9,9 %. Man hätte eigentlich angesichts der Vollbeschäftigungs- und Aufrüstungspolitik des NS-Systems eine niedrigere Arbeitslosenquote im nördlichen Landkreis Dachau erwartet.

Von großer Aussagekraft über die Leistungsfähigkeit des Gewerbes ist die Steuerleistung, welche Selbstständige und Nichtselbstständige an die Gemeinde und den Fiskus abführten.

Tabelle 6: Steuereinnahmen im Rechnungsjahr 1938 in RM²⁴

Gemeinde	insgesamt in 1000 RM	je Kopf der Bevölkerung	Grundsteuer der land- u. forstwirtschaftl. Bevölkerung in 1000 RM	Grundsteuer der übrigen Grundstücke in 1000 RM	Gewerbe- steuer in 1000 RM	Bürger- Steuer in 1000 RM
Röhrmoos	19,4	25,94	9,4	2,9	3,0	0,0
Unterweilbach	7,0	38,46	4,4	0,6	0,2	0,2
Vierkirchen	19,3	30,02	10,5	2,0	3,2	0,5
Weichs	16,8	22,13	8,5	1,2	2,4	0,0
Landkreis	1408,9	34,53	361,1	274,4	315,1	137,7

Weichs liegt mit 16.800 RM in der absoluten Ertragskraft der Steuereinnahmen (insgesamt in 1000 RM) mehr als 2.000 RM unter Röhrmoos und Vierkirchen, übertrifft aber weit die 7.000 RM von Unterweilbach. Bei den Steuereinnahmen pro Kopf liegen Unterweilbach mit 38,46 und Vierkirchen mit 30,02 deutlich über dem Weichser Wert von 22,13 RM pro Kopf. Wie sehr die Landwirtschaft sogar im Jahre 1938 noch vor dem Gewerbe rangiert, zeigt die Tatsache, dass die Grundsteuer der land- und forstwirtschaftlichen Bevölkerung weit höher ist als die Grundsteuer der übrigen Grundstücke und die Gewerbesteuer. Relativ hoch sind die Grundsteuer der übrigen Grundstücke und die Gewerbesteuer bei der Gemeinde Röhrmoos mit 2.900 und 3.000 RM gegenüber der land- und forstwirtschaftlichen Grundsteuer von 9.400 RM. Das ergibt für Röhrmoos eine Relation von 62,8 %. Diese Kennzahl liegt im Falle von Vierkirchen mit 49,5 % (5.200/10.500 RM) und von Weichs mit 42,4 % (3.600 RM/8.500 RM) deutlich niedriger. Es scheint, dass die Bahnanschlüsse der Gemeinden Röhrmoos und Vierkirchen die Ertragskraft der gewerblichen Betriebe begünstigten. Zu diesem Gewerbeertrag trugen auch in der 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts nicht zuletzt die großen Unternehmen wie zum Beispiel die Schuhfabrik Wagner bei.

Anmerkungen:

- ¹ Markus A. Denzel (Hg.): Statistik der Professionisten im Kurfürstentum Baiern nach der Dachsbergischen Volksbeschreibung (1771–1781). St. Katharinen 1998; ders.: Professionen und Professionisten. Die Dachsbergische Volksbeschreibung im Kurfürstentum Baiern (1771–1781). Stuttgart 1998, S. 333–334.
- ² BayHStA, GR. Fasz. 830, Nr. 2.
- ³ Joseph Hazzi: Statistische Aufschlüsse über das Herzogthum Baiern, aus ächten Quellen geschöpft. Dritter Band. Erste Abtheilung. Nürnberg 1803.
- ⁴ Zur Geschichte vgl. Pankraz Fried: Die Landgerichte Dachau und Kranzberg (HAB, Tl. Altbayern, H. 11/12). München 1958, S. 233–236; 1200 Jahre Weichs 807–2007. Hrsg. von der Gemeinde Weichs. Weichs 2007.
- ⁵ Zu Leben und Werk vgl. zuletzt Eberhard Weis: Montgelas. Zweiter Band: Der Architekt des modernen bayerischen Staates 1799–1838. München 2005, S. 587–590.
- ⁶ Fried, Landgerichte, S. 233–236.

