Zeitschrift: Rheinfelder Neujahrsblätter
Herausgeber: Rheinfelder Neujahrsblatt-Kommission
Band: 45 (1989)

Artikel: Bäckereien und Bäckermeister von Rheinfelden im Wandel der Zeit
Autor: Enézian, Grabed / Kopf, Helmuth
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-894419

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Bäckereien und Bäckermeister von Rheinfelden im Wandel der Zeit

von Dr. Garabed Enézian und Dr. Helmuth Kopf

Zur Zeit der österreichischen Pfandschaft (1330 – 1415) wurde in Rheinfelden eine Zunftverfassung eingeführt. Am 31. August 1331 kamen Schultheiss, Rat und Bürger überein: Die Stadt solle drei Zünfte haben, die Brodbäcker, Mertzeller und Weber, jede mit einem Ausschuss von sechs Genossen und an ihrer Spitze drei Zunftmeistern, welche der Rat wähle und die ihm in allen gewöhnlichen Dingen gehorsam seien. Ohne das Wissen der Zunftmeister solle weder bei Christen noch bei Juden Geld oder Gut aufgenommen werden.

Um in eine Zunft aufgenommen zu werden bedurfte es eines guten Leumunds und einer Einkaufssumme: Für die Brodbäckerzunft betrug der Einkauf im Jahre 1364 für die Zunft 2 Pfund, für jeden Meister 1 Schilling, für den Zunftsknecht 6 Heller.

Nach Einführung der Zunftverfassung bestand der Rheinfelder Rat nunmehr aus dem Schultheiss und sieben Räten, wovon vier aus den alten Geschlechtern und drei aus den Zünften genommen werden mussten, daher die Benennung «der alte und der neue Rat». Bald änderte sich dieses Verhältnis noch mehr in demokratische Richtung, indem wenige Jahre später die Zünfte schon sechs, die alten Geschlechter (die Herrenstube) nur noch zwei Vertreter im Rate hatten.

Die drei Zünfte wechselten im Laufe der Zeit ihre Namen. Im Jahre 1440 waren es die Brodbäcker, Metzger und Schmiden, 1467 die Bäcker, Schmiden und Kaufleute und im 16. Jahrhundert nannten sie sich Kaufleute, Gilgenberg und Bock nach ihren Zunfthäusern, in denen sie ihre Zusammenkünfte hielten und die zugleich Trinkstuben waren. Wenn die Handwerker dort zusammen sassen, besprachen sie ihre Standesinteressen, klagten über ihre Zurücksetzung im politischen Leben, einigten sich zur Erlangung weiterer Rechte und übertrugen den Grundsatz «Einer für Alle und Alle für Einen» aufs politische Gebiet. So entwickelte sich im öffentlichen Leben ein ausgeprägtes Standesbewusstsein und ein Handwerkermonopol.

Brodlaube zirka 1900, Foto J.E. Baumer. Fotosammlung Fricktaler Museum, Rheinfelden. Häuser und Geschäfte waren damals noch fest in der Hand alter Bürgergeschlechter, wie z.B. hier die Bäckerei Rosenthaler (heutige Bäckerei Jegge). Im Vordergrund ein Spengler und ein Hausierer mit Bürstenwaren, links die Wirtschaft «Zum Heidewybli».

Den Zunftmeistern und ihren Ausschüssen lag auch die Gerichtsbarkeit in eigentlichen Handwerks- und Zunftangelegenheiten ob.

Solange die Häuser fast ausschliesslich aus Holz gebaut waren, wurde das Brot nur in öffentlichen Öfen gebacken. Das Jahrzeitbuch erwähnt für das 14. Jahrhundert ein «beim Ofen» gelegenes Haus (sita iuxta furnum); das Haus, in der sich der Backofen befand, hiess «Ofenhus».

Die Arbeit der Bäcker, Metzger und Ziegler war durch Ratsverordnungen derart eng geregelt, dass sie fast den Charakter eines städtischen Amtes erhielt. Der Lebensmittelversorgung und den Lebensmittelpreisen schenkte der Rat besondere Aufmerksamkeit. Er setzte oft gemeinsam mit den anderen Waldstädten Höchstpreise für Brot, Fleisch, Fisch, Salz und Wein fest. Bäcker und Metzger waren gezwungen, ihre Waren an den öffentlichen Brod- und Fleischbänken feilzuhalten. Schon 1247 wurde die Laube am Rathaus als Städtische Verkaufshalle erwähnt.

