

Eine Bäckerei in Sinzig mit Backofen im Keller

Auf kleinstem Raum wurde dort bis 1913 gebacken

Hans Josef Moeren

Beim Anblick des schmucken Fachwerkhauses in der Sinziger Mühlenbachstraße 32 (früher 65) vermutet heute wohl niemand, dass in diesem kleinen Haus bis 1913 eine Bäckerei betrieben wurde. Das Besondere an dieser Bäckerei war jedoch, dass sich Backofen und Backstube im Keller befanden. Dieser Kellerraum hatte eine Länge von 4,18 m, eine Breite von nur 2,57 m und eine Höhe von 1,90 m. Der Boden war ein Stampflehmbo-

den. Zu erreichen war dieser einzige Kellerraum nur über eine schmale Treppe innerhalb des Hauses.

Kellerbackofen

Der im Haus Mühlenbachstraße 32 befindliche Backofen war einer von zwei in Sinzig bekannten Kellerbacköfen. Der andere befand sich in dem Haus an der Mühlenbachstraße mit der früheren Hausnummer 35. Während der Kellerbackofen im Haus Nr. 32 (früher 65) heute



In diesem Fachwerkhaus befand sich bis 1913 eine Bäckerei.

noch vorhanden ist, wurde das Haus mit dem zweiten Kellerbackofen Ende der 1970er Jahre abgerissen. Zuvor wurde jedoch der Backofen im Keller ausgebaut; seine Steine sind heute im Keller des Sinziger Schlosses gelagert.

Bedeutsam an diesem ausgebauten Ofen war die in einen Stein eingemeißelte Jahreszahl 1759.¹⁾ Das geschah demnach ein Jahr nach dem großen Stadtbrand in Sinzig von 1758. Bei diesem Brand wurden viele Häuser in Sinzig beschädigt oder vernichtet.²⁾ Zu den von dem Brand vernichteten Fachwerkhäusern gehörte offensichtlich auch das Haus Nr. 35, so dass es danach neu gebaut werden musste. Ob der Keller zu diesem Zeitpunkt bereits vorhanden war, was aber eher zweifelhaft ist, lässt sich heute nicht mehr feststellen. Wahrscheinlicher ist, dass Keller und Backofen erst 1759 mit dem Wiederaufbau des Hauses hergestellt wurden, da der nachträgliche Einbau eines solchen Backofens in einen Kellerraum mit viel zu hohen Kosten verbunden gewesen wäre. Bei diesem Backofen handelte es sich auch um einen so genannten historischen Kellerbackofen, wie er auch im Keller des Hauses Nr. 32 an der Mühlenbachstraße jetzt noch vorhanden ist.

Es kann daher wohl der Schluss gezogen werden, dass auch der Kellerbackofen im heutigen Haus Nr. 32 (damals Nr. 65) ebenfalls im 18. Jahrhundert hergestellt wurde.

Stubenbacköfen

Zum Backen gab es in vielen Häusern so genannte Stubenbacköfen. Von ihnen ging eine große Feuergefahr aus, da zur damaligen Zeit Häuser fast nur mit Holz, Stroh und Lehm im Fachwerkbaustil errichtet und weitgehend auch noch mit Stroh eingedeckt und deshalb leicht entflammbar waren.

Der Stubenbackofen war in das Haus integriert. Er diente nicht nur zum Backen von Brot, sondern auch im Winter als wichtige Wärmequelle. So konnte eine Menge zusätzliches Heizmaterial gespart werden.³⁾ Wegen der Brandgefahr wurden auf Grund obrigkeitlicher Anordnung Stubenbacköfen in vielen Orten immer mehr aus den Häusern verdrängt und es entstanden separate Backhäuser. Allerdings konnte dadurch die Wärme des Backofens nicht mehr zur Beheizung der Wohnräume genutzt werden. Im Zuge dieser Entwicklung wurden aus Kostengründen dann auch in vielen Gemeinden Gemeindebackhäuser errichtet, weil die Baukosten eines solchen Gebäudes geringer waren als für eine Vielzahl von privaten Backöfen. Das Gleiche galt für die Betriebskosten. Um die von dem Backofen in diesen Backhäusern entstehende Wärme noch weiter nutzen zu können, haben einzelne Gemeinden über dem im Erdgeschoss errichteten Backraum einen weiteren Raum gebaut, der vielfach als Schulraum genutzt wurde, wie z. B. in Löhdorf, Bodendorf und Bachem.⁴⁾