- ⁷ Heute das Schwesternhaus und die Realschule, die auf den Grundmauern des 2/3-Schlusses erbaut wurde.
- ⁸ Reinhard Riepl: Wörterbuch zur Familien- und Heimatforschung in Bayern und Österreich. Waldkraiburg ²2004, S. 181f.
- ⁹ Gerhard Hanke: Handwerk, Gewerbe und Handel. In: Gerhard Hanke/Wilhelm Liebhart: Der Landkreis Dachau. Dachau 1992, S. 80–87, hier S. 84.
- ¹⁰ Ebd.
- ¹¹ Adolf Günther: Südbayern und Westösterreich zu Beginn des 19. Jahrhunderts. In: Schriften der historischen Sozialforschung in den Alpenländern an der Universität Innsbruck. 10. Folge. Innsbruck 1933, S. 192.
- ¹² 1807 waren es im Landgericht Dachau noch 187 Weber, so Wilhelm Liebhart: Das Landgericht Dachau in der frühen Montgelaszeit. Der amtliche Bericht des Landrichters Christian Adam von Heydolph für 1807. In: Amperland 30 (1994), S. 358–371, hier S. 366.
- ¹³ Günther (wie Anm. 11), Anhang, Tab. XXIII. Von 1811/12 abweichende Werte weist die Gewerbestatistik des Jahres 1807 (Lit B) für das Landgericht Dachau auf. Vgl. Liebhart (wie Anm. 12), S. 366. Die Tabelle Lit B kommt für 1807 auf insgesamt 1.118 Handwerks- und Handelsbetriebe, letztere als Handlungen bezeichnet.
- ¹⁴ Quellen: BSB, Cgm 6852/15, 6852/16 und Cgm 6853/14.
- ¹⁵ Ein Fragner ist ein Kleinhändler, vielfach mit Krämer gleichgesetzt, der mit Lebensmitteln, Salz, Seife, Tüchern und Geräten etc. handelt. Seine Tätigkeiten variieren je nach Gegend. Vgl. Riepl, Wörterbuch, S. 131.
- ¹⁶ BSB München, Cgm 6853/14.
- ¹⁷ Gemeinde Weichs. So war's bei uns! Weichs! Familien- und Häuserchronik. Weichs 1989, S. 55–164.
- ¹⁸ Vgl. dazu Max Gruber: Bis gegen 1800 im Amperland tätige Schlosser und Spengler. In: Amperland 21 (1985), S. 54–56 und Ingeborg Ruffelmacher: Die Schlossermeister im alten Markt Dachau. In: Amperland 21 (1985), S. 51–54. In der Stadt Dachau gab es in der Regel seit der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts drei Schlosser.
- ¹⁹ BSB, Cgm 6864.
- ²⁰ Quelle: Statistisches Landesamt, Kataster 1840 der Ortschaften, Bevölkerung, Gebäude. Bd. 1: Regierungsbezirk Oberbayern, Landgerichte Bad Aibling – Dachau.
- ²¹ Quelle: Statistisches Landesamt, Kataster 1852 der Ortschaften, Bevölkerung, Gebäude. Bd. 1: Regierungsbezirk Oberbayern, Landgerichte Aibling – Dachau.
- ²² Quelle: Bayerische Gemeinde- und Kreisstatistik 1942, Heft 1: Oberbayern, Bd. 132/1 (Beiträge zur Statistik von Bayern), hrsg. vom Statistischen Landesamt, München 1942, S. 32f und 40f.
- ²³ A.a.O., S. 28f und 36f.
- ²⁴ A.a.O., S. 32f und 40f.

Anschrift des Verfassers:
Dr. Wilhelm Kaltenstadler, Lindenstr. 22, 85296 Rohrbach

Zur Geschichte des Bäckerhandwerks im Landkreis Dachau

100 Jahre Bäckerinnung Dachau 1910 bis 2010 (1. Teil)

Von Johannes Alexander Haidn

Urkundliche Nachrichten über Bäcker gibt es seit dem frühen Mittelalter etwa im Stammesrecht der Alamannen (710/720) oder in der Gesetzgebung Karls des Großen (812).¹ Zunächst unterhielten vor allem Klöster eigene Mühlen, Bäckereien und

Braustätten. Ein Paradebeispiel dafür ist das St. Gallener Kloster und dessen Klosterplan aus dem 10. Jahrhundert. Allerdings übten die damaligen Bäcker, die zugleich auch oft noch die Aufgabe des Müllers inne hatten, noch kein selbständiges Gewerbe aus.²

Anfänge des Handwerks im Mittelalter

Das Bäckerhandwerk als eigenständiges Gewerbe entstand erst mit den Städtegründungen des 12. und 13. Jahrhunderts aus der Notwendigkeit heraus, die städtische Bevölkerung in organisierter Form mit Backwaren zu versorgen. Aus dieser Zeit liegen nicht nur vermehrt Informationen über Bäcker und ihr Handwerk vor, sondern auch Zeugnisse für ihre betriebsübergreifende Organisation: die ständischen Zusammenschlüsse in Bruderschaften oder in den sogenannten Zünften beziehungsweise Gilden. Solche Organisationen boten den Mitgliedern wirtschaftliche und soziale Sicherheit, indem sie Materialeinkauf, Preise, Löhne und sogar die Auftragsvergabe regelten. Die Ausübung eines Handwerks unterlag dem Zunftzwang. Die ältesten Bäckerzünfte in Bayern sind für Augsburg (1274), München (1. Hälfte 13. Jahrhundert) und Nürnberg (1302) belegt.

Als Schutzpatrone der Bäcker gelten die heilige Elisabeth von Thüringen, der heilige Nikolaus von Myra, der mit drei goldenen Kugeln oder Broten dargestellt wird, und der heilige Bischof Autbertus von Cambrai und Arras mit den Attributen Brot und Bäckerschaukel.³

Im Verlauf des Mittelalters kam es innerhalb der Handwerke zu Spezialisierungen: bei den Bäckern wurden Schwarz- und Sauerbäcker, die Roggen- und halbweiße Brotsorten herstellten, Weiß- und Süßbäcker, die Hefeteig- und Milchbrote sowie auch Kuchen fertigten, sowie die Lebzelter, auch Lebküchner oder Pfefferküchler, unterschieden.⁴ In der frühen Neuzeit kamen der Zucker- und der Pastetenbäcker, Vorläufer des Konditors, hinzu. Die Müller und Melb(l)er, das heißt die Mehlhändler, standen den Bäckern stets sehr nahe, da sie ihre wichtigsten Rohstofflieferanten waren.