Im erneuten Stadtrecht von 1530 wurde die Lebensmittel- und Preiskontrolle festgehalten. Drei Brodschatzer kontrollierten die Qualität und das Gewicht des Brotes, weiter gab es drei Salmenschatzer, drei gemeinsame Fischschatzer und je einen Fleisch- und Wurstschauer. Die für einen Marktort wie Rheinfelden wichtige Kontrolle der Masse und Gewichte war fünf Beamten anvertraut. Zwei Sinnern unterstanden die feuchten und drei Fechtern die trockenen Masse.

Die Klagen der einheimischen Bäcker, über die Konkurrenz der den Markt befahrenden auswärtigen Berufsgenossen beschäftigte den Rat immer wieder. Auch hier machte er gelegentlich ein Zugeständnis; so beschränkte er 1592 den Brotverkauf der «äusseren Bäcker» auf den Donnerstagwochenmarkt. Er verzichtete jedoch nie ganz auf die preisregulierende Funktion des Marktes. Diese städtische Preispolitik war ganz nach dem Sinne der Oberbehörde. In ihrem Schreiben vom 20. September 1631 mahnte die Regierung, es sei ihr sehr daran gelegen, «dass alles in möglichste, rechte gleichheit gerichtet, domit keiner vor dem anderen beschwerdt werde und man sich allerseits besser auspringen, auch die schuldigkeiten abstatten möge».

In der Verwaltungsreform von 1752 stellt Kaiserin Maria Theresia die Landesregierung in Freiburg unter den Titel «Vorderösterreichische Regierung und Kammer». Der Dekret von 1756 veränderte die Stadtverfassung von Rheinfelden wesentlich: Ein «innerer Rat», bestehend aus Schultheiss, Stadtschreiber und vier Beisitzern besorgte alle Geschäfte ausser den städtischen Finanzen. Bei Diskussionen um steuerliche Angelegenheiten schlossen sich dem «inneren Rat» vier bürgerliche Repräsentanten an; drei Zunftmeister und ein vom «inneren Rat» ernannter Oberzunftmeister. Diese Ernennung

schwächte den Einfluss der Zünfte. Schon 1751 hatte die Regierung in das Gewerbewesen eingegriffen, idem sie nach einer Zählung der Handwerker überall dorft Reduktionen anordnete, wo sie es für nötig hielt. So sollten die Bäcker von 7 auf 4, die Barbiere von 7 auf 4, die Metzger von 9 auf 6, die Schuhmacher von 15 auf 8, die Schreiner von 7 auf 4, die Schneider von 17 auf 8 und die Maurer von 11 auf 6 reduziert werden. Schliesslich erreichte die Regierung sogar die Eingliederung von Landhandwerkern in die Städtischen Zünfte und damit das Verschwinden des Gewerbemonopols. 1760 errichtete die Regierung zur Enttäuschung der städtischen Handwerker «Landzünfte» und gab damit dem dörflichen Gewerbe die rechtlichen Grundlagen zur Weiterentwicklung.
Zu Beginn des 19. Jahrhunderts durften die Bäcker ihr Brot nur in den Brotlauben an Ständen verkaufen. Dort konnte die Obrigkeit besser die Steuern für die verkauften Brote eintreiben und die Gewichte kontrollieren. Bei untergewichtigen Laiben zog der Gendarm gleich die Bussen ein. Erst gegen Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der Verkauf ab Laden gestattet.

Es gab damals noch keine gelernten Bäcker, und meistens zogen Wandersburschen von Bäckerei zu Bäckerei und vermittelten ihr Können weiter. Viele von ihnen kamen aus dem Schwarzwald, so dass es um die Jahrhundertwende mehrere deutsche Bäcker in der Region Basel, Liestal, Rheinfelden gab.

