

100 Jahre Bäckermeisterverband von Rheinfelden und Umgebung

Autor(en): **Zbinden, Otto**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Rheinfelder Neujaahrsblätter**

Band (Jahr): **45 (1989)**

PDF erstellt am: **10.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-894418>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



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 Rathausaal 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 spiegelt 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.

Brodausschlag.

Die unterzeichneten Bäcker verkaufen von heute an:

4 Pfund Weißbrod zu 65 Rp.

4 Pfund Mischelbrod zu 55 Rp.

**Wirz, Koch, Signer,
Schmieder, Fackler, Rym,
Rüsch, Rosenthaler.**

1488)

Roggenbrod

ist wieder fortwährend zu haben bei
1487) **Fackler, Bäcker.**



In der **Hausbäckerei** zum **Augarten** (Wanzenau) wird an **Brodzahlung** gute **Frucht** zum Tagespreis angenommen, Mehl per 100 Pfb. für 1 Fr. 50 zu Brod gebacken. Zeitgemäße gute Einrichtung, hiesige ländliche Verhältnisse ermöglichen mir, namentlich bei regelmäßigen Lieferungen, zu den billigsten Preisen bezüglich. Aufträge entgegen zu nehmen. Prompte, solide Ausführung zusichernd, halte mich geneigtem Zuspruch empfohlen.

Sprenger z. Augarten.

Dasselbst zu verkaufen: gute, große **Kartoffeln** (Champion, Anderssen) 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 Rheinfeldern 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 weisere Mehlsorten zu höhern Preisen in den Handel zu bringen suchten, wie Simmel-, Boll- und halbweisses Mehl, und bald brachten es die Handelsmüller 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.

Abonnementpreis:
Jährlich Fr. 5. —
Halbjährlich 2. 50
Einzeljahre 1. 50
Preis durch die ganze Schweiz.
Wer das Ausland kommt das betr.
Porto hinzu.

Es werden zu jeder Zeit Bestellungen
auf das Blatt angenommen.

Erscheint jeden Mittwoch und Samstag.

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

Insertionspreis:
Die kleinste Zeile oder deren
Raum 10 Ltr. Bei größeren Auf-
trägen und längeren Unterhaltungen
beachtlicher Rabatt.

Insertate nehmen auch für uns ein-
gegen die H. H. Gantenlein & Bagler,
H. H. Meise und Carl Hügli & Cie.
in Basel, Zürich, Bern, Gené u.

Briefe und Gelder franco.

Rheinfelden, Samstag, 27. Oktober 1888.

Nr. 87.

Achtundzwanzigster Jahrgang.

Eingefandt.

„Hausbrod, Bauernbrod“ aus der Haus-
brod-Bäckerei im Lugarten“ lesen wir in der „Volks-
stimme“; etwas Neues ist doch das tägliche Brod
nicht! Und doch liegt in der Rückkehr zu dem
nährhaften, fröhlicheren Hausbrod etwas Wohl-
thätiges, Neues, besonders in Zeiten, in denen das
quantitative wie quantitative Mangel an Kartoffel
eine Lücke in der gesunden Volksernährung zu
Tage treten läßt.

Eine geeignete Einrichtung zur Ausfüllung
dieser Lücke finden wir in der ehemaligen Wagnenau
in der Hausbrod-Bäckerei des Hrn. G. Sprenger:
großer massiver Backofen neuester Construction, ge-
räumige, hellere Arbeitslokale und eine sehr ein-
fache Mühle — vor dem Alkoholgesetz zum Mais-
mahlen erstelt 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 Rhein-
felden sieben Mühlen nach dem herkömmlichen
„Dritteltakt“, um die in der Umgebung gebaute
Frucht „um Bohn in natura“ zu Backmehl und
etwas weniger weißerem Mehl zu Mehlspeisen, zu
vermahlen. Später richteten sich einige Mühlen
sogen. Deutereien und Griesstäuben ein, um auch
weißes Mehl, Simmel, liefern zu können; noch
später haben sich die Mühlen getheilt, so, daß
neben den primitiven Bohnmühlen Kunst- u. Handels-
mühlen entstanden, welche die Frucht lauten, und
weißere Mehlsorten zu höheren Preisen in den Handel
zu bringen suchten, wie Simmel, Voll- und halb-
weißes Mehl, und bald brachten es die Handels-
müller durch fortwährende Verbesserung ihrer Ein-
richtungen so weit, daß die vierte Mehlsorte noch
weißer war, als das Gesamtmehl der alten
Bohn- 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 ein-
nehmenden und drei bis vier Mal zu viel Holz
erfordernden Bauernbacköfen vermindert wurden.
Man gewöhnte sich daran, das billigere Brod beim
Bäcker zu kaufen, das kräftigere Hausbrod, oder
Brod aus dem „Gesammelmehl“ mußte der Con-
currenz weichen. Eigenthümlich ist es, daß gerade
die Stadtbewohner mit besonderer Vorliebe nach
dem Bauernbrod fahnden, ganz richtig heraus-
findend, daß das Brod besser schmeckt, wenn der
feine Simmel nicht ausgeglichen 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 (Brod-
fabrik) 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
Concurrenz stets gesteigertes künsteln ein möglichst
weißes und luftiges Brod zu fabriciren, hat die
nützlichen und angenehmen Grenzen längst über-
schritten, leider auch auf Kosten des Wohlgeschmacks
und der Nährhaftigkeit. 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 (Krüsch)
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 Ueber-
einkunft auf 1—3 Monate Ziel — erhalten können,
während das Einkufen, Fassen, Heimführen und
— Baargahlen hiesiger Frucht, die meistens sehr
ungleich, nicht immer angenehm ist.

