



Kettwiger Museum

*Mitgliederblatt der Kettwiger Museums- und Geschichtsfreunde in der Arbeitsgemeinschaft
Essener Geschichtsinitiativen (Dr. Ernst Schmidt †)*

Nov. 2016

Ausgabe Nr. 22

Seite 1

wir wünschen einen besinnlichen Advent



Ein Jahrhundert Bäckerhandwerk in einer Familie –

3 Generationen Bäckermeister Kaimer

Kettwiger Zeitung vom 8. Juni 1936

Am 9. Juni 1836 verkaufte die Witwe des Müllers Johann Kaimer, Anna Katharina geborene Tombach, die Urgroßmutter vom Bäckermeister Karl Kaimer, ihre von Siegfried Schneider erworbenen Häuser Ruhrstraße 34, 36 (heute 55 und 57) an ihren Sohn, den Mühlenmeister Johann Kaimer. Unter den erworbenen beweglichen Sachen befanden sich Gegenstände, wie sie in einer Bäckerei gebraucht werden. Neben einem Beutelkasten Backgeschirr, drei kupferne Waagschalen mit Gewichte und eine Balkenwaage nebst Gewichte in Höhe von 200 Pfund, woraus hervorgeht, dass um diese Zeit schon die Bäckerei Kaimer bestanden hat. Da das Geschäft bis zur Gegenwart in der Familie geblieben ist, so kann es heute (1936) mindestens auf ein 100jähriges Bestehen zurückblicken.

Am 10. Juni 1837 übertrug Johann Kaimer seinem Bruder, dem Bäckermeister Heinrich Kaimer, das gesamte Besitztum mit der Verpflichtung, die Mutter, Witwe des Müllers Johann Kaimer, „in gesunden und kranken Tagen zu ernähren, verpflegen, beköstigen, bekleiden und ihr Aufwartung, Unterhalt und Wohnung zu geben. Alles unentgeltlich und so gut, wie er und seine Frau es selbst hat“. Dazu hatte er nach dem Tode der Mutter an die Brüder Johann und Hermann Kaimer je 130 Thaler zu zahlen.

Schon nach zwei Jahren wurde der Vertrag wieder rückgängig gemacht. Der Bruder Hermann, Großvater vom jetzigen Inhaber, übernahm das Geschäft, in welchem Jahre konnte ich nicht feststellen. Die alten Kettwiger erinnern sich seiner sehr gut.

„Ich kann ihn mir noch genau vorstellen; er war ein stattlicher Mann“, berichtete mir ein Vierundachtzigjähriger. „Ich bin oft in seinem Hause gewesen und habe dort Backwaren geholt. Auch musste ich wöchentlich drei lange und schwere Schwarzbrote, die meine Mutter geknetet und geformt hatte, auf einer Schiebkarre in die Kaimersche Bäckerei bringen. Denn es war damals noch vielfach üblich, neben „Stutenteig“ auch Teig aus Roggenschrot zu Hause herzustellen.“

Die damaligen Bäckereien bewegten sich im Vergleich zu den heutigen Geschäften in engen Bahnen. Auch Großvater Kaimer beschränkte sich auf die Herstellung von Weiß- und Schwarzbrot – Graubrot kannte man hier noch nicht –, dazu kamen Zwieback und andere kleine Teilchen, um die Neujahrszeit große und kleine Neujährchen, am Aschermittwoch Heiteweck, der nicht wie die Brötchen einzeln, sondern in Reihen verkauft wurde, und Niklas Spekulatius und „Stutenmänner“.

Das Niklasgeschäft war recht einträchtlich. Denn genannte Backwaren wurden damals schon ausgedobelt, im Hause des Bäckers und in manchen Wirtschaften. „Mein Vater hat oft“, so erzählte mir Karl Kaimer, „als Junge Körbe voll „Stutenkerls“ und Spekulatius zum Schevener Hof bei Werden gebracht, wo sie von den Oefter Bauern ausgedobelt wurden.“

(Aus Anhänglichkeit an die Familie Kaimer, die dem Oefter Gebiet entstammt – der Urgroßvater war auf Oefte Müller gewesen – bevorzugte man die Kaimersche Bäckerei.)