Maschinen waren in den Betrieben noch unbekannt. So wurde das Holz mit Säge und Beil zerkleinert und der Brotteig von Hand geknetet und aufgearbeitet. Vor dem Herstellen des Teiges wurde der Ofen geheizt. Nach dem Aufarbeiten der einzelnen Laibe und dem Verglühen der Asche wurde der Ofen gereinigt, und das Brot konnte in den Ofen geschoben werden, wo es bis zu 2 Stunden ausbacken musste. Für einen Brotlaib von 2 Kilogramm musste der Bäcker mindestens 2½ Kilogramm Teig auf die Waage legen. Erst um die Jahrhundertwende kamen Aeschbach-Teigmaschinen in die Bäckereien.

Brodlaube 10. Mitte des letzten Jahrhunderts war im Haus *«Zum Pfauen»* die Druckerei des «Fricktalers» unter Louis Brutschy, Lithograph, untergebracht. Nachher wurde von verschiedenen Inhabern hier eine Bäckerei betrieben.

1878 *Carl Rosenthaler* («Schnauz Karli») übernahm den Betrieb und führte ihn während 40 Jahren mit grossem Erfolg. Er war Gründungsmitglied und 1. Aktuar des Bäckermeister-Vereins von Rheinfelden und Umgebung und ab 1905 Vizepräsident. Sein Vater, Louis Rosenthaler (gest. 1897), betätigte sich im gleichen Haus als Buch-

binder. Er war unter dem Namen «Pappedeckel» als origineller Spassmacher bekannt und besonders während der Fastnacht in seinem Element.

1926 *Emil Siegrist* führte die Bäckerei während 3 Jahren.

1929 *August Jegge-Schwarb,* von Sisseln, übernahm das Geschäft.

1936 Er verstarb 36jährig und hinterliess eine Frau mit zwei kleinen Kindern.

1937 Frau Lydia Jegge-Schwarb heiratete *Hans Zeller,* von Au im Rheintal, welcher die Bäckerei bis 1962 mit grossem Einsatz führte.

1962 *Pius Jegge-Fischer,* von Sisseln, geb. 1931, der Sohn von August Jegge, übernahm mit seiner Frau Liselotte die Bäckerei, die 1975 durch die angebaute Liegenschaft erweitert werden konnte. Seit 1972 beliefert die Bäckerei Jegge zusätzlich zweimal pro Woche verschiedene Reformläden in Basel und Umgebung mit biologischen Spezialbroten.

Brodlaube 17, Haus *Zur Windmühle*

1888 *August Knapp.* Die Bäckerei Knapp war bekannt für ihre «Knappenstengel».

1918 *Edmund Rosenthaler* übernahm die Bäckerei. Er verstarb Ende der 20er Jahre.

1930 *Ernst Kohler.* Da der Verdienst für seine grosse Familie zu klein war, vermietete er das Geschäft an einen Herrn Achermann. 1936 verunglückte Ernst Kohler bei einem Mehltransport am Hauenstein tödlich. Nach wenigen Jahren kündigte Herr Achermann den Mietvertrag und die Bäckerei wurde bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkrieges an einen Herrn Tschabold vermietet. Danach blieb die Bäckerei vorübergehend geschlossen.

1940 *Rudolf Hess* kaufte die Bäckerei von Frau Kohler. Sie brachte jedoch nicht den nötigen Verdienst, so dass die Bäckerei endgültig geschlossen werden musste.

Obere Brodlaube 24 mit Backstube im Hinterhaus an der Jagdgasse 3. Das Haus der Bäckerei *«Zur Currenzmühle»* wurde einst von *Alois Schmid-Bächli,* dem Vater des späteren Stadtförsters Alois Schmid, als Bächlische oder Vereinsmühle betrieben.

1878 *Josef Wirz* hatte hier eine Bäckerei bis über die Jahrhundertwende. In den 90er Jahren hat Adolf Hegetschweiler, der spätere Gemeinderat, im Souterrain eine Drechslerei mit Wasserkraft betrieben. Josef Wirz kam anfangs 1917 in finanzielle Schwierigkeiten und musste das Geschäft verkaufen.