Diese Uebelstände wurden schon vielfach be-
sprochen und veranlaßten einen intelligenten Me-
chaniker, Herrn Mebi in Burgdorf, eine durchaus
einfache Bauernmühle für Hand- und Gabelbetrieb
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 Krüsch für ihre Hausthiere erhalten
und nicht für die häufig so sehr fraglichen künst-
lichen Futtermittel ihr gutes Geld hergeben müssen.
In den Kantonen Solothurn und Bern namentlich
entstehen Gemeinde Defen, welche die bekannten
Holzflecker der Bauernhäuser ersetzen 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
(Mebi) angelegte Hausbrodbäckerei nichts Neues,
jedemfalls aber ist sie durch die veränderten Mahl-
und Back-Verhältnisse begründet und wird die
Lieferung von gutem, nahrhaftem und billigem Haus-
brod sicher von segensreichem Erfolg begleitet werden.

Volksstimme aus dem Frickthal 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.

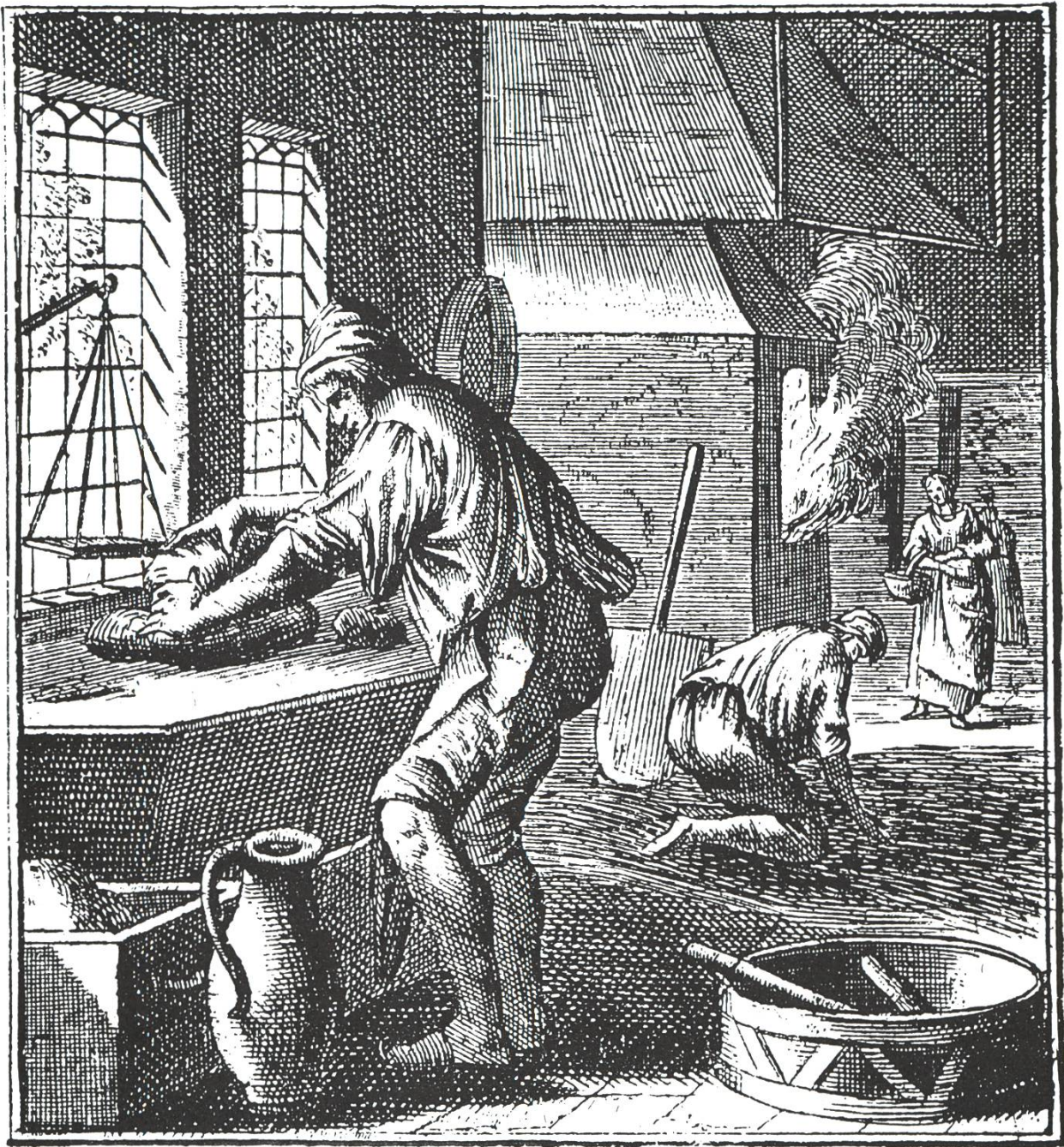
Das Bestreben der Kunst- und Handels-Müller durch Aneignung aller einschlägigen Erfindungen noch mehr und noch weisseres Mehl herauszubringen, vertheuert die Mühlen-Einrichtungen und bedingt die Verarbeitung grosser Massen ganz gleichmässiger Frucht, woraus wieder die sog. Kunstbäckerei (Brodfabrik) 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 (Krüsch) 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 Krüsch für ihre Hausthiere 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.