Quellenlage

Die Bäckerzunft zählte sicher auch in Dachau zu den ältesten. Von Anfang an gehörten ihr nicht nur die bürgerlichen Meister des Marktes, sondern auch die im Bereich des Landgerichts Dachau ansässigen Landmeister an.⁵ Eine Ordnung der Bäckerzunft ist bedauerlicherweise nicht erhalten geblieben. Die frühesten belegbaren Dachauer Bäcker sind 1392 und 1394 Chunrat Hawslaub sowie Hans Vachen (zwischen 1418 und 1421) und Chuntz Vachen (1438).⁶ Wahrscheinlich bestand zu dieser Zeit schon eine Zunft der Bäcker, zumal die Müller damals bereits zünftig zusammengeschlossen waren. Schriftlich belegt ist die Zunft der Bäcker in Dachau erst relativ spät durch einen Eintrag in der Kirchenrechnung von St. Jakob anno 1627. Insgesamt ist eine schlechte Quellenlage für diesen Themenbereich zu konstatieren, was Ende der 1990er Jahre schon Gerhard Hanke anlässlich einer Anfrage der Kreishandwerkerschaft zur Geschichte der Bäcker und Metzger im Landkreis feststellte. Die Geschichte des Bäckerhandwerks und der einzelnen Bäckereibetriebe lässt sich also erst seit der Zeit des Dreißigjährigen Krieges und das nur episodenhaft greifen. Die frühesten einschlägigen Quellenzitate sind von August Kübler 1928 in »Dachau in verflossenen Jahrhunderten«⁷ zusammengetragen worden.

Bäcker im Markt Dachau

Die früheste dieser meist nur kurzen Nachrichten stammt aus »Schwedenzeit«: 1632 streiften die einfallenden Schweden den Markt Dachau und richteten Verwüstungen an. Noch sechs Jahre danach, am 15. April 1638, *jammerten die Dachauer Peckhen: der Zeit seien die Mühlernen so schlecht vnd nit zugericht*. Besonders interessant sind Aufzeichnungen des Magistrats des

Markts Dachau über verhängte Strafen, wobei die Täter und ihre Vergehen teils detailliert festgehalten sind: *Hans Pemmerl, Beckh, mußte im Jahr 1637 3000 Mauerstein geben, weil er die Semel vmb ¼ zue gering auch ohne zeichen bachen*. Diese sogenannten »Steinstrafen«, das heißt die Strafe war nicht in die Geld-, sondern durch die Ablieferung von (Bau-)Steinen an die Marktgemeinde zu entrichten, wurden sehr häufig verhängt. Hintergrund war, dass dadurch die Ziegelsteine für öffentliche Bauten durch Straftäter finanziert wurden. Für den 30. September 1637 wurde vermerkt: *in der Pöckhen Zunft (oder Dünzlestag) bey nachts tanzen lassen*. Ein gewisser *Heugl mußte dafür 800 Steine geben zur Strafe und auch der Marktschreiber, der bei der Veranstaltung so dabei vf dem instrument vfgemacht hatte 200 zu entrichten*. Dieser Eintrag ist besonders wegen dem Hinweis auf die *Pöckhen Zunft*, die Dachauer Bäckerzunft, interessant. Die Zünfte hatten an bestimmten Tagen im Jahr, »Dinztag« genannt, ihre obligatorischen Zusammenkünfte,⁸ bei denen jedoch nicht nur geschäftliche Dinge geregelt wurden, sondern auch das Gesellschaftlich-Soziale nicht zu kurz kamen.

Am 9. April 1638 werden einem *Becken die Eisen angeschlagen, wegen halbe Kreuzer röggel, so thails schwarz, und teils nit außbachen und von schmöckheten thraydt* und weil *das Brod etwas dämmelet* war. Und am 15. April 1638 drohte der Rat den *Peckhen: wenn sie schlecht und Guett Thraydt aneinanderkauffen, dann sollen die Schneller hiezue geordnet werden*.⁹ Unterm 30. August 1638 heißt es: *Simon Dodtenfehler, Bekh, hat die 6 kr werth röggel und 5 kr semel zu gering gepachen: solle 4 wochen den Eisen Ring und Schnabl tragen*. Bereits am 23. September 1638 ist es wieder *Simon Dodtenfehler, der am hl. Sonntag Brod gebacken, und in die gehorsame [Arrestzelle] geschafft* worden ist. Am 29. März 1640 erhielten die *Beckhen, weil sie am hl. Oßterttag khein rögkhl hatten, einen »starken Verweis«*. »Röckle« sind aus Roggen- und Weizenmehl gemachte Brötchen. Am 1. Oktober 1642 sind *alle Beckhen, weil sie am Abend zuvor um 5 Uhr kein Brod mehr gehabt, ins Stübl geschafft* worden.

Balth[asar] Mezger, Beckh, hat die Prexenwochen [Brezenwochen] gehabt und 8 tags nachher oßtern zue München berichtet, aber zue Spatt, erst post festum geschehen: 11. Mai 1644 abgestraft mit dem (Rats-)Stübl. Das (Gefängnis-)Stübl und ein Kerker, genannt »der Stern«, befanden sich im Rathaus. Weiter heißt es in den Akten: *26. April 1645 Hans Perkhmair, Peckh, 800 Stein weil er gar vngäbige [schlechte] Prötzen [Brezen] gehabt*.

Die verheerenden Nöte der Bevölkerung auf dem Land am Ende des Dreißigjährigen Krieges spiegelt eine Strafnote vom 20. April 1646 wider: [...] *gaben die 6 Becken je 500 Stein weil sie 2 oder 3 tåg kein Brod gehabt*. Bedeutend ist hier auch der Hinweis, dass es damals sechs Bäcker im Markt Dachau gegeben hat. Am 8. Mai 1649 heißt es von *Georg P., Beckh, der 8 kr Layb vmb 8 Loth zue gering haldtendt gehabt, er hätte den Schragen oder Schneller verdient*.¹⁰ *Man nahm ihm 16 Laib ab und gab sie zerschnitten den Armen*.

