

Städten: In Bayern arbeiteten 1771 über 40% der Peruquiers in München und nur 2,4% auf dem Land – hingegen bei den Badern 2,4% in München und über 70% auf dem Land.

Ebenso schnell wie das Gewerbe zunahm (Frankfurt am Main 1762: 62 Betriebe, 1786: 76), nahm es im Gefolge der Französischen Revolution wieder ab. Auf der Suche nach neuen Erwerbsmöglichkeiten spezialisierten sich Perückenmacher als Damenfriseure, Barbieri als Herrenfriseure.

Seit dem Ausgang des 19. Jh.s expandierte das Friseurhandwerk stark. In der Rekrutierung und Ausbildung des Nachwuchses vollzogen sich bald gravierende Wandlungen: Nach 1900 ergriffen auch Frauen den Beruf und seit dem 2. Weltkrieg dominierten sie unter den Lehrlingen; mit dem 1. Weltkrieg kam das Gesellenwandern zum Erliegen. Eine Tradition des alten Bader- und Barbiererhandwerks wurde indes mit dem Aushängen von Becken zu Werbezwecken fortgesetzt.

*Sabine Sander*

## BÄCKER

Als Handwerk im ökonomischen, institutionellen und sozialen Sinne verdankt die Bäckerei ihre Entstehung der hochmittelalterlichen Siedlungskonzentration in Städten und deren rechtlicher Sonderstellung gegenüber dem platten Land. Die Bevölkerungsverdichtung erlaubte durch berufliche Differenzierung und Spezialisierung eine Arbeitsteilung, welcher der Markt als komplementäres Element zur Seite trat. Während der bäuerliche Haushalt als Selbstversorger mit Brot angesehen werden kann, war der Stadtbewohner darauf angewiesen, über die Bäcker mit dem Hauptnahrungsmittel versorgt zu werden, dessen Rohstoff von außen hereinkam. Dem Bäckerhandwerk kam damit eine entscheidende Verteilerfunktion für das vor der Einführung der Kartoffel wesentliche Grundnahrungsmittel zu (ca. 500 g pro Kopf werden für die vorindustrielle Zeit gerechnet, heute 200 g). Seit dem späten Mittelalter bildete sich ein stadtobrigkeitliches

Bevorratungs- und Versorgungssystem aus, das die Folgen der starken Ernte- und Preisschwankungen des Brotgetreides mildern sollte. Damit war eine rigide Lebensmittelpolizei gekoppelt, die insbesondere die Bäcker zu spüren bekamen – und zwar in Form einer Kombination von Preistaxe, also Höchstpreis, Brotgewicht und Qualitätsvorschrift, welche durch die amtliche Brotschau kontrolliert wurden. Im regelmäßigen Probebacken wurde das jeweilige Gewicht des Brotes unter Berücksichtigung der Backfähigkeit bzw. Qualität des Mehles, der Herstellungskosten und einer Lohn- und Gewinnmarge des Bäckers nach einer abgestuften Preisskala ermittelt: Denn Schwankungen des Getreidepreises schlugen sich in vorindustrieller Zeit nicht im Preis, sondern im Gewicht des Brotes nieder. Bei allen Bemühungen um Ausgleich zwischen den Interessen des Konsumenten und denen des Handwerks, führte das komplizierte Brottaxensystem zu ständigen Reibereien zwischen Bäckern und Rat – von weiteren versorgungssichernden Maßnahmen wie Marktzulassung auswärtiger Bäcker, Unterhaltung eines städtischen Backhauses und Verpflichtung zum Backen mit dem Rohstoff des Kunden und der Teigbereitung in dessen Haus ganz abgesehen.

Der Standort des Backbetriebes war notwendig eng an den Absatzort gebunden. So begrenzte zum einen die Zahl der örtlichen Nachfrager, zum andern die bautechnisch bedingte Größe der Öfen und die Backtechnik selbst das Produktionsvolumen. Folglich konnte die Gesamtproduktionskapazität eines lokalen Bäckerhandwerks über die Zahl der Backöfen reguliert und außerdem durch «Reihebacken» (Aussetzen mit dem Backen reihum) oder zweimaliges Backen pro Tag an die Nachfrage angepaßt werden. Unter Kapazitätsgesichtspunkten wird erklärlich, warum die Städte und Zünfte über die Nutzung bestehender und den Neubau von Backöfen und -häusern eine strenge Aufsicht übten: Vor allem setzte die selbständige Ausübung der Bäckerei die Verfügung über einen Backofen voraus. Schon aus feuer- und baupolizeilichen Gründen schien es ange raten, diese Gefahrenquelle (Holzbauweise) unter strikter Kontrolle zu halten und ihre Zahl zu beschränken. Das erforderten auch Knappheit und hoher Preis des Heizmaterials Holz und Holzkohle. Auch alte Rechtstraditionen haben wohl mitge-