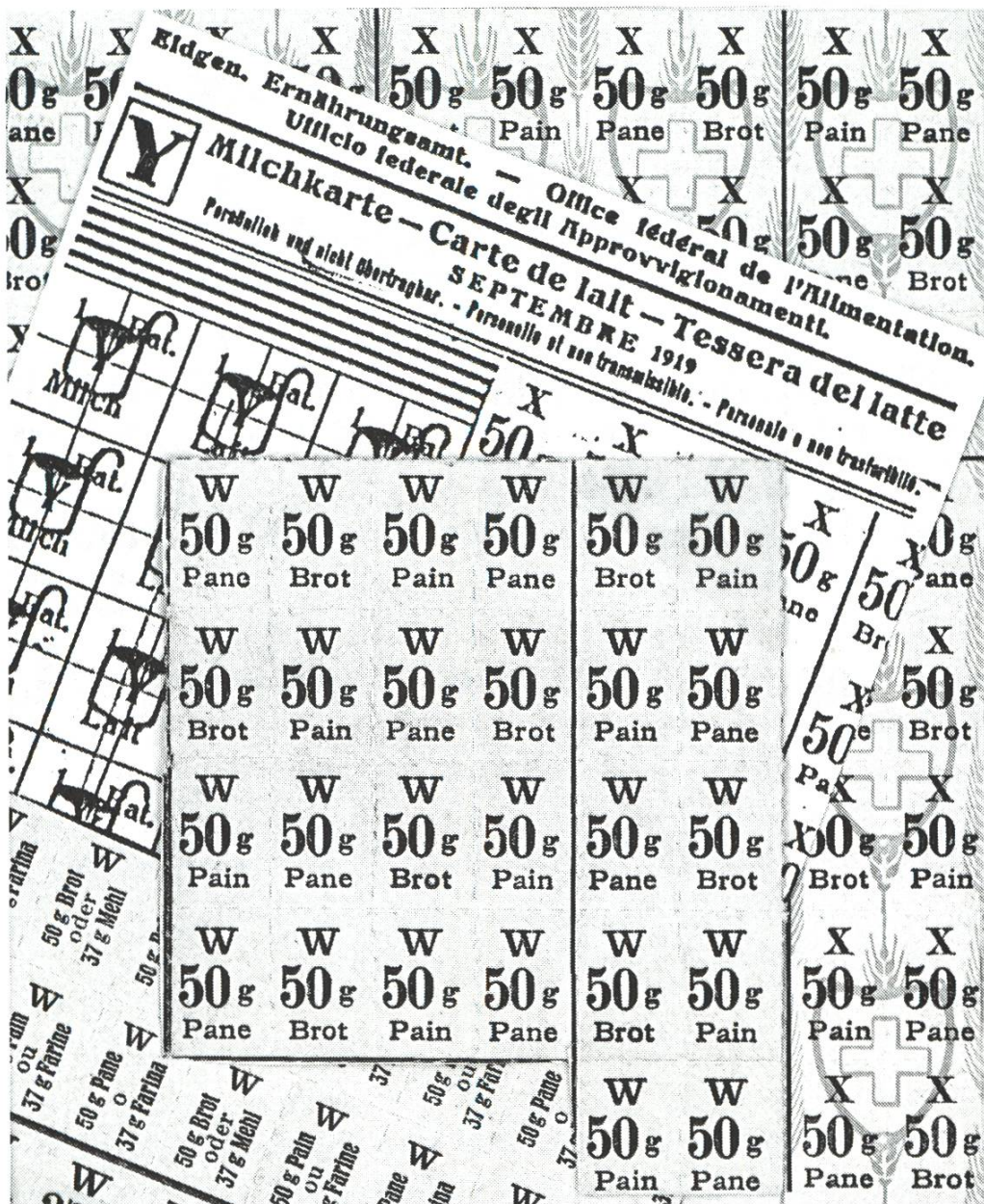
In dieser Zeit ist in den Bäckerverbänden das geheimnisumwitterte Schwarzbuch ins Leben gerufen worden, das bis in die fünfziger Jahre herumgeisterte. Das Schwarzbuch war ein verbandsinternes Verzeichnis von Kunden «mit denen man Anstände hatte». Ziel einer derartigen über den Verband laufenden Informationsvermittlung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

