

# Die Bäcker in Bräunsdorf

## Teil 2

Wer den 1. Teil des Artikels über „*die Bäcker in Bräunsdorf*“ nicht gelesen hat, hier eine kurze Zusammenfassung:

Brot ist sicherlich eines der ältesten von Menschen zubereitetes Nahrungsmittel. Bereits vor 6000 Jahren backte man schon „*Fladenbrot*“. Seit im Mittelalter größere Städte entstanden, gab es den Beruf des Bäckers. Die Produktionsmethoden hatten sich über Jahrhunderte kaum verändert. Erst mit der Industrialisierung, brachten Maschinen wesentliche Erleichterung für kraftanstrengende Handarbeiten. Hauptsächlich Weizen, Roggen und Hafer sind verwendete Getreidearten zum Backen. Sauerteig, Hefe und Backpulver dienen zur Lockerung des Teiges. In den Dörfern backten Bauern und Häusler ihr Brot und Kuchen bis ins anbrechende Industriezeitalter selbst. Erst dann kamen die Bäckereien in unser Dorf.

## Die Bäckerei in der Teichmühle



Gegenüber anderen Dörfern des Umlandes gab es in Bräunsdorf die Besonderheit, dass dem Pächter Windisch mit der Übernahme der Mühle bereits 1732 Brotbacken zum Verkauf erlaubt wurde. Seit 1876 sind Vorfahren der heutigen Familie Heinig Eigentümer der Mühle. Jene Besitzer sind im Dorf als „*Schreiners Erben*“ bekannt. Die Brüder betrieben neben Mühle und Bäckerei

auch Landwirtschaft. Gerlinde Heinigs Eltern Willy und Paula Schreiner waren Müller und ihr Onkel Kurt Schreiner war der Bäcker mit Frau Gertrud. Zu Stoßzeiten stand der Müller schon auch mal mit in der Backstube und beschickte „*den altdeutschen Backofen*“.

Tochter Gerlinde kam gleich nach Beendigung der Schule mit in die Backstube und war bald für die feineren Backwaren zuständig. Ihre Eltern gaben 1981 die Bäckerei aus Altersgründen auf. Eine Weiterführung des Gewerbes durch die Tochter war damals aus Ideologiegünden in der DDR nicht möglich. Die Mühle mahlte noch zwei Jahre länger.



*Müller Willy Schreiner*



*Bäcker Kurt Schreiner*



*Um 1970: Willy Schreiner belädt den Wagen von Helmut Lindner mit Fertigware*

Die DDR-Führung nahm damals seit langem in Kauf, dass es immer weniger Bäcker gab. Die Personalknappheit im Bäckerhandwerk war dadurch entstanden, weil man Anfang der 1960er Jahre begann, das

selbstständige Handwerk zu genossenschaftlichen Zusammenschlüssen zu bewegen. Das gelang aber nicht so wie gewünscht. Demzufolge wurden dem Handwerk verschiedene Beschränkungen auferlegt. Das wiederum führte dazu, dass es bald nicht mehr genug Bäcker und Bäckereien im Land gab. Der Nachwuchs fehlte. Bald wirkte sich das so aus, dass es schier unmöglich wurde, nach der Arbeit beim Bäcker noch ein Brot zu bekommen. Ich erlebte, wie im Limbacher Großbetrieb die berufstätigen Frauen während der Arbeitszeit einfach von der Arbeit wegriefen, um zu einem Brot zu kommen.

So kam es auch in unserem Ort in den 1980er Jahren, der Endzeitphase der DDR, zu einem solchen drastischen Versorgungsengpass mit Brot. Erst kürzlich schilderte mir unser Ortsvorsteher, Herr Reinsberg, diesen Fall. Ein wahres Kuriosum!

Im Dorf gab es kein Brot zu kaufen. Der Vogelbäcker machte Urlaub. Schließlich brauchten sie auch mal eine Auszeit und einen wohlverdienten Urlaub. Eine Vertretung war nicht möglich. Wie in der DDR üblich, häuften sich sogleich die Beschwerden beim Bürgermeister, Herrn Reinsberg. Er versuchte zu helfen. Was er da auf die Beine stellte, hört sich heute äußerst kurios an, hätte ihn aber auch ein Disziplinarverfahren einbringen können.

Frau Gerlinde Heinig war seinerzeit im Gemeindeamt angestellt. Der Bürgermeister überzeugte sie, den Bäckerladen ihrer Eltern in der Mühle kurz wieder zu öffnen. Laden und Inventar waren ja unverändert geblieben. Vierzehn Tage lang sollte sie den Laden täglich nachmittags paar Stunden wieder öffnen. Und das machte Frau Heinig tatsächlich! Brot und Brötchen holte der Bürgermeister nun mit dem Auto täglich in der Konsumbäckerei in Limbach am Johannisplatz. Die Bräunsdorfer freute es. Ärgerlich dabei war nur, dass die Limbacher Schrebergartenbesitzer am Hoppen ihr Brot und ihre Brötchen auch gleich hier holten.

Aber ein anderes Kuriosum gab es auch. Schon bei den Großeltern und Eltern war es üblich, die fertige Ware dem Kunden ins Haus zu liefern. Eine Dienstleistung, die es in der DDR überhaupt nicht gab! Als nach der Wende die ersten westdeutschen Gewerbetreibenden zu uns kamen, stellten sie fest, dass wir diesbezüglich ein „*Entwicklungsland*“ sind. Damit hatten sie sehr recht.

