

## Bäckermeisterverein Einsiedeln

Auszug aus einem Zeitungsartikel:

SK. Im Sommer 1892 gründeten die Einsiedler Bäcker eine Berufsgenossenschaft, welche den „moralischen und ökonomischen Schutz der beruflichen Interessen“ bezweckt. Anscheinend ging der Zusammenschluss nur mühsam vor sich. Am 9. Juli 1896 unterschrieben immerhin vierzehn Bäcker des Bezirkes und fünf aus den Gemeinden Ober- und Unteriberg und Alpthal die handschriftlich verfassten Statuten. Doch erst 1898 ging man zielstrebig vor, wie die sehr gut erhaltenen Protokolle dartun. Es wurde ein neuer Vorstand bestellt mit Franz Oechslin, Löwen als Präsident, M. Grätzer als Aktuar und Franz Benziger als Kassier.

Bereits in diesem Jahr wurde an Herrn M. Theiler, Wollerau die Bitte gerichtet, dass er auf seine zwei Brotfahrten nach Einsiedeln auf den 1. Oktober verzichten möge. Dafür, und um das gute Einvernehmen zu behalten, verpflichteten sich die Einsiedler Bäckermeister, ein Quantum Mehl von ihm zu beziehen.

Da der Mehlpreis zurückging, wurde ein Abschlag beschlossen. So kostete der Fünfpfünder vom 20. September 1898 an noch 90 Rappen. Man beschloss, das Brot ins Spital 2 Rappen billiger zu liefern. 1899 wollten Alpthal und Ybrig nicht mehr mitmachen, doch später kann man wieder von Vereinbarungen mit ihnen lesen.

Wiederum befasste man sich mit dem Hausieren mit Brot, doch es sollte noch Jahrzehnte dauern, bis dieser Streitpunkt endlich ausgemerzt werden konnte. Manche glaubten, ihren Lebensunterhalt nur damit aufbessern zu können, wenn sie ihr Brot mit Ross und Wagen von Haus zu Haus verkauften. Auch die Busse von Fr. 50.- in den damaligen Statuten- eine enorme Summe für jene Zeit -, vermochte nicht davon abzuhalten. Zum Vergleich: 5 Pfund Halbweissbrot kosteten damals 86 Rappen, 4 Pfund Ruchbrot 55 Rappen.

1900 wird Brot an durchziehendes Militär verteilt, sodass verschiedene Bäcker je 160 Rationen liefern konnten.

Bereits um 1903 befasste man sich mit dem Brotauswerfen an der Fasnacht, indem beschlossen wurde, 4 Paar Mütschli zum Preise der Fünfpfünder abzugeben. Im gleichen Jahr unternahm der junge Verein einen Ausflug auf die Rigi, was damals etwas heissen wollte. Auch über das deutsche Geld musste man beraten. Bei Pilgern werde dies entgegengenommen, aber grosse Geschäfte wollte man nur mit Schweizergeld erledigen. 1907 entschloss man sich, Einkäufe gemeinsam zu machen und zwar nach den Satzungen des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenverbandes. Im gleichen Jahr wurden die Statuten angepasst und wiederum von allen Mitgliedern im Protokollbuch unterschrieben. Vom 4. bis 12. Juni 1910 fand in Basel die Jubiläumsausstellung für Bäckerei- Konditorei statt. Auch die Einsiedler beteiligten sich daran und erreichten ein Diplom II. Klasse und eine silberne Medaille. In diese Zeit fallen auch die langwierigen Verhandlungen mit dem Konsumverein. 1912 „erachtet man ein Sonntagsruhegesetz als nicht zu den Notwendigkeiten gehörend.“ Da verschiedentlich das Mehl abschlug, stellte sich der Brotpreis für 1913 wie folgt: Vierpfünder 74 Rappen, 2 Pfünder 38 Rappen.

## **Schwere Zeiten**

Doch auch der erste Weltkrieg hinterliess seine Spuren. So beschloss 1915 der Bundesrat, dass kein Weissmehl mehr verarbeitet werden dürfe. Da das Mehl immer teurer und rarer wurde, folgte ein Brotaufschlag dem andern. 1917 kostete ein Kilo 65 Rappen, der Vierpfünder 1 Fr. 28 Rappen. Der amtlich festgesetzte Höchstpreis für ein Kilo Mehl betrug 76 Rappen.