57 Jahre alt, starb Hermann Kaimer. Das Geschäft ruhte nun ganz auf den Schultern der Großmutter, denn der älteste Sohn Wilhelm, der die Bäckerei erlernt hatte, war auf Wanderschaft. Nach seiner Rückkehr teilte er die Sorge um das Geschäft mit seiner Mutter, bis er anfangs der achtziger Jahre die Bäckerei allein übernahm.

Wilhelm Kaimer, der auf der Wanderschaft rheinaufwärts, durch Hessen und Thüringen seine Geschäftskenntnisse erweitert hatte, war der erste am hiesigen Orte, der ein gesäuertes Graubrot, ein so genanntes Oberländerbrot, herstellte, das seinerzeit viel angefordert wurde.

Unter Wilhelm Kaimer wurde ein größerer Ladenraum mit zwei Schaufenstern und einem neuen Eingang geschaffen. Dabei blieb es im Betrieb beim alten. Es war noch alles auf Handarbeit eingestellt, und es musste daher schwer gearbeitet werden.

In den frühen Morgenstunden, meist schon um 2 Uhr, ging man ans Werk, um die Brötchen rechtzeitig für den Verkauf bereit zu haben. Die Herstellung des Schwarzbrottes erforderte besonders kräftige Arme und Beine. Denn der Teig wurde mit der Hand verarbeitet und mit den Füßen getreten. Es musste umso fleißiger geschafft werden, als es galt, eine große Familie zu ernähren. Was war da natürlicher, als daß Wilhelm Kaimer sich entschloß, seinen ältesten Sohn, Karl Kaimer, der Lust zum Bäckereiberufe hatte, in sein Geschäft zu nehmen.

Nach drei Jahren löste ihn der Bruder Fritz ab. Karl ging nach Essen, die Konditorei zu erlernen, arbeitete noch an vier Stellen in Essen, teils als Bäcker, teils als Konditor, wandte sich dann nach Mülheim a.d. Ruhr und später nach Oberhausen. Zwischendurch arbeitete er noch im väterlichen Geschäft zur Unterstützung des alternden Vaters.

1909 starb dieser, und der Bruder Fritz führte darauf ein Jahr die heimische Bäckerei.

(Fritz Kaimer ging nach auswärts und ließ sich 1921 in Glehn bei Neuss nieder, wo ihn seine Berufsgenossen bald zum Obermeister wählten. Später mit dem Amt eines Kreismeisters vom Landkreis Grevenbroich.)

Karl Kaimer, seit 1910 Inhaber des Geschäftes, erkannte bald, dass es mit der alten Methode nicht mehr weiter gehen könne und dass eine Umstellung auf Maschinenarbeit erforderlich sei. Als erste Neuerung führte er die Teigteilmaschine ein, die ihm manche Vorteile brachte. Dadurch ermutigt, entschloß er sich, noch einige kleinere Gegenstände maschineller Art anzuschaffen. Es kam eine Zeit ruhiger Aufwärtsbewegung. Da brach der Krieg aus (1914/18). Das traf auch den jungen Meister, der sich am dritten Mobilmachungstage zu stellen hatte, sehr schwer. Denn wer sollte das Geschäft weiter führen? So ruhte es 4 Jahre. Denn erst nach Beendigung des Krieges wurde Karl Kaimer entlassen.

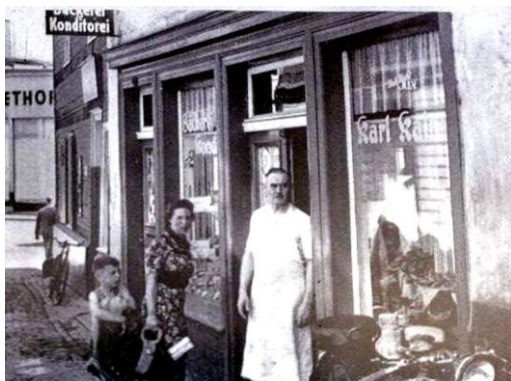


Foto von 1939

Nach seiner Rückkehr musste er daher sein Geschäft von neuem wieder aufbauen. Das war nicht leicht. Die Brotkarte herrschte noch, und jeder Kunde war verpflichtet, sich dort einzudecken, wo er eingetragen war. Dazu hatte die