1917 *Albert Waldmeier* übernahm die Bäckerei. Die Gebrüder Waldmeier waren in Rheinfelden eine bekannte Familiendynastie: Der eine war Besitzer des Restaurants Post, der ehemaligen kaiserlichen österreichischen Kaserne, und Gemeinderat, ein anderer Inhaber der Metzgerei am Obertorplatz und ein weiterer Eigentümer des Bauernhofes im Kunzental. Albers Waldmeier hielt nach dem 1. Weltkrieg im Hinterhaus einen Schweinestall; denn er hatte genügend Abfälle, um zwei bis vier Schweine füttern zu können. Ältere Rheinfelder erzählen noch heute, dass er am Abend die Schweine in der Jagdgasse frei laufen liess. Es waren übrigens die letzten Schweine, die bis 1920 im Städtchen gehalten wurden.

Bäckerei W. Sieber, Ecke Brodlaube Kirchgässli, um 1965.

1939 *Werner Sieber,* geb. 1906, der vorher mietweise eine Bäckerei in Liestal führte, erwarb den Betrieb. Er wurde unterstützt von seinen drei Schwestern: Greti und Leni Sieber bedienten im Laden und erledigten administrative Arbeiten, während Irma Frei-Sieber den Haushalt besorgte. In 27 Geschäftsjahren erwarb sich Werner Sieber eine grosse Kundschaft. Er starb am 13. 3. 1977 im Alter von 71 Jahren.

1966 *Markus Frei-Kyburg,* von Höllstein, geb. 1941, der Sohn der Schwester von Werner Sieber, übernahm mit seiner Frau Verena die Bäckerei. Nach sieben Jahren wurde das Geschäft umstrukturiert und der Laden aufgehoben. Seither wird nur noch für Lieferungen an das Regionalspital, die Solbadklinik, Hotels und Restaurants gebacken. Im ehemaligen Bäckerladen besteht seit Anfang 1974 ein Kosmetiksalon.

Obertorplatz 2, das heute dreistöckige Haus *«Zum schwarzen Schlüssel»* hatte früher ein Stockwerk weniger und gehörte dem Gemeinderat und Bezirkskommandanten J.A. Brochin (1798-1870), der in den Jahren 1842-1849 auch Stadtammann war.
In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bestand im ersten Stock der Liegenschaft eine Wirtschaft, die zeitweise «Wirtschaft Ellerkmann» hiess und laut Chronik auch von einem Bruder von Franz Josef Dietschy, dem Gründer der Brauerei Salmen an der Marktgasse betrieben wurde.

1865 In den Jahren 1865 bis 1868 war das Haus Sitz der Druckerei des Fricktalers. Neben dem Tordurchgang befand sich das Wachtlokal der Wachtleute, die das grosse eichene Tor öffnen und schliessen mussten. Später bauten die Österreicher ein Zollhaus ausserhalb des Tores, vor dem alten, tiefen Stadtgraben. Das Wachtlokal wurde zur Bäckerei umgewandelt.

1890 *Otto Henzi* übernahm die Bäckerei. Zu dieser Zeit lagerte man das Holz noch im Stadtgraben und richtete es dort für die Feuerung her. Über eine lange Holztreppe wurde es in die Bäckerei getragen. Maschinen gab es noch keine, der Teig wurde von Hand geknetet. Der Verkaufsladen befand sich neben dem alten Wachtlokal. Um die Jahrhundertwende befand sich im Vorderteil des Hauses ausserdem eine Weinhandlung, die durch den Hauseingang betreten werden konnte.

Ehemalige Bäckerei Otto Zbinden im Haus zum schwarzen Schlüssel, Obertorplatz, bis 1982 von Kurt Eichenberger betrieben.

1900 Otto Henzi wurde Wirt im Restaurant zur Quelle und verkaufte das Haus an den Architekten Anz, der die Gelegenheit nutzte, um neben dem Tor das Restaurant Warteck zu bauen. Die Bäckerei wurde von *Ernst Blum* gemietet, der das Haus später von Herrn Anz kaufte. Anstelle der Weinhandlung richtete er einen neuen Laden ein, mit zwei Schaufenstern und einem Ladeneingang auf der Obertorseite. Er schaffte sich auch die erste Teigmaschine an.