Bei Versammlungen im Oberdorf Möhlin oder im Wegenstettetal 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 Mehlpriisaufschläge, 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

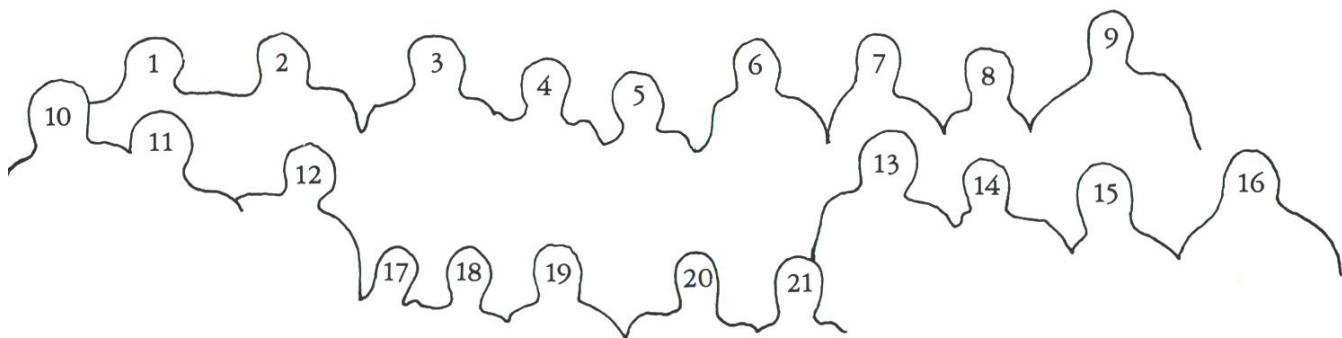
- 1 Fischer Alois, Zuzgen
- 2 Waldmeier Albert, Rheinfelden
- 3 Fischler Bernhard, Möhlin
- 4 Bertschi Bertha*, Rheinfelden
- 5 Sacher Jean, Zuzgen
- 6 Rohrer Otto, Hellikon
- 7 Rohrer Oskar, Rheinfelden
- 8 Guthauser Josef, Zeiningen
- 9 Hauri Hans, Möhlin
- 10 Heuberger Erwin, Möhlin
- 11 Karrer Emil, 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 Guthauser Anna*, Zeiningen
- 21 Guthauser Agatha*, Zeiningen

Mitglieder nicht auf dem Foto

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

*Ehrendamen





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 Kundschaft 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 Verdienstausschüttung. 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.