Belieferung unserer Stadt mit Brot durch die Brotfabriken einen großen Umfang angenommen. Endlich waren die Mittel, wie bei den meisten Kriegsteilnehmern, auch bei Karl Kaimer unbedeutend. Dank der Fürsorge der Stadt und des Staates kam das Geschäft wieder in Fluss. Der Staat stellte zu geringem Zinsfuß ein Kapital zur Verfügung, dessen Zurückzahlung wegen der Geldentwertung keine Schwierigkeiten machte. Mit Hilfe dieses Kapitals war es Karl Kaimer möglich, seinen Betrieb weiter maschinell auszubauen. Hinzugefügt sei noch, dass der Meister es nicht versäumte, neben der Bäckerei auch dem Konditorgewerbe eine größere Aufmerksamkeit zuzuwenden.



Foto um 1950, Bäckerschild über der Tür

Ein Schmerzenskind war die veraltete Backstube, die auch vom Hochwasser mehrfach heimgesucht wurde, so in den Jahren 1890, 1909 und 1925. Erfreulicherweise wurde diese im Jahre 1928 durch eine zeitgemäße Backstube ersetzt, die man hinter dem Hause errichtete.

Bis zum Jahre 1928 einschließlich zeigte das Geschäft von Karl Kaimer wie viele andere Unternehmungen eine aufwärts gehende Kurve. Da setzte die Arbeitslosigkeit ein und erschütterte das wirtschaftliche Leben aufs schwerste. Auch beim Backgewerbe war ein Rückschlag zu bemerken.

Kettwiger Zeitung vom 8. Juni 1936, übertragen von Günter Voss

Neuer Bäckereibetrieb

Kettwiger Zeitung vom 12. Oktober 1951

In der unteren Wilhelmstraße hat Karl Kaimer zu dem im vergangenen Jahre entstandenem Geschäftshaus auch eine moderne Bäckerei bauen lassen. Der Entwurf stammt vom Architekten Baurat Pflitsch. Die Bauausführung lag in den Händen der Bauunternehmung Johann Schellscheidt Wwe. Das Backhaus hat Parterreräumlichkeiten, und zwar einen Raum, der für Konditoreiarbeiten vorgesehen ist, während der andere als abgetrennter und verschlossener Kohlenraum dient. Die Kohlen werden mittels Aufzug zum Backofen befördert.

Die eigentliche Bäckerei wurde mit einem modernen Drei-Etagen-Dampfeinschießofen ausgerüstet. Der Ofen ist ein Stahlskelettofen mit Glasurverblendung und mit allen technischen Erneuerungen versehen. Wie uns mitgeteilt wurde, kann dieser Ofen in 2½ Stunden 6000 Brötchen backen. Um eine gute Festigkeit des Fußbodens zu gewährleisten, wurde derselbe mit Mosaikplatten ausgelegt. Ein anschließender Gärschrank sorgte für eine schnelle und saubere Gärung. Eine Knetmaschine, eine Anschlagmaschine und eine halbautomatische Brötchenmaschine sorgen für eine Produktionserhöhung und erleichtern die Arbeit.

Auf der zweiten Etage befindet sich die Mehlkammer, in die das Mehl durch einen Aufzug von außen nach oben befördert wird und von dort durch einen vorgesehenen Schacht je nach Bedarf auf rein mechanischem Wege in den Knettrug gelangt. An einem 4½ Meter langen Arbeitstisch können Meister und Gesellen dafür Sorge tragen, daß die Kundschaft zu ihrem Recht kommt und die begehrten Backwaren zu jeder Tageszeit kaufen kann.

Im August 1954 bauten die Erben von Karl Kaimer neben dem Geschäft einen Pavillon mit 20 Sitzplätzen und einem Bedienungsfenster an der Straßenseite.

Günter Voss

Aktuell: Einladung zum Bildervortrag



Impressum: „Kettwiger Museum“, Vereins-Zeitschrift der Kettwiger Museums- und Geschichtsfreunde e.V.
verantwortlich für den Inhalt dieses Blattes: Günter Voss (1. Vors.), Ruhrstr. 92, Kettwig, Tel. 81717
Bankverbindung Sparkasse Essen: IBAN DE30 3605 0105 0007 0020 74 SWIFT-BIC SPESDE3EXXX