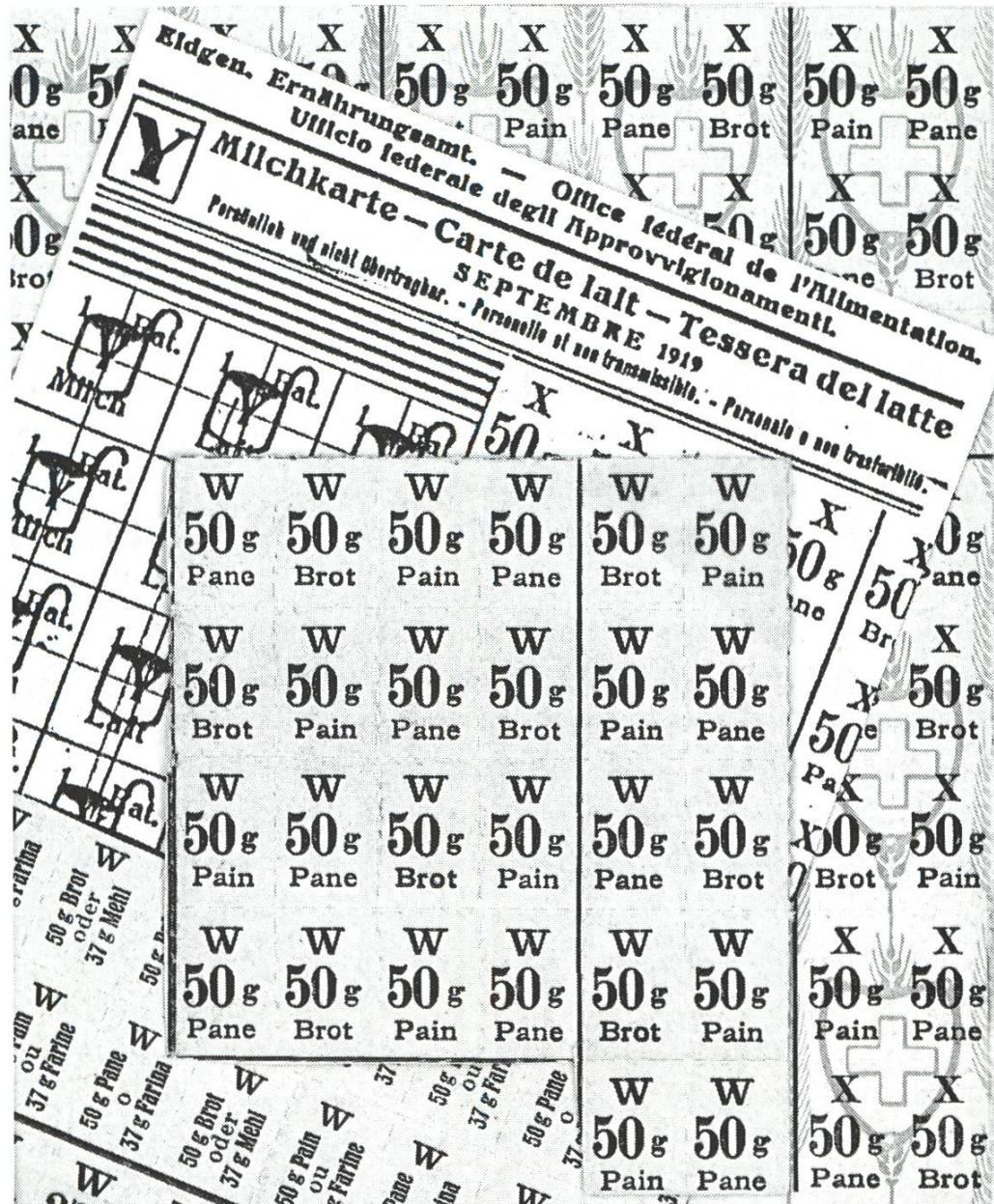
In dieser Zeit ist in den Bäckerverbänden das geheimnismittlerte Schwarzbuch ins Leben gerufen worden, das bis in die fünfziger Jahre herumgeisterte. Das Schwarzbuch war ein verbandsinternes Verzeichnis von Kunden «mit denen man Anstände hatte». Ziel einer derartigen über den Verband laufenden Informationsvermittlung war der Schutz der Mitglieder vor Schädigung durch berüchtigte Kunden. Mit dem steigenden Wohlstand im Sog der Nachkriegskonjunktur verlor das Schwarzbuch seine Berechtigung und wurde zu einem geschichtlichen Dokument.