Es war schon eine Besonderheit, dass die Schreiner-mühle Brot, Brötchen und Kuchen uns Bräunsdorfern ins Haus brachten und dazu noch teilweise Oberfrohna und Mittelfrohna belieferten. Von den langen Touren kamen sie dann oft erst abends 10 Uhr zu Hause wieder an. Diese Phänomenalität ist es mir Wert, mehr dazu zu berichten. Auch konnte ich bei Heinigs eine

Reihe Fotos ihrer nostalgischen Fahrzeuge dazu finden und überhaupt das „Breitfahren“ mit Bildern belegen. Ein Glücksfall! Einige sind hier abgebildet.



*Paula Schreiner beim liefern mit Pferd und Wagen*



*Der nostalgische Lieferwagen*

Drei mal wöchentlich brachten die Schreiners Brot und Brötchen an die Haustür der Kunden. Sonnabends brachten sie auch abgepackten Kuchen mit. Die Leute warteten dann schon am Gartenzaun

an den dafür bestimmten Zeiten auf die frischen Backwaren. Ganz gleich ob der Wind pfeift, ob die Sonne vom Himmel brennt oder der Schnee wirbelt, auf Schreiners ist Verlass. Einhellige Meinung der Familie dazu ist: „Wir können unsere Kunden doch nicht umsonst warten lassen. Sie sind es seit Jahren so gewöhnt. Von dieser Tradition gehen wir nicht ab.“



*Das Lieferauto Der Wagen links dient zum „ausschlachten“*

Uns Älteren ist der braune, überdachte Pferdewagen noch bekannt, der von hinten gesehen oft sehr nach links geneigt fuhr. Dann wussten wir, heute fährt Gertrud den Wagen, die etwas füllige Tante.

Als wir auf der Gasse wohnten, stand ich mit Frau und Kind auch ein manches Mal am Gartenzaun und wir warteten auf Schreiners. Da kamen sie aber schon nicht mehr mit Pferd und Wagen, sondern mit ihrem nostalgischen PKW Wanderer. Natürlich hatte man jetzt nicht mehr so viel Platz wie im Planwagen und so bepackte man ihn üppig. Wie der PKW nun auch außen herum bepackt war, wäre heute undenkbar damit so auf der Straße fahren zu dürfen. Aber dass war damals kein Thema. Schade, dass es davon kein Foto gibt.

Das Auto war eben nicht nur innen, sondern auch außen herum mit Säcken und Körben beladen. Auf den sehr breiten Trittbrettern hatte hüben und drüben je ein Sack Brötchen Platz. An der vorderen Stoßstange war sogar noch ein Wäschekorb voll Brötchen angebunden. Zuletzt kamen sie mit

einem P70. Das war der Vorläufer des Trabants.

In der langen Nahrungsmittel knappen Nachkriegszeit war das abbacken von Kuchen und Stollen der mitgebrachten Zutaten gang und gäbe. Anfangs musste ja sogar das Mehl mitgebracht werden. Im Artikel über die ehemalige Bäckerei Wagner hatte ich darüber ausgiebig berichtet. Ergänzend dazu sei hier noch auf ein paar Dinge aufmerksam gemacht, die mir Gerlinde Heinig erzählte.

Vor Feiertagen und in der Stollenbackzeit vor Weihnachten wurden sie regelrecht überrannt von den Frauen, die zum Abbacken kamen. Da wurden sogar Tische im Freien aufgestellt, worauf die Leute ihre Kuchen „*aufturn*“ konnten.

Ich erinnere mich, einmal fuhr ich meine Frau und unsere Hauswirtin, Mariechen Unger, zum Kuchen „*aufturn*“ in die Mühle. Während sie da beschäftigt waren, passte ich derweil auf, wie Bäcker Kurtl die Aschereste im Ofen von dem abgebrannten Holzfeuer ausräumte und mit einem feuchten Wedel noch fein säuberlich auswischte. Nun war der Ofen für den ersten „*Schuss*“ bereit.

Die Bäckerleute hatten bei der ganzen Abbackerei ein großes Problem. Diese kleinen Mengen, meist unter 10 Pfund, mussten nämlich von Hand im Backtrog einzeln gemischt und geknetet werden. Das war zeitaufwendig und echt schwere Arbeit. Für diese Mindermengen konnte die Knetmaschine nicht eingesetzt werden.

Als dann in den sechziger Jahren die Notzeit überwunden war, wollten die Leute so richtig „*schlemmen*“. Da blieben sie neben dem Backtrog stehen und achteten darauf, dass ja alles mitgebrachte hinein kam. Zu viel Fett aber verdarb den Stollen.

Mit dem Umbau der Mühle zur Gaststätte wurde seinerzeit auch die Backstube samt dem Altdeutschen Backofen sowie der Bäckerladen zu Wohnzwecken für die Familie der Tochter der nächsten Generation umgebaut. Heute kann man links vom Eingang zur Gaststätte das Schaufenster als solches noch erkennen. Im Flur rechts ging es in die Mühle und links in den Laden.