spielt, die das Backen als dem Grund- oder Stadtherrn unterworfenen Banngewerbe auffaßten und daher Backofen und Verkaufsstand mit einer besonderen Gerechtsame verbanden, die gegen Abgaben verliehen wurde. Im Sinne zünftigen Konkurrenzgleiches und obrigkeitlicher Lebensmittelpolizei war die Zahl der Verkaufsstände, -lauben, -schrannen, -buden am Marktplatz der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Stadt meist auf eine je Meister beschränkt; dabei war der Verkauf im Bäckerhaus eingeschränkt oder gar verboten.

Der Verkauf lag weithin in Händen von Frauen, der Meisterfrauen und Dienstmägde. Auch wenn für das 15. Jh. für eine Reihe von Städten Bäckerinnen bzw. Meisterinnen bezeugt sind, scheinen Frauen im Backhaus selbst seltener gearbeitet zu haben. Hier dominierten die Männer, äußerlich verbunden durch das Tragen der Backschürze, die schon im Spätmittelalter nicht zuletzt als Festtagskleidungsstück zum Standessymbol des «ehrlichen» Bäckers geworden war: Meister, Knechte bzw. Gesellen, bei denen z. B. in Nürnberg je nach Berufserfahrung «Poßler» (Klein-Junger/Junker), «Kübelknecht» (Knetter/Teigmacher) und «Helfer» (Werkmeister/Schießer) unterschieden wurden, und Lehrlinge. Freilich herrschte der Alleinbetrieb des Meisters durch die Jahrhunderte vor. Um die gegenseitige Konkurrenz zu mindern und den handwerklichen Nachwuchs gering zu halten, hatten die Zünfte zwar meist die Mitarbeiterzahl auf höchstens zwei, jährlich oder halbjährlich entlohnte, Gesellen und einen Lehrling begrenzt, aber das Limit wurde nur selten erreicht. Noch 1908 wurden im Schnitt nur zwei, oft noch im Haushalt des Meisters lebende Mitarbeiter (Gesellen, Hilfsarbeiter, Lehrlinge) je Betrieb gezählt, während auf die 1,4 % Großbetriebe je 17 Beschäftigte entfielen.

Bereits seit dem 14. Jh. gab es Lehrknaben, -buben oder -knechte, auch wenn erst seit der Mitte des 15. Jh.s im deutschen Handwerk eine Lehrzeit allgemein üblich wurde. Für diese bürgerte sich im folgenden Jh. eine Untergrenze von zwei, dann drei Jahren ein. Das Lehrgeld war schon im 18. Jh. vergleichsweise gering und kam seit der Mitte des 19. Jh.s weitgehend außer Gebrauch, nicht zuletzt wegen der schlechten Zukunftsaussichten des Nachwuchses. Dieser rekrutierte sich daher in immer stärkerem Maße vom Land. Der Radius der

wenigstens zweijährigen Gesellenwanderung, die seit dem 16. Jh. als Voraussetzung der Meisterschaft galt, blieb bei den Bäckern meist regional beschränkt. Wurde anfangs nur der Besitz eines Backhauses und das Beherrschen des Handwerks verlangt, so diente die Mutzeit von ein bis zwei Jahren, die ein Geselle ohne Unterbrechung bei einem Meister gearbeitet haben mußte, ausdrücklich der beruflichen Bewährung vor der Erlangung des Meistertitels. Auch die Meisterprüfung setzte sich erst allmählich durch und war noch Anfang des 18. Jh.s nicht überall selbstverständlich. Der Meisteraspirant mußte sich einer Backprüfung unterziehen und verschiedene Gebäckstücke gemäß der geltenden Brottaxe oder besonderer Vorschriften herstellen.

Den Meistersöhnen wurden die Aufnahmebedingungen durchweg erleichtert, und die Berufsvererbung war aufgrund der vergleichsweise hohen Vermögenswerte (Backhaus mit Backofen und Gerätschaften, Kapitalstock zur Einlagerung von Getreidevorräten und Heizmaterial) deutlich ausgeprägt. Der zentralen Funktion innerhalb des städtischen Versorgungssystems, dem hohen Organisationsgrad in Zünften, Bruderschaften, Innungen und sonstigen Vereinigungen entsprach eine starke politische Stellung innerhalb der alten Städte. Die – meist im Rat vertretenen – Bäcker gehörten im allgemeinen zu den wirtschaftlich und sozial bessergestellten Handwerkern, zumal sie im Nebenerwerb oft mit Mehl, Gries, Kleie, Korn und seit Ende des 19. Jh.s auch mit Kolonialwaren handelten und aus Bäckereiabfällen Schweine mästeten. Doch herrschte bereits im Spätmittelalter vielerorts eine sehr hohe Betriebsdichte (ca. 1 auf 100 Einwohner), und das Handwerk galt als übersetzt. Deshalb war bis zum beginnenden 20. Jh. der Einkommensspielraum gering, zumal die potentielle Nachfrageausweitung aufgrund des Bevölkerungswachstums durch den Rückgang des Brotverbrauchs pro Kopf und die aufkommenden Brotfabriken kompensiert wurde.