Bürgeraufnahmen von Bäckern

Aus dem zweiten wichtigen Werk von August Kübler »Straßen, Bürger und Häuser in Alt-Dachau« (1934) gehen auch Informationen zu den Bäckern im Markt hervor:¹¹

1637 Bürgeraufnahme in Dachau als Bäcker *Christoph Zechtmair, Beck, aus Starnberg oder aus der Gegend von Vnderpruckh*.

1638 *Andreas Stainhacker, Bäcker von [Amper-]Pettenbach, sonst [= vorher] aus dem Puschertahl [Pustertal], Ehrlicher Gerichts*.

1640 *Balthasar Schapperer, Beck aus der Au bei München*.

- 1641 *Georg Purckhart, Beck aus Feldgeding*, der eine Frau Maria heiratete.
 1642 *Simon Haß, Beck aus der Au bei München*.
 1645 *August Weißhofer, Beckh von Underweylbach* [Unterweylbach, Gde. Hebertshausen],

Bäcker auf dem Land

Im Jahr 1645 hatten acht Bäcker die Bäckergerechtigkeit im Markt Dachau, 1646 vorübergehend nur sechs, 1711 und 1770 waren es acht und 1832 sieben.¹² Im Dachauer Land gab es Bäcker meist nur in Orten mit einer stärker ausgeprägten Handwerkerstruktur wie in den Klosterorten Indersdorf und Taxa beziehungsweise in den Schloss- und Hofmarksorten des Adels. Auf den Weilern oder Dörfern versorgten sich die Bewohner selbst mit Brot. Jeder Hof hatte seinen Backofen oder es gab ein Gemeindebackhaus.

Ende des 18. Jahrhunderts finden sich im Dachauer Land an 36 Orten Bäckereien, 9 davon im Markt Dachau.¹³ Aus dem Gewerbesteuerkataster des Landgerichts Dachau, das dem Bezirk der Bäckerzunft entsprach, geht für das Jahr 1814 die Tätigkeit von 32 Bäckermeistern beziehungsweise Bäckereien hervor.¹⁴ Zwei Bäckergerechsamte im Markt Dachau wurden zu dieser Zeit nicht ausgeübt. Das Bäckergerechsamte (oder auch: Bäckergerechtigkeit), das heißt das Recht das Bäckerhandwerk auszuüben, lag auf einem Anwesen. Es bestand die Möglichkeit, dieses Recht von einem Anwesen innerhalb des Ortes auf ein anderes zu übertragen. Im Markt Dachau war das beim Thorbäcker (Dachau, Haus-Nr. 19, heute: Heidenberger) der Fall.¹⁵

Laut den Aufzeichnungen im Protokollbuch der Gesamtsinnung Dachau und Umgebung im Zusammenhang mit der Freisprechung von Bäckerlehrlingen haben im Zeitraum von 1906 bis 1917 23 junge Männer den Beruf des Bäckers erlernt.¹⁶

Gewerbefreiheit im 19. Jahrhundert

Als im Laufe des 19. Jahrhunderts in den einzelnen deutschen Ländern die Zünfte aufgelöst und die Gewerbefreiheit, in Bayern endgültig 1868, eingeführt wurde, befürchtete man den Niedergang des Handwerks. Den Handwerks-Gewerbetreibenden fehlte mit den Zünften nicht nur eine öffentliche Interessenvertretung, sondern auch eine gemeinsame Maßgabe für Ausbildung und Produktion.¹⁷ In einer ersten Reaktion auf die neue Situation gründeten die einzelnen betroffenen Handwerkssparten sogenannte Gewerbevereine. Nach der Reichsgründung 1871 entstanden reichsweit Handwerkskammern sowie Innungen und Landesverbände. Damit bekamen die einzelnen Handwerke endlich wieder eine starke staatlich sanktionierte Struktur. Die berufsständische Organisation der Bäcker erreichte eine immer höhere Dichte. Vor allem im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts lässt sich für die Bäcker eine Gründungswelle von Innungen feststellen.¹⁸ Die Bäckerinnungen in Bayern gliederten sich in drei Teilverbänden »Bavaria«, »Schwaben« und »Franken«. Sie waren Mitglieder des 1874 gegründeten Zentralverbandes deutscher Bäckerinnungen »Germania«. Der heutige Landesinnungsverband des Bayerischen Bäckerhandwerks ist 1947 gegründet worden.¹⁹

Rechtsentwicklung des Gewerbes

Das bayerische Gewerbegesetz vom 11. September 1825 hob jede Zwangszugehörigkeit zu zünftigen Zusammenschlüssen des Handwerks auf. Dieser von oben verordnete erste Schritt hin zur völligen Freiheit des Gewerbes 1868 löste bei vielen Ängste vor zunehmender Proletarisierung und drohendem Ruin aus. Der Beitritt Bayerns zum Deutschen Zollverein

1833 schien die empfundene existenzielle Bedrohung der Gewerbetreibenden noch zu verschärfen. Deshalb entstanden gerade von da an vermehrt, auf freiwilliger Basis nach Vereinsrecht gegründete Gewerbevereine.

Orientiert am Beispiel Preußens ist in Bayern die vollständige Gewerbefreiheit per Gesetz durch den Erlass der bayerischen Gewerbeordnung vom 30. Januar beziehungsweise 1. Mai 1868 eingeführt worden. Dies brachte die Auflösung der bis dahin bestehenden Gewerbevereine mit sich. Allerdings ermöglichten entsprechende Regelungen im Vereinsrecht die Neukonstituierung von solchen Vereinigungen. Ab 1868 bestand also keinerlei Konzessionspflicht mehr für das Bäckerhandwerk, was zu einem spürbaren Anstieg des Konkurrenzdruckes führte und die Gefahr beinhaltete, dass schlecht ausgebildete oder sogar fachfremde Personen dieses Handwerk ausübten. Ab 1875 war dann die »Reichsgewerbeordnung (RGewO)« auch in Bayern rechtsverbindlich.