So konnte man auch beim Jubiläum 25 Jahre Bäckermeister-Genossenschaft Einsiedeln keine grossen Sprünge machen. Man freute sich über einen Spaziergang über den Hochetzel nach Feusisberg und Schindellegi und fuhr mit dem Zug glücklich wieder heimwärts. Ins gleiche Jahr fällt eine Aktion von Bund, Kantonen und Gemeinden, welche berechtigten Personen das Brot verbilligten. Es herrschte vielfach grosse Not, und die Preise stiegen unaufhörlich. So kostete das Kilo 73 Rappen, der Vierpfünder Fr. 1.44. Erstmals werden die Preise der Stückli erwähnt, denn zwei frühere Fünferstückli gab's nun für 15 und ein 10er Stückli ebenfalls für 15 Rappen. Am 1. Oktober 1917 trat die Brotkarte in Kraft, welche pro Person und Tag 250g Brot und im Monat 1 Pfund Mehl erlaubte. Besorgt blickten die Bäckermeister in die Zukunft und berieten, wie man die Kunden trotz allem Mangel bedienen könnte. Da die Rede von Kartoffelbrot war, versuchte man die begehrten Knollen zu kaufen, doch sie waren ein rarer Artikel. So schreibt der Aktuar Bühler 1918: „Das Best isch jetzt Händöpfelbrot, macht Buuch und Bagge rund und rot. Doch niene hät's kei Gumel meh, so öppis hät der Tüfel gseh.“

Zusammen mit dem Handwerker- und Gewerbeverein, den Spezereihändlern und dem Konsum wurden folgende Ladenöffnungszeiten vereinbart: Werktags von ½ 7 bis 8 Uhr abends; Sonntags von 7 bis 8, von 10 bis 2 und 6 bis 8 Uhr. Nach Verhandlungen mit dem Schweizerischen Verband in Luzern hatten Bäckerlehrlinge Fr. 100.- Lehrgeld zu bezahlen. Ebenso wurde die 60 Stunden-Woche eingeführt!

1922 machte der Handwerker- und Gewerbeverein die Anregung, die Bäckermeister möchten der Rabattmarkenvereinigung beitreten. Doch wurde noch kein Beschluss gefasst.

Seit 1925 heisst es nicht mehr Bäckermeister-Genossenschaft sondern Bäckermeisterverein.

## **Kantonale Anerkennung**

Die Bäckermeister-Genossenschaft Einsiedeln hatte schon früh einen guten Namen im Kanton. Sie war auch beteiligt bei der Gründung des Kantonalen Berufsverbandes im Jahre 1909. Damals herrschte noch das Vorortssystem. So wurde Einsiedeln 1926 Vorort, wobei Josef Bettschart, Merkur als Kantonalpräsident, Albert Oechslin, Löwen als Aktuar und Alfred Grätzer, Gotthard als Kassier gewählt wurden. Die Einsiedler organisierten mehrmals kantonale Versammlungen. Höhepunkte waren das Jubiläum 50 Jahre Kantonal Schweizerischer Bäckermeister Verband und der gleiche Anlass zum 75jährigen Bestehen, welche beide in Einsiedeln abgehalten wurden.

Am 21. Mai 1958 wurde Franz Kälin zum Präsidenten des Einsiedler Bäckermeistervereins gewählt. Damit kam er automatisch in den Kantonalvorstand. 1975 wurde er Präsident des Kantonalverbandes, ein Ehrenamt, das er auch heute noch inne hat. Zudem war Franz Kälin 12 Jahre im schweizerischen Zentralvorstand.

## **Der schweizerische Verband**

Dieser wurde 1885 gegründet. Im Jahre 1905 trat die Bäckermeister-Genossenschaft Einsiedeln dem Schweizerischen Dachverband bei. Bereits 1924 wagte man sich an die Organisation einer Schweizerischen Tagung. OK-Präsident war Josef Bettschart, Vizepräsident Albert Birchler und Beisitzer Martin Gyr. Anscheinend haben sie mit ihren Helfern sehr gute Arbeit geleistet, denn viele Teilnehmer rühmten die Organisation, und auch die Fachzeitschrift sprach sich lobend über die Versammlung in Einsiedeln aus. Ebenso zeitigte die Schweizerische Verbandstagung 1952 im Klosterdorf wiederum grossen Erfolg, wobei das Festabzeichen „in Handarbeit in der Ziegelei Einsiedeln gebrannt wurde.“ Sicher ist die Tagung von 1978 noch in bester Erinnerung, wobei der farbenprächtige Umzug mit Broten aus der ganzen Schweiz die Bewunderung der zahlreichen Zuschauer erregte.