Im privaten Bereich wurde in einzelnen Häusern zur kostengünstigen Nutzung der beim Backen entstehenden Wärme kein separates Backhaus errichtet, sondern ein Backofen im Keller gebaut und in der Regel in eine Mauer des früher meist gewölbten Kellers eingelassen. In diesem aus Bruchsteinen gebauten Kellerraum bestand zudem eine nicht so große Feuergefahr wie in einem aus Fachwerkwänden bestehenden Raum. Dies aber nur dann, wenn der Rauchabzug durch einen gemauerten Kamin erfolgte.

Zum Kellerraum

Der Kellerraum ist mit der Größe von 4,18 m x 2,57 m nach heutigem Verständnis unverhältnismäßig klein. Und wenn man sich vor-



Am Backofen fehlt nur die eiserne Tür zum Verschließen.

stellt, dass in diesem Raum noch ein Backofen vorhanden war und der Raum als Backstube genutzt wurde, sprengt das völlig unsere heutigen Vorstellungen von dem geordneten Betrieb einer Bäckerei.

Jedoch ist zu berücksichtigen, dass Fachwerkhäuser nur selten unterkellert waren, weil allein schon aus Kostengründen sich nicht jeder Bauherr einen Keller leisten konnte.⁵⁾ Deshalb wurde der Keller nur bei vorhandenem Bedarf gebaut und seine Größe dann auch an der Nutzung orientiert. Verhältnismäßig große Kellerräume sind deshalb in alten Häusern zu finden, in denen z. B. Weinfässer gelagert wurden, da der Wein nur im Keller kühl gelagert werden konnte und bei dem Umfang der Fässer bei einer großen Weinmenge ein erheblicher Raumbedarf bestand.

Das Haus Mühlenbachstraße 32 (früher 65), in dem sich die Bäckerei befand, ist nur teilunterkellert.

Arbeitsbedingungen in dieser Kellerbackstube

Wer dies aus heutiger Sicht betrachtet, kann ermaßen, unter welchen Einschränkungen und Erschwernissen hier einmal der Backbetrieb im kleinen Kellerraum mit niedriger Decke ohne große Fenster für Luft und Licht stattgefunden hat.

Schweißtreibend waren da allein schon die mit dem Anheizen des Ofens verbundenen Handgriffe. Um den Ofen auf die erforderliche

Temperatur von 250 bis 260 Grad zu erhitzen, wurde der Ofenraum zuerst mit Reisig und Holz befeuert. Auch wenn die Öffnung des Backofens nicht groß war, so strömte doch bei jedem Nachlegen von Brandmaterial zusätzliche Hitze in den Raum.

Da noch kein Thermometer oder gar eine digitale Anzeige die Gradzahl anzeigte, musste der Bäcker die richtige Backtemperatur auf Grund seiner Erfahrung feststellen. Eine der dazu praktizierten Methoden war die Temperatur mit Getreideähren zu überprüfen. Waren diese bei kurzfristiger Lagerung im Backofen nicht verkohlt, war die richtige Backtemperatur gegeben.⁶⁾ Dann wurde die Glut (heute mit einem sog. Aschekratzer) entnommen und der Ofen z. B. mit einem nassen Tuch gesäubert. Dann wurden die Brote in den Ofen eingeschossen. Die Asche durfte zur Vermeidung einer Brandgefahr nicht in hölzernen Gefäßen und nur im Keller oder in einer ausgemauerten bedeckten Grube aufbewahrt werden.⁷⁾

Durch das Ausräumen der Asche und das Reinigen der Backfläche entstanden nicht nur zusätzliche Hitze, sondern auch Qualm und Dampf im Raum, die eingeatmet wurden und sich auch in der Kleidung festsetzten.

Während die Steine im Ofen aufgeheizt wurden, musste der Bäcker den Teig in einer Art Truhe, der Backmole, kneten und zu Brotlaiben formen. Bis zum Einsatz motorgetriebener Teigknetter erfolgte die Herstellung von Brot ausschließlich in Handarbeit, d.h. der Teig wurde von Hand geknetet und verarbeitet, was allein schon eine schwere, schweißtreibende Arbeit war. Deshalb war das Backen von Brot früher körperlich sehr anstrengend, ganz abgesehen vom Arbeitsbeginn kurz nach Mitternacht.