Bei Versammlungen im Oberdorf Möhlin oder im Wegenstettertal musste der Wirt die Rheinfelder Bäcker mit Ross und Wagen am Bahnhof Möhlin abholen und nach der Versammlung wieder zum Bahnhof zurückbringen. Es soll vorgekommen sein, dass der letzte Zug verpasst worden ist und der Heimweg zu Fuss zurückgelegt werden musste. Anstatt den Umweg über die Landstrasse zu nehmen, wurde das Bahntrassée unter die Füsse genommen bis zur Barriere beim Hotel 3-Könige.

1911 organisierte der Verein die erste Reise mit den Frauen nach Strassburg und das Weinland im Elsass. Dies förderte nicht nur die Geselligkeit, sondern auch die Kameradschaft.

Als 1914 der Erste Weltkrieg ausbrach, kamen viele Betriebe in grosse finanzielle Schwierigkeiten. Durch den Aktivdienst mussten viele Geschäfte zeitweilig geschlossen bleiben. Dazu kamen die Mehlpresaufschläge, die nicht immer abgewälzt werden konnten. Nicht vergessen sei die Rationierung, die Marken, die Mehrarbeit brachten.

Die Bäcker *Blum, Kottweis und Mulflur in Rheinfelden sowie Daub* in Möhlin, die in deutsche Kriegsdienste einrücken mussten, kehrten 1916 und 1917 heim, rückten dann aber nicht mehr ein. 1917 übernahm der Allgemeine Konsumverein die Bäckerei Kottweis «im Industrie»; die bis dahin geschlossen war. Verwalter Hunziker soll sich geäussert haben, dass er den Bäckern schon zeigen werde, wie billig Brot verkauft werden soll.



Brot-, Mehl- und Milchkarten aus der Zeit des 1. Weltkrieges.

1925 durfte der Verein das erstmal eine Kantonaltagung im Salmensaal organisieren. Nach über 30 Jahren Tätigkeit im Verein, durften *Carl Rosenthaler, Ernst Blum, Theo Iten und Karl Karch* die Ehrenmitgliedschaft feierlich entgegennehmen.

Das 50jährige Jubiläum unseres Vereins konnte mit einer Kantonaltagung verbunden werden, was unsere bescheidene Kasse entlastete. Bemerkenswert das Mittagessen: Suppe, Pastetli, Salat, Kalbsbraten mit Maroni, Gemüse und Kartoffeln und zum Dessert Savarins au Rhum; dies alles zum heute fast unglaublichen Preis von Fr. 4.50.

1888 – 1938

50 Jahre Bäckermeisterverein von Rheinfelden und Umgebung

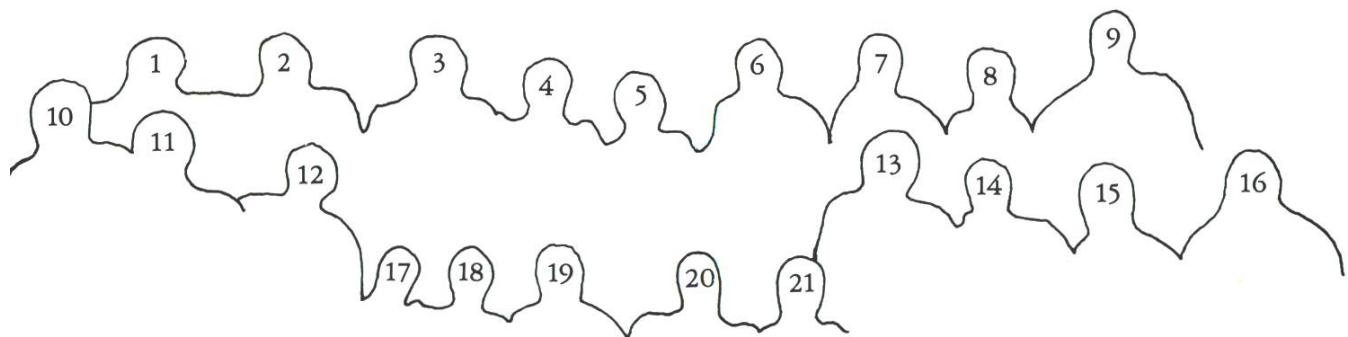
- 1 Fischer Alois, Zuzgen
- 2 Waldmeier Albert, Rheinfelden
- 3 Fischler Bernhard, Möhlin
- 4 Bertschi Bertha*, Rheinfelden
- 5 Sacher Jean, Zuzgen
- 6 Rohrer Otto, Hellikon
- 7 Rohrer Oskar, Rheinfelden
- 8 Guthäuser Josef, Zeiningen
- 9 Hauri Hans, Möhlin
- 10 Heuberger Erwin, Möhlin
- 11 Karrer Emil, Möhlin
- 12 Frei Hans, Magden
- 13 Flückiger Fritz, Rheinfelden
 Präsident
- 14 Hiltmann Otto, Möhlin
- 15 Zumbühl Emil, Mumpf
- 16 Stauber Hans, Wallbach
- 17 Schumacher Alice*, Zeiningen
- 18 Fischler Martha*, Möhlin
- 19 Rosenthaler Carl, Rheinfelden
- 20 Guthäuser Anna*, Zeiningen
- 21 Guthäuser Agatha*, Zeiningen