## **Ein anspruchsvoller Beruf**

Die Bäckermeister-Genossenschaft sorgte sich schon früh um geeigneten Nachwuchs. Damals verlangte das Bäckergewerbe noch starke Männer, da sehr viel in Handarbeit erledigt werden musste. Man denke nur an das Kneten und das Einheizen der Backöfen.

Heute geht vieles leichter mit Maschinen. Trotzdem bleibt noch Raum für Handarbeit und Kreativität. Ein Bäcker muss gesund sein, geistig regsam, technisches Verständnis haben, damit er die Hilfsmittel, die ihm zur Verfügung stehen, auch ausnützen kann. Zudem werden in den Bäckereien verschiedene Halbfabrikate verwendet, welche ebenfalls Erleichterungen bringen.

Früher musste man schon am Vorabend „hebeln“, einen Vorteig machen, damit dieser ruhen und aufgehen konnte. Heute kann vorweg aufgeschafft werden. Die Bäcker beginnen um 2 oder 3 Uhr in der Nacht, damit die Kundschaft am Morgen alles schön frisch hat. Natürlich ist strikte Sauberkeit (Kleider und Hände) erstes Gebot.

Interessant ist ein Notenblatt von einer Bäckerprüfung vom 23. April 1909 in Einsiedeln. Die 4 Lehrlinge mussten ihr Können in den Fächern „Teigmachen, Aufwirken, Heizen und Putzen, Einschiessen, Kleinbäckerei und allgemeine Berufskunde“ zeigen. Die maximale Punktzahl betrug 30, zur Erlangung des Lehrbriefes genügten 20 Punkte.

## **Offen für Neues**

Trotzdem sich die Bäckermeister heute nicht mehr mit den Fragen von Brotpreisen, Hausieren, Lehrlingsbildung, Ladenschluss etc. herumschlagen müssen, da alles gesetzlich geregelt ist, gibt es doch immer wieder allerlei zu besprechen und Erfahrungen auszutauschen. Die vom Schweizerischen Verband lancierten neuen Brote werden bekanntgegeben und beraten. Es steht aber jedem frei, mitzumachen oder nicht. Manche Brotsorten kommen gut an, andere verschwinden wieder. Heute ist der Trend zu dunklem, körnigem Brot. Bis zu 20 verschiedene Sorten werden in unseren Bäckereien angeboten. Dazu kommen noch allerlei Kleinbrote.

Um auf der Höhe zu bleiben, werden immer wieder Kurse an der Fachschule Richemont in Luzern besucht. Beim Einkauf der Hefe zahlt übrigens jeder Bäcker der ganzen Schweiz einen Beitrag an die Lehrlingsausbildung an eben dieser Fachschule.

Einsiedler Bäckermeister wirken als Experten bei Prüfungen und als Fachlehrer an der Berufsschule.

Der Bäckermeister-Verein ist auch Mitglied der EFA und zeigte an den Ausstellungen jeweils an einem Stand sein Können. Viel Erfolg hatte er an der Gewerbeausstellung 1986 mit einer Schaubäckerei. Grosslieferungen an Festen gehen meistens über den Verein, wobei in einem Büchlein genau aufgeschrieben wird, wer wieviel liefern konnte, damit man sieht, wer wieder an der Reihe ist. Oft werden auch gemeinsame Aktionen durchgeführt. Ebenso erfolgt die Werbung an 3 Königen (Kuchen), am Muttertag, 1. August (Weggen), sowie Nikolaus und Weihnachten gemeinsam.

So hat der Bäckermeisterverein Einsiedeln, dem zurzeit alle 13 Fachgeschäfte, die Brot führen, angeschlossen sind, auch weiterhin seine Berechtigung. Möge sich der Spruch bewahrheiten und weiterhin Bestand haben: „Eine Backstube im Haus ist ein heimeliger Betrieb“.

#### **Vorstand des Bäckermeister-Vereins Einsiedeln:**

Präsident:  
Sepp Schwerzmann

Vizepräsident und Kassier:  
Dominik Winet, Euthal

Aktuar:  
Hans Oechslin (seit 1958)

Beisitzer:  
Erwin Ochsner  
und Urs Schefer