In der Produktion dominierten die Brotsorten des Massenverbrauchs. Spezialgebäcke zeugen von eher sekundären Qualifikationen. Vor allem in den größeren alten Handels- und Reichsstädten wurde nach verschiedenen Arbeits-, Rohstoff- oder Produktmerkmalen unterschieden in: Schwarz- und Weiß-, Roggen- und Weizen-, Grob- und Fein-, Sauer- und Süß-, Brot-



*Abb. 2: Der Nürnberger Bäcker Endres Meichsner († 1632)  
bei der Arbeit vor dem Backofen.  
Hausbuch der Landauer Zwölfbrüderstiftung.*

und Kuchenbäckern. Zur jeweils zweiten Gruppe rechnete man auch die Spezialisten wie Schönbäcker, Brezelbäcker, Fladner, Semmler, Fastbäcker, Losbäcker, Lebzelter bzw. -küchler, Pfefferküchler, Pastetenbäcker, Zuckerbäcker. Dahinter verbargen sich selten Vollberufe, eher eine saisonale Spezialisierung auf Luxus- und Festgebäcke, oft in Form besonderer symbolträchtiger «Gebildbrote», die gegenüber dem täglichen Brot kaum ins Gewicht fielen.

Im Herstellungsverfahren des Standardbrottes hat sich im Prinzip jahrhundertlang nichts geändert. Es dominierte – das erste Grundrezept – das Brot aus Roggenmehl unter Zusatz von Sauerteig als Triebmittel. Dem Sauerteig – einmal aus Mehl, Wasser und Hefe angesetzt und vergoren und dann «weitergezüchtet» – wurden Mehl, Wasser und Salz zugegeben, und dann wurde er zum Brotteig verarbeitet. Daraus wurden Laibe in zumeist drei Größen bzw. zu drei festliegenden Preisklassen im Verhältnis 1:2:4 nach der jeweils gültigen Brottaxe ausgeformt. Bei niedrigen Kornpreisen konnte das größte Brot bis zu zwölf Pfund wiegen und benötigte dann bis zu vier Stunden Backzeit. Auf das zweite Grundrezept – Weizenmehl, Hefe, Milch und Fett – lassen sich die Weiß- und Feingebäcke zurückführen, die unter Zugabe von Eiern und Gewürzen schon seit dem Mittelalter, lokal und landschaftlich variierend, in großer Formen- und Geschmacksvielfalt erzeugt wurden: Eierbrot, Semmelbrot, Wecken, Brezeln, Krapfen usw.

Bei harten Arbeitsbedingungen in der alten Bäckerei (Hitze, Mehlstaub, Arbeiten im Gehen und Stehen, Nacharbeit, lange Arbeitszeiten) war das Kneten des Brotteiges die anstrengendste Arbeit des Bäckers. Erleichterung brachte erst der Entwicklungsschub des ausgehenden 19. Jh.s mit der Einführung der durch Gas- oder Elektromotor getriebenen Knetmaschine, deren erste handgetriebenen Vorläufer aus dem Frankreich des ausgehenden 18. Jh.s bekannt sind. Dies war der entscheidende Durchbruch zur Mechanisierung des Backbetriebes – freilich zunächst in Großstadtbezirken und Großbetrieben. Nach der Jahrhundertwende verdoppelte sich in wenigen Jahren die Verbreitungsdichte der Knetmaschine auf rund zehn Prozent aller Betriebe. Rasch folgten weitere verbesserte Hilfsmaschinen und -geräte nach: Mehlsieb- und Mischmaschinen, Sackstäubmaschinen, durch Motorkraft betriebene Aufzüge. Auch zur Ausformung der Gebäckstücke aus dem Teig standen zunehmend Teigteil- und Wirkmaschinen zur Verfügung. Erfolgte das Garen, das Gehen des ausgeformten Gebäcks, früher gewöhnlich unterhalb des Backofens, im «Unterofen», wurden gegen Ende des 19. Jh.s spezielle Garschränke aus Holz oder Eisen eingeführt.