Mitglieder nicht auf dem Foto

Bertschi Ernst, Rheinfelden
Altermatt Eduard, Rheinfelden
Daub Gottlob, Möhlin/Mumpf
Nyffenegger Werner, Rheinfelden

*Ehrendamen





30.7	Käse 100 gr	11.7	Butter Fett 100 gr
30.7	Käse 100 gr	11.7	Butter Fett 100 gr
60.4 April 1948	Brot 500 P. gr.	60.4 April 1948	Brot 500 P. gr.
60.4 April 1948	Brot 500 P. gr.	60.4 April 1948	Brot 500 P. gr.
1.4 60.7 April 1948	Brot 100 Punkte gr.	1.4 60.7 April 1948	Brot 100 Punkte gr.
1.7	Zucker 100 gr	250 gr	250 gr
3.5	Teigwaren 250 gr	7.5	Fett oder 2½ dl Öl
3.7	Teigwaren 100 gr	7.7	Fett oder 1 dl Öl
6.4	Mehl Mais 500 gr	7.8	Fett oder ½ dl Öl
8.5	Reis oder Hafer/Gerste 250 gr	20.7	Kaffee K.-Zusatz K.-Ersatz Kakao, Tee 100 Punkte
8.5	Reis oder Hafer/Gerste 250 gr	20.8	Kaffee K.-Zusatz K.-Ersatz Kakao, Tee 50 Punkte
E 4 Leb. Febr. Mars 1948	25 P. Pain	21.8	Kaffee-Zusatz Ersatzkaffee Kakao, Tee 50 Punkte
E 3 Lebens- mittel- karte Febr. 1942	25 P. Pain	21.9	Kaffee-Zusatz Ersatzkaffee Kakao, Tee 25 Punkte
H	Leb. 25 P. Pain	J	Lebens- mittel- karte Febr. 1942
K	Lebens- mittel- karte Febr. 1942	4.7	Hülsen- früchte 100 gr
60.9 Mars 1948	60.9 Pain	60.9 Mars 1948	Hülsen- früchte 100 gr
60.9 Mars 1948	60.9 Pain	60.9 Mars 1948	Hülsen- früchte 100 gr
60.9 Mars 1948	60.9 Pain	60.9 Mars 1948	Hülsen- früchte 100 gr
60.9 Mars 1948	60.9 Pain	60.9 Mars 1948	Hülsen- früchte 100 gr
60.9 Mars 1948	60.9 Pain	60.9 Mars 1948	Hülsen- früchte 100 gr
60.9 Mars 1948	60.9 Pain	60.9 Mars 1948	Hülsen- früchte 100 gr
S	Lebens- mittel- karte Febr. 1942		

Lebensmittelkarte aus der Zeit des 2. Weltkrieges während der Rationierung von Lebensmitteln, Textilien, Schuhen usw. zwischen 1939 und 1948 (Quelle Schweiz. Bundesarchiv).

Der Zweite Weltkrieg brachte unserem Gewerbe wieder schwere Zeiten, mussten doch verschiedene Bäckermeister zum Aktivdienst einrücken. Die Frauen und Kinder standen mit geschlossenen Läden und ohne Verdienst zu Hause da.

Kollegen, die dienstfrei wurden und voll arbeiten konnten, versorgten diese Bäckereien mit Brot und Kleingebäck, so dass die Frau weiterhin die Kundenschaft bedienen konnte und nicht arbeitslos dastand. Verdienst war dabei keiner zu holen, aber wenigstens konnte so der Weiterbestand des Geschäftes erhalten bleiben.

Erst nach einiger Zeit beschloss der Bundesrat eine Verdienstausfallentschädigung. Mit der Rationierung durfte nur noch einen Tag altes Brot verkauft werden. Wer frisches Brot verkaufte, bekam saftige Bussen.

In Rheinfelden konnte 1949 die erste Gewerbeschau veranstaltet werden. Unser Verein war mit einem Stand unter Mithilfe von Martin Ritter, Mühle Mumpf, beteiligt, der beim Publikum sehr grossen Anklang fand. Im gleichen Jahr wurde der 1. Rheinfelder Markt durchgeführt. Die Initianten waren unser damaliger Präsident *Fritz Flückiger* und Fritz Zimmermann, Schuhhandlung.