Mit der am 18. Juli 1881 erlassenen Gesetzesnovelle »Neuregelung des Innungswesens« (»Innungsgesetz«) erhielten die Handwerksverbände wieder den Charakter einer öffentlich-rechtlichen Körperschaft, die zur Ausbildung von Lehrlingen und zur Einrichtung von Ausschüssen berechtigt waren.

Aufgrund von dramatischen Missständen in den Bäckereibetrieben vor allem in den Städten erfolgten Novellierungen in der Gewerbeordnung (1891) und der Erlass einer »Bäckereiverordnung«.²⁰ Am 1. Juli 1896 begann in Deutschland mit dieser Verordnung der Einstieg in die Arbeitszeitregelung für erwachsene Beschäftigte. Die Tagesarbeitszeit war auf 12 Arbeitsstunden (sog. Maximalarbeitstag) begrenzt.²¹

Das »Handwerkerschutzgesetz« vom 26. Juli 1897 sah dann auch Zwangsinnungen für die einzelnen Handwerke vor. In diesem Gesetz war die Überwachung des Lehrlings- und Gesellenwesens durch die Handwerkskammern geregelt. Dies bildete den Ausgangspunkt für eine organisierte und vereinheitlichte Handwerksstruktur in Deutschland. Darüber hinaus reglementierte dieses Handwerksgesetz auch das Prüfungswesen. Die Meisterprüfung wurde als eine bei den Handwerkskammern abzulegende Prüfung eingeführt. Im Jahr 1900 entstanden 71 dieser Kammern im Deutschen Reich.²²

Eine weitere Bäckereiverordnung betreffend die »Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien« erging am 25. Oktober 1906. Sie zielte vor allem auf bautechnische und Hygieneaspekte, was für die städtischen und noch mehr die ländlichen Klein- beziehungsweise Familienbetriebe ein existenzielles Problem bedeutete. Die damals neuen Bäckerei-Großbetriebe waren kaum betroffen, da diese meistens noch jung sind und die hygienischen Anordnungen schon erfüllt hatten. Vom Publikum wird wenig danach gefragt, wo und wie das tägliche Hauptnahrungsmittel hergestellt wird.²³

1908 brachte eine Novelle zur Gewerbeordnung den sogenannten »Kleinen Befähigungsnachweis«, nach dem niemand Lehrlinge ausbilden durfte, wenn er die Meisterprüfung nicht abgelegt hatte.²⁴

Am 5. Januar 1915 trat durch Erlass des Bundesrates des Deutschen Reichs für die Dauer des Krieges die »Verordnung für die Bereitung der Backwaren« in Kraft, die ein scharfes Nachtarbeits-Verbot beinhaltete und den Bäckern schwer zu schaffen machte: Von sieben Uhr abends bis sieben Uhr morgens durften keine Backwaren zubereitet werden! Die Produktion sollte gezielt eingeschränkt werden, um größere Getreidevorräte anzulegen und um den Mehlerverbrauch zu drosseln. Später rechtfertigte man das Nachtbackverbot damit, dass Mitarbeiter in Bäckereien vor Überstunden und gesundheitsschädigender Nacharbeit geschützt werden sollten und so blieb dieses Verbot

bis zur Änderung des Ladenschlussgesetzes, das auch Regelungen für Bäcker- und Konditoreien enthielt, bis 1. November 1996 erhalten.²⁵ Im letzten Kriegsjahr 1918 wurde schließlich die achtstündige Regelarbeitszeit eingeführt.

Einzug der Moderne ins Bäckerhandwerk

Unter rein technischen Gesichtspunkten gesehen, hatte sich das Bäckerhandwerk vom Mittelalter bis in die frühe Neuzeit hinein kaum gewandelt. Erst im Zuge der Industrialisierung fanden technische Neuerungen ihren Weg in die Backstuben. Erste Ansätze gab es in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, als aufgrund des immer akuter werdenden Holz Mangels in den expandierenden Städten neue Backofenkonstruktionen auftauchten, die mit (Stein-)Kohle zu heizen waren.²⁶ Etwa zur selben Zeit arbeiteten findige Entwickler an der mechanischen Teigbereitung. In Frankreich entstanden um 1760 erste mechanische Knethilfen. Doch erst ein gewisser Boland baute im Jahr 1847 die erste wirklich als Knetmaschine zu bezeichnende Apparatur.²⁷ In Deutschland wurde der Teig allerdings bis weit nach 1850 fast ausschließlich ohne Maschinen, teilweise mit den Füßen, geknetet.²⁸ Teigknet- und Teigteilmaschinen kamen in zunehmendem Umfang zum Einsatz. 1895 entwickelte man den rotierenden Kneterbottich mit feststehendem Rührwerk. Der kippbare Bottich, der die Entleerung zum nächsten Arbeitsgang, dem Abwiegen, erleichterte, bedeutete einen exzellenten Fortschritt. Der Antrieb erfolgte allerdings noch mit einer Handkurbel. Elektromotoren wurden zwar schon um 1900 entwickelt, kamen im Bäckereibereich jedoch erst deutlich später zum Einsatz. Die Knetmaschine hat sich ab 1930 nahezu flächendeckend in den Bäckereien durchgesetzt.²⁹