Auch der letzte Produktionsschritt, das Backen selbst, wurde durch eine Verbesserung der Backofentechnik entscheidend

umgestaltet. Doch noch bis 1900 herrschte das jahrhundertealte Ofenprinzip der Innenfeuerung vor: Im einzigen Backraum wurde ein Feuer unterhalten, bis der Ofen die nötige Backhitze erreicht hatte, dann Glut und Asche entfernt und anschließend das Backwerk eingeschossen, das bei abnehmender Hitze gebacken wurde. Um einen einheitlichen Ausbackungsgrad zu erreichen, mußte das Backgut wegen der im Ofen herrschenden unterschiedlichen Hitzeverhältnisse umgesetzt werden. Abgesehen davon, daß dieses Verfahren wegen der zwangsläufigen Verschmutzung des Gebäcks mit Ascheresten nicht mehr den hygienischen Anforderungen der Zeit entsprach, versuchte die moderne Ofentechnik die verfahrenstechnischen und ökonomischen Nachteile (ungleichmäßige Hitze, ungenügende Energieausbeute, eingeschränkte Kapazität) zu überwinden. Nach Verbesserungen des Rauchabzuges, der Befeuerung, des Ascheabfalls und der Türen bedeutete die Trennung von Feuerstelle und Backraum durch die Einführung von kohlebefeuerter Heißluft- oder Kanalöfen (Unterzugöfen) den entscheidenden Fortschritt. Wasserheizungs- bzw. Dampfbacköfen, die bewegliche Anordnung der Herde auf Schienen, dabei die Ausweitung der Eisenanteile gegenüber der alten Schamottesteinausführung, schließlich der Einsatz der Elektrizität brachten weitere Verbesserungen.

Die technischen Neuerungen zu Ausgang des 19. und zu Beginn des 20. Jh.s revolutionierten die Bäckerei geradezu und schufen die Voraussetzungen zum Großbetrieb, der wiederum technische Innovationen herausforderte. Dabei wirkten mehrere Faktoren zusammen: die industriell-technische Entwicklung, die Explosion der Bevölkerung in den Ballungsgebieten, die Beseitigung der betriebliche Innovationen behindernden institutionellen Hemmnisse, die Entstehung eines kapitalintensiven Getreideweltmarktes, der die kleinräumige Versorgungs- und Austauschketten zwischen Erzeuger, Müller und Bäcker tendenziell auflöste. Die konventionellen Bäckereien gerieten gegenüber den entstehenden Großbetrieben hinsichtlich Preis und Qualität unter Konkurrenzdruck und konnten sich betrieblichen und technischen Innovationen nicht länger verschließen. Vielleicht gerade deshalb vermochte sich bis heute im Bäckereigewerbe der kleine, verbrauchernahe Handwerksbetrieb neben der

Brotfabrik zu behaupten. Doch war letztlich auch in der Bäckerei zu Beginn unseres Jahrhunderts das Ende eines seit dem Mittelalter in seinen betrieblichen Formen, in seiner handwerklich-technischen Ausstattung, in seinen Arbeitsweisen und in seiner wirtschaftlichen und sozialen Stellung nur wenig veränderten alten Handwerks gekommen.

*Frank Göttmann*

## BIERBRAUER

Der Stärkegehalt der Samen aller Getreidearten ergibt bei Behandlung mit Wasser, gewissen Kräutern und Wärme ein berauschendes Getränk. Diese Entdeckung haben – nach dem Befund der Ethnologen – rings um den Erdball viele Völker schon auf der Stufe der neolithischen Revolution gemacht. Auch die Kulturvölker des nahen Orients kannten das Bier schon mindestens 3000 Jahre, als die Volksstämme Mitteleuropas mit ihnen in Berührung kamen. Die Begegnung mit der Kultur des Mittelmeerraumes führte auch zur Einführung des Weinstockes nördlich der Alpen und damit zu einer dauerhaften Konkurrenz zwischen Wein und Bier in den west- und süddeutschen Gebieten. Dennoch ist das Bier als Volksgetränk – von regionalen Ausnahmen abgesehen – bedeutender gewesen.

Die Herstellung des Bieres vollzog sich zunächst im Rahmen des selbstversorgenden Haushaltes. Die Hausbrauerei erforderte allerdings einen erheblichen Arbeitsaufwand mit speziellen Gerätschaften und ihr Produkt war nur begrenzt haltbar, da der Gärungsprozeß andauerte und das Getränk nach drei bis vier Wochen ungenießbar wurde. Außerdem konnte man nur in den Wintermonaten bis in den Frühling hinein (November bis Mai) brauen, da das Sommerbier noch schneller schal wurde.

Die Ausbildung der Brauerei als eigenständiger Beruf bzw. Gewerbe verlief im deutschen Sprachraum zudem recht unterschiedlich, da die Würze der zum Sud vorbereiteten Getreidekörner mit unterschiedlichen Zutaten erfolgte und mehrere