Motorgetriebene Teigknetter konnten in Sinzig frühestens eingesetzt werden, nachdem ab 1904⁸⁾ in Sinzig die Stromleitungen verlegt wurden und in den Häusern elektrischer Strom zur Verfügung stand. Rußende Petroleumlampen konnten ab dann durch elektrisches Licht ersetzt werden. Mit dem Strom kamen später dann immer mehr elektrisch betriebene Geräte in die Backstuben. Ob und inwieweit dies auch in der hier befindlichen Backstube geschah, ist nicht bekannt.

In die Backstube im Keller mussten alle zum Backen benötigten Zutaten, wozu neben Mehl auch das Wasser und das Brandmaterial gehörten, über die enge Kellertreppe mühsam hinunter in den Keller und die Backwaren und das übrige Material auch wieder hinauf geschafft werden.

Über einen Anschluss an die zentrale Wasserversorgung der Stadt verfügte das Haus erst, nachdem in Sinzig ab Oktober 1890 eine funktionsfähige Wasserversorgungsanlage mit einem Hochbehälter auf dem Mühlenberg vorhanden war. Den Bau hatte die Stadtverordnetenversammlung am 15. Oktober 1887 beschlossen.⁹⁾

Zuvor musste das benötigte Wasser, falls kein eigener Brunnen vorhanden war, von einem öffentlichen Brunnen oder von einem Nachbar, der über einen Brunnen verfügte, herbeigeschafft werden.

Man kann sich gut vorstellen, dass unter diesen räumlichen Bedingungen in dem Backofen im Keller der kleinen Bäckerei täglich keine großen Mengen und keine Vielzahl unterschiedlicher Backwaren hergestellt werden konnten. Es war halt noch die Zeit, als solche Kleinbetriebe verbreitet waren und das Bild der Bäckerei geprägt haben.

Die kleine Bäckerei in der Sinziger Mühlenbachstraße wurde zuletzt von dem ledigen Bäckermeister Franz Joseph Moeren (1857-1913) und seiner ebenfalls unverheirateten Schwester Gudula (1855-1904) geführt, die den Betrieb von ihren Eltern Franz Joseph Moeren (1824-1892) und Veronika Molitor (1818-1907) übernommen hatten. Mit dem Tod von Franz Josef Moeren endete auch der Betrieb der Bäckerei. Seitdem wird das Fachwerkhaus als Wohnhaus genutzt.

Anmerkungen:

- 1) Abbildung in „Sinzig und seine Stadtteile – gestern und heute“ hrsg. von Jürgen Haffke und Bernhard Koll, Sinzig, 1983, S. 88
- 2) Burghardt Franz J. „Sinzig 1500 – 1794“ in „Sinzig und seine Stadtteile – gestern und heute“ hrsg. von Jürgen Haffke und Bernhard Koll, Sinzig, 1983, S. 84
- 3) Bäckervereinigung Nord „Ofenformen im Mittelalter“
- 4) Prothmann Ottmar „Gemeindebackhäuser in der Grafschaft“, in Heimatjahrbuch 1996 des Kreises Ahrweiler, S. 102
- 5) Wolfgang Lenze „Fachwerkhäuser restaurieren, sanieren, modernisieren“, 8. Auflage, 2011
- 6) Burgfaenlein Parkstein, www.burgfaenlein.de/wissenswertes/brotbacken
- 7) § 19 der Feuer-Ordnung für den Kreis Ahrweiler vom 9. September 1836
- 8) Kleinpass, Hans „Sinzig von 1815 bis zur Gebietsreform 1969“ in „Sinzig und seine Stadtteile – gestern und heute“ Hrsg. Jürgen Haffke und Bernhard Koll, Sinzig, 1983, S. 165
- 9) Kleinpass, Hans „Sinzig von 1815 bis zur Gebietsreform 1969“ in „Sinzig und seine Stadtteile – gestern und heute“ Hrsg. Jürgen Haffke und Bernhard Koll, Sinzig, 1983, S. 165