Bei den Backöfen sind seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts kontinuierliche Verbesserungen beziehungsweise völlige Neuentwicklungen zu sehen gewesen.³⁰ Man unterscheidet Backöfen mit direkter Heizung von solchen mit indirekter Feuerung. Elektrische Backöfen kamen Anfang des 20. Jahrhunderts und zunächst nur im städtischen Bereich zum Einsatz. Auch der Verkauf der Backwaren erfuhr im Laufe der Zeit einige Veränderungen. Während des gesamten Mittelalters war es üblich, dass die Bäcker ihre Waren auf eigenen Brotmärkten (Brotbänke, Brotlauben, Brothallen) feilboten oder das Gebäck direkt aus der Backstube heraus verkauften. Erst im 17. Jahrhundert bildete sich ein von der Backstube räumlich getrenntes Ladengeschäft heraus, in dem eine viel größere Palette von Broten und Gebäcken angeboten werden konnte. Die veränderten Lebensbedingungen und Verbrauchergewohnheiten, welche die Industrialisierung seit dem 19. Jahrhundert mit sich brachte, verlangte auch von den Bäckereien neue Vertriebswege für ihre Waren zu suchen. Der Straßenverkauf und die Auslieferung »frei Haus« gewannen Bedeutung. Größere Betriebe eröffneten sogar Filialen in den neuen Wohngebieten der wachsenden Städte. Das Geschäft mit dem Frühstücksgebäck begann zu blühen. An der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert gab es neben den handwerklichen Bäckereien bereits die ersten Brotfabriken!³¹

Gründung der Bäckerinnung für den Amtsbezirk Dachau

Seit dem Jahr 1885 gab es eine »Gesamtinnung für Dachau und Umgebung«, in der alle wichtigen Handwerke vertreten waren. Am 6. Januar 1910, im Gründungsjahr der Bäckerinnung Dachau, feierte sie ihr 25-jähriges Bestehen.³² Einzelheiten zur Vorgeschichte der Innungsgründung sind nicht dokumentiert. Evident ist, dass die späteren Hauptakteure, die Bäckermeister Georg Hölzl, Sebastian Reim und Robert Teufelhart, auch die treibenden Kräfte und Wegbereiter im Vorfeld waren und

alle aus Dachau stammten. Am 23. September 1909 wandten sie sich mit dem Anliegen der Errichtung einer Zwangsinnung für das Bäckergewerbe im Amtsbezirk an das Dachauer Bezirksamt. 14 Bäckermeister aus Markt und Landkreis hatten unterzeichnet und damit ihre Unterstützung des Vorhabens bekundet.³³ Im Zusammenhang mit der Errichtung der Innung war eine amtliche Erhebung aller im Bezirk existierenden Bäckereibetriebe nötig, da die gesetzlichen Vorschriften eine Mindestzahl von Betrieben für die Errichtung einer Innung vorsahen. Laut diesem Verzeichnis waren im Jahr 1910 im Amtsbezirk Dachau 45 Bäckereibetriebe ansässig. Nach erfolgter Erhebung nahm die Regierung von Oberbayern am 5. März 1910 zu dem Antrag Stellung. Im Dachauer Amtsblatt war am 2. April 1910 die Bekanntmachung zu lesen, dass unter allen Bäckereien im Bezirk eine Abstimmung für oder gegen die Errichtung einer Bäckerzwangsinnung durchgeführt wird. In einem aufwendigen bürokratischen Verfahren bekam dann jeder Bäckermeister im Amtsbezirk mit Hilfe der einzelnen Gemeinden ein Schreiben, in dem er zum Votum für oder gegen eine Bäckerzwangsinnung aufgefordert wurde. Von 45 Betrieben stimmten 23 für und 9 gegen die Errichtung der Innung, 13 machten keine Angabe. Somit stand der Konstituierung der beantragten Zwangsinnung für das Bäckerhandwerk im Kreis Dachau nichts mehr im Weg. Mit Anordnung vom 12. Juni 1910 verfügte die Regierung von Oberbayern, dass die Innung mit Wirkung vom 1. September 1910 rechtskräftig errichtet sei. Am 26. Juli erging die Aufforderung, binnen acht Tagen Statuten der Innung bei der Regierung einzureichen. Nicht nur mit dieser äußerst kurzen Frist gab es dann Probleme, sondern auch mit dem Inhalt, sodass sich die Erstellung bis in den August hinzog.

Satzung von 1910

Die entscheidenden Satzungsinhalte lauteten:

§ 2 Aufgabe der Innung ist:

1. Die Pflege des Gemeingeistes sowie die Aufrechterhaltung und Stärkung der Standesehre unter den Innungsmitgliedern.
2. Die Förderung eines gedeihlichen Verhältnisses zwischen Meistern und Gesellen sowie die Fürsorge für das Herbergswesen und den Arbeitsnachweis.
3. die nähere Regelung des Lehrlingswesens und die Fürsorge für die technische, gewerbliche und sittliche Ausbildung der Lehrlinge [...]
4. die Entscheidung von Streitigkeiten [...] zwischen den Innungsmitgliedern und ihren Lehrlingen;
5. die Abnahme von Gesellenprüfungen [...].

§ 3 Mitgliedschaft

Mitglieder der Innung sind alle diejenigen, welche innerhalb des Innungsbezirkes das Bäckergewerbe als stehendes Gewerbe selbständig betreiben [...].

§ 58 Bekanntmachungen.

Alle die Innung betreffenden Bekanntmachungen sollten bis zu anderweitiger Beschlussfassung der Innungsversammlung im »Amper-Boten« veröffentlicht werden. Später fungierte dann das Organ der Bäckerinnung München »Die Bäckerei« als offizielles Bekanntmachungsblatt. Genehmigt worden ist die Satzung mit Regierungsentschließung vom 24. August 1910. Im Oktober lud das Bezirksamt Dachau schließlich die Bäcker zur Wahlversammlung des Innungsvorstandes ein, die am 16. November 1910 stattfand. Kurz vor Weihnachten wurden noch die satzungsmäßig vorgeschriebenen Gremien, der Ausschuss für das Gesellen- und Herbergswesen sowie für das Lehrlingswesen aufgestellt.