1955 wurde der Schweizerische Bäckermeister-Kongress im Hotel Bahnhof von den Rheinfelder Mitgliedern organisiert. An dem dreitägigen Anlass beteiligten sich mehr als 520 Personen, und am Abschlussabend waren mehr als 1000 Personen anwesend.

Mit steigenden Löhnen und Kosten wurde 1956 das Austragen von Brot und Kleingebäck eingestellt. 1958 wurden die ersten Betriebsferien eingeführt. Im selben Jahr wurde mangels Lehrlingen die Fachschule an der Gewerbeschule Rheinfelden geschlossen. Das Lehrlingsamt verfügte, die Lehrlinge nach Baden in die Schule zu schicken, was natürlich jedem Lehrmeister Mehrkosten brachte.

Zur Geselligkeit, Freundschaft und vor allem für die Weiterbildung in Verkauf, Schaufenstergestaltung und Propaganda wurde 1978 der Bäckerfrauenverein gegründet, dem *Margrit Rohrer* bis heute vorsteht.

1979 verstarb der Ehrenpräsident Fritz Flückiger, der fast 30 Jahre Präsident des Bäckermeisterverbandes war. In dieser Zeit zeigte er durch die Freude am Beruf, Einsatz für unser Gewerbe und Kameradschaft, ein Vorbild des Bäckermeisters. Den Verein führte er von einem etwas losen Gebinde zu einem einigen, vorbildlichen und initiativen Verband.

Seit 40 Jahren bedrohten die expandierenden Genossenschaften und Grossbetriebe die Existenz des Kleingewerbes. Eine fortschrittliche Einkaufsgenossenschaft half den Bäckern konkurrenzfähig zu bleiben. Die Vorteile der

Privatgeschäfte sind nach wie vor bessere Qualität, frischere Ware, und vor allem individuellere Bedienung und Beratung der Kunden. Diese Vorteile sollten sich jeder Bäckermeister und jede Bäckersfrau jeden Tag vor Augen halten und zunutze machen, dann ist für dieses schöne, alte Gewerbe die Zukunft gesichert.

Der vielseitige Beruf des Bäckers braucht nicht nur sehr viel Gefühl und Einleben in die Materie, sondern auch fortschrittliche Ideen und etwas künstlerische Veranlagung. Aber auch Einsatz und Durchhaltewillen und eine kaufmännische Ausbildung sind wichtig.

Leider hat nicht jeder Bäckermeister das Glück, in seiner Familie die Nachfolge für sein Geschäft zu finden. Umgekehrt haben es junge Berufsleute sehr schwer, aus eigener Kraft eine eigene Bäckerei zu erwerben.

Der Schweizerische Bäckermeisterverband unterstützt die Bäcker mit Rat und Tat. An der Fachschule Richemont in Luzern werden ständig Weiterbildungsseminare abgehalten. Diese Aktivitäten spielen eine wichtige Rolle für die Zukunft des Bäckereigewerbes.

Bäckermeisterverband Rheinfelden und Umgebung

Präsidenten seit der Gründung 1888

1888-1889	Carl Schmieder, Rheinfelden
1889-1890	August Knapp, Rheinfelden
1890-1908	Emil Baumann, Möhlin
1908-1912	Emil Baumann junior, Möhlin
1912-1914	Josef Wirz, Rheinfelden
1914-1916	Emil Rohrer, Rheinfelden
1916-1918	Theo Iten, Möhlin
1918-1922	Edmund Rosenthaler, Rheinfelden
1922-1923	Eduard Altermatt, Rheinfelden
1923-1931	Albert Waldmeier, Rheinfelden
1931-1958	Fritz Flückiger, Rheinfelden
1958-1976	Otto Zbinden, Rheinfelden
1976-	Markus Frei, Rheinfelden

Brotpreise seit 1889

1 kg Ruchbrot kostete im Jahre

1889	0.45 Fr.
1900	0.38 Fr.
1914	0.40 Fr.
1915	0.50 Fr.
1916	0.70 Fr. Kriegsbrot mit Kasten
1920	0.75 Fr.
1930	0.48 Fr.
1935	0.32 Fr.
1937	0.45 Fr. Volksbrot, verbilligt
1939	0.43 Fr.
1942	0.57 Fr. ab 16. 10. Rationierung
1945	0.47 Fr.
1949	0.51 Fr.
1954	0.57 Fr. Brotpreis frei
1960	0.65 Fr.
1970	1.00 Fr.
1975	1.90 Fr.
1980	2.15 Fr.
1982	2.65 Fr. Wegfall Subventionen auf Brotgetreide
1986	3.00 Fr.
1988	3.30 Fr.

Die grossen Preisaufschläge seit 1970 sind vor allem gestiegenen Lohnkosten und Sozialabgaben zuzuschreiben.

Anmerkung:

Die Daten dieses Artikels sind den Vereinsprotokollen entnommen.