Fehlstart und Neubeginn 1912/13

Bereits im ersten Jahr des Bestehens der Zwangsinnung zeigten sich Verweigerungs- und Zerrüttungstendenzen, was schließlich im zweiten Jahr nach der Errichtung zur Auflösung der Zwangsinnung führte. Ein Auslöser war möglicherweise das über Bäckermeister Max Breil in Haimhausen und mindestens zwei weitere Landbäcker verhängte Strafgeld von 1 Mark wegen unentschuldigtem Fernbleiben von der Quartalsversammlung am 22. Januar 1911. Hatten sich noch im ersten Jahr des Bestehens der Innung schon beginnende Reibereien gezeigt, so erfolgte aus den Reihen der Bäcker ab Januar 1912 ganz offen und gezielt das Betreiben der Auflösung der Zwangsinnung: Mit einem Protest an das Bezirksamt gerichtet, verwarnten sich die Landbäcker gegen die zugestellten Postzahlungsanforderungen für die Mitgliedsbeiträge zur Innung für 1911, da sie von einer Auflösung derselben ausgingen. Verfasst und von 32 Bäckermeistern unterzeichnet war dieses Schreiben am 12. Januar 1912 in Röhrmoos. Die Unterzeichner erklärten, allen voran Peter Hörmann aus Röhrmoos, dass sie die Aufhebung der Innung verlangten. Anscheinend war in der außerordentlichen Generalversammlung vom 30. April 1911 bereits die Forderung geäußert worden, die Zwangsinnung aufzulösen, was der Innungsvorstand mit der Begründung ablehnte, dass dies nicht als Verhandlungsgegenstand auf der Tagesordnung stand. Damit verlief nun eine Bruchlinie zwischen den Dachauer Bäckermeistern, die weiterhin zur Zwangsinnung standen, und den Landbäckern, die allesamt gegen sie waren. Obermeister Teufelhart meldete sich am 20. Januar 1912 dazu zu Wort: er verwies darauf, dass ein förmlicher Antrag auf Auflösung der Zwangsinnung gemäß § 56 der Statuten gestellt werden müsste. Schließlich ging an die Innungsmitglieder eine Ladung zur außerordentlichen Generalversammlung am 19. März, wo sie über die Auflösung abstimmen sollten. Laut Protokoll der Abstimmung hatten 37 von 49 Bäckern für die Rücknahme der Errichtung der Bäcker-Zwangs-Innung votiert. Bereits am nächsten Tag ging ein Brief an das Bezirksamt, dem das Abstimmungsverzeichnis beigegeben war. Die Königliche Regierung von Oberbayern gab am 26. September 1912 die Rücknahme der Anordnung zur Errichtung der Bäcker-Zwangs-Innung Dachau zum 31. Dezember 1912 schriftlich bekannt.

Noch im November/Dezember wurden die ersten Schritte zur Gründung einer freien Bäckerinnung aktenkundig: Die Gründungsversammlung für die neue Innung, an der sich 15 Bäckermeister, mehrheitlich aus Dachau beteiligten, fand am 11. Dezember 1912 in Dachau statt. Der Vorstand bestand wieder aus Robert Teufelhart als erstem Vorstand (Obermeister) und Johann (Hans) Hagn und Franz Xaver Solleder. Die weiteren Innungsmitglieder waren Georg Hölzl, Georg Maier, Georg Bößenecker, Josef Hermann, Johann Müller, Sebastian Mitterhofer, Josef Bielmeier, alle Dachau, Johann Gürtner, Oberroth, Johann Wallner, Arnbach, Max Breil, Haimhausen, Mathias König, Ampermoching und Martin Hermann, Fahrzenhausen.

(Fortsetzung folgt)

Anmerkungen:

Der Beitrag basiert auf der anlässlich des 100. Gründungsjubiläums der Bäckerinnung Dachau erschienenen Festgabe von Johannes Haidn: *Die Bäcker und ihr Handwerk im Dachauer Land. Geschichte, Tradition und Organisation. Einhundert Jahre Bäckerinnung Dachau 1910–2010*. Dachau 2010 mit 168 Seiten und über 150 schwarzweißen und farbigen Abbildungen. Das Buch ist bei der Kreishandwerkerschaft, Augsburg, Straße 33–35, 85221 Dachau erhältlich.

Archive/verwendete Quellen:

Archiv Bäckerinnung München (Archiv BIM), Bäckerinnung Dachau (BI Dachau), Kreishandwerkerschaft Dachau, Akten Bäckerinnung, Staatsarchiv München (StAM), Stadtarchiv Dachau.

- ¹ *Museum der Brotkultur Ulm* (Hrsg.) FAQ 9: Seit wann gibt es den Beruf des Bäckers? (Quelle: <http://www.museum-brotkultur.de/pdf2/09Handwerksgeschichte.pdf> – letzter Zugriff: 12. 9. 2010).
- ² a.a.O.
- ³ Nach *Alois Angerpointner u.a.: Handwerker im Dachauer Land – Fotoimpressionen 1988 zum 75. Jubiläum der Volksbank Dachau e.G.* (Fotokalender, hier: Kalenderblatt Januar – Der Bäcker). Dachau 1988.
- ⁴ (Wie Anm. 1).
- ⁵ Angaben nach *Gerhard Hanke: Die Dachauer Bäckerzunft* (Quellenrecherche im Auftrag der Kreishandwerkerschaft Dachau zur Vorbereitung einer Festschrift, Schreiben vom September 1997); Akten Kreishandwerkerschaft Dachau, Bäckerinnung. – Zur Geschichte des Dachauer Handwerks insgesamt vgl. *Ingeborg Ruffelmacher: Ehrsam Handwerk*. Dachau 1992 (Kulturgeschichte des Dachauer Landes 5); knapp: *Wilhelm Liebhart: Handwerk, Gewerbe und Zunft*. In: *Gerhard Hanke/Wilhelm Liebhart/Norbert Götter/Hans-Günter Richardi: Geschichte des Marktes und der Stadt Dachau*. Dachau 2000 (Kulturgeschichte des Dachauer Landes 3), S. 77–82.
- ⁶ *August Kübler: Dachau in verflossenen Jahrhunderten*. Dachau 1928. S. 222. Zitiert nach *Angerpointner* (Wie Anm. 3), *Handwerker im Dachauer Land – Der Bäcker* und *Gerhard Hanke: Die Dachauer Bäckerzunft*, a.a.O.
- ⁷ Die nachfolgenden Zitate aus *Kübler* 1928, S. 174/75, S. 176, S. 204/05 und S. 208/09.
- ⁸ Dinzl/Tinztag oder auch Dünzlestag bedeutet: Tag der jährlichen Versammlung einer Zunftgenossenschaft. Es wird Abrechnung über das Zunftjahr gemacht, die jährliche Auflage (Mitgliedsbeitrag) entrichtet und die Kontingente der Meister fürs kommende Jahr festgelegt u. beschlossen.
- ⁹ Der Schneller oder auch Schnell- beziehungsweise Wippgalgen, Bäckertaufe, Bäckerschupfe, Bäckerwippe, Bäckerschnelle, Bäckergalgen, Schnappgalgen, Schnellkorb war ein aus dem Mittelalter stammendes Gerät, mit dem unredliche Bäcker ins Wasser getaucht wurden. Vgl. *Reinhard Heydenreuter: Kriminalgeschichte Bayerns*. Regensburg 2003, S. 232 und *Sebastian Knott: Bei der Ehre gepackt! Die Ehrenstrafe in Bayern seit 1700*. Regensburg 2006, S. 87f.
- ¹⁰ Der Schragen war ein Gestell mit vier Füßen, auf das der Übeltäter rittlings gesetzt wurde; vgl. *Heydenreuter, Kriminalgeschichte*, S. 232 u. *Knott, Bei der Ehre gepackt!*, S. 87f.
- ¹¹ *August Kübler: Straßen, Bürger und Häuser in Alt-Dachau*. Münnerstadt 1934.
- ¹² *Angerpointner* (wie Anm. 3).
- ¹³ Basierend auf *Josef Kiening: Genealogie und Haus-Chroniken im Gebiet nordwestlich von München* (Quelle: <http://www.genealogie-kiening.de/start.htm> – letzter Zugriff: 12. 9. 2010).
- ¹⁴ Angaben nach *Hanke* (wie Anm. 5).
- ¹⁵ Angaben nach *Elisabeth Peren: Skriptum »Die Bäcker im Markt Dachau«*, freudl. Auskunft vom 8. 8. 2010.
- ¹⁶ Angaben nach Protokollbuch Gesamtnnung (Laufzeit 1906–1934), Zusammenstellung durch *Hanke* (wie Anm. 5).
- ¹⁷ Nach *Wolfgang Kleinknecht: Gewererecht und Gewerbefreiheit*. In: *Handel und Handwerk in Fürstfeldbruck*. Fürstfeldbruck 2006, S. 19–25, hier: S. 22.
- ¹⁸ Vgl. »Die Bäckerei« Ausgaben zwischen 1890 und 1915.
- ¹⁹ 50 Jahre Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk 1947 bis 1997. München 1997.
- ²⁰ *C. Fischer: Implementierung eines Qualitätssicherungssystems in einer Bäckerei und Konditorei*. München 2003. S. 6.
- ²¹ Nach: *Arbeitsschutz und Produktsicherheit 100 Jahre Gewerbeärztlicher Dienst Bayern 1909–2009*. Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen. München 2009.
- ²² Aus: »Geschichte des Handwerks« Info HWK Berlin (Quelle: <http://www.hwk-berlin.de/ueber-uns/das-ist-handwerk.html> – letzter Zugriff: 13. 9. 2010).
- ²³ *Berliner Jahrbuch für Handel und Industrie* (1892). Hrsg.: Korporation der Kaufmannschaft von Berlin. Band 2. Berlin 1908.
- ²⁴ (Wie Anm. 22).
- ²⁵ Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Nachtbackverbot> – letzter Zugriff: 19. 12. 2010.
- ²⁶ *A. Zimmermann: Backofenbau*. (Reprint) Leipzig (ca. 1929), S. 36.
- ²⁷ a.a.O. S. 43–46.
- ²⁸ (Wie Anm. 20), S. 49f.
- ²⁹ (Wie Anm. 20), S. 49ff.
- ³⁰ Angaben nach *Zimmermann* (wie Anm. 26), S. 62ff.
- ³¹ (Wie Anm. 1).
- ³² Protokollbuch für Gesamtnnung Dachau und Umgebung 1906 (bis 1934), S. 119/120 und S. 127, Akten der Bäckerinnung Dachau in der Kreishandwerkerschaft Dachau.
- ³³ Akten des Kgl. Bezirksamtes Dachau im StA München, Bestand LRA 71794; wenn nicht anders angegeben, alle folgenden Angaben aus diesen Quellen.

Anschrift des Verfassers:

Johannes Haidn M.A., Am Knie 33a, 81241 München