1919 Das Dach und der zweite Stock der Liegenschaft brannten. Es wird noch heute erzählt, wie damals das Militär, das sich noch nach dem 1. Weltkrieg in Rheinfelden befand, die Matratzen die Treppen hinuntertrug und die Konfitürengläser aus den Fenstern warf. Nach dem Brand baute Ernst Blum einen dritten Stock und ein neues grösseres Dach. Über dem alten Wehrgang baute er eine Terrasse, von wo man die Aussicht nach Osten, nach Badisch-Rheinfelden und über die Altstadt hat. Da ein Durchgang, vom Estrich über den alten Wehrgang, in den Turm führt, können über die Haustreppe Besucher in den Turm geführt werden. Während des letzten Weltkrieges war auf dem Turm ein Beobachtungsposten des Luftschutzes eingerichtet, der Tag und Nacht besetzt war.

1929 *Werner Nyffenegger* kaufte die Bäckerei von *Ernst Blum,* dessen Sohn ein Geschäft in Zürich-Altstetten erstand.

1939 Wegen Krankheit musste Ernst Nyffenegger die Bäckerei an *Otto Zbinden* von Rüeschegg/Rheinfelden, geboren, 1914, verkaufen. Kaum angefangen, musste das Geschäft öfters geschlossen bleiben, da Otto Zbinden zum Aktivdienst einberufen wurde. 1942 wurde mangels Heizöl der erste elektrische Backofen in Rheinfelden eingerichtet.

1977 Wegen einer schweren Behinderung vermietete Otto Zbinden die Bäckerei an Kurt Waber.

1980 Das Haus wurde an Degen und Gut, Möhlin, verkauft und die Bäckerei von Kurt Eichenberger übernommen. Das Geschäft ging jedoch zwei Jahre später leider ein.

Geissgasse 5, Haus *«Zum Wandring», Georg Sprenger* betrieb bis 1877 die Bäckerei. Nach seinem Wegzug auf den Hof Augarten übernahm *Christian Fassler* das Geschäft.

1901 *Eduard Hauser* kaufte die Bäckerei und lieferte Brot an den neugegründeten Consumverein, wobei er sich nicht an die abgemachten Brotpreise hielt. Er verlangte den Austritt aus dem Verband, wollte aber die in den Statuten festgelegte Austrittsgebühr von Fr. 500.– nicht bezahlen, so dass ein Prozess sich jahrelang hinzog. Ein späterer

Vergleich, herbeigeführt durch den Anwalt des Kantonalen Bäckermeister-Verbandes, kostete ihn aber mit den aufgelaufenen Kosten ein Mehrfaches.

1917 *Eduard Altermatt* übernahm das Geschäft und führte gemeinsam mit seiner Frau den Betrieb mehr als 30 Jahre lang, bis Altersbeschwerden sie zwangen, das Haus zu verkaufen.

1947 *Eugen Lang* behielt den Betrieb 10 Jahre. Als in Magden jedoch die einzige Bäckerei Frei zu verkaufen war, zog es ihn nach Magden.

1957 Das Geschäft wurde an einen *Spengler* in Basel verkauft, der es an einen Herrn *Mäder* vermietete, der nur 2 Jahre blieb.

1959 *Roger Zosso* mietete den Betrieb und konnte ihn wieder zur Blüte bringen. Leider verstarb er bald an einer schweren Krankheit, und die Bäckerei konnte nicht mehr vermietet werden.

Geissgasse 31, das Haus *«Zu Adam und Eva»* wurde Mitte des letzten Jahrhunderts von Oberzoller Reinli bewohnt. Es bestand hier schon lange vor 1888 eine Bäckerei.

1888 Das Geschäft war bei der Gründung des Vereins im Besitz von *Robert Bohrer,* dessen Tochter den Bäcker *Ernst Blum* am Obertor heiratete.

1900 Das Haus wurde an den Coiffeur Ruther verkauft und beherbergt seitdem die Ruther AG.

Kupfergasse 6, Haus *«Zur Gemse»*

1880 *Martin Knapp*
1900 *Edmund Rosenthaler,* im Volksmund «Schlafwagen-Kontrolleur» genannt, verkaufte nach dem 1. Weltkrieg die Bäckerei und übernahm die Bäckerei in der Brodlaube 27.

1918 *Georg Pfirter*
1928 Frau *Rosenthaler-Bouché* richtete an der Kupfergasse 6 ein Tea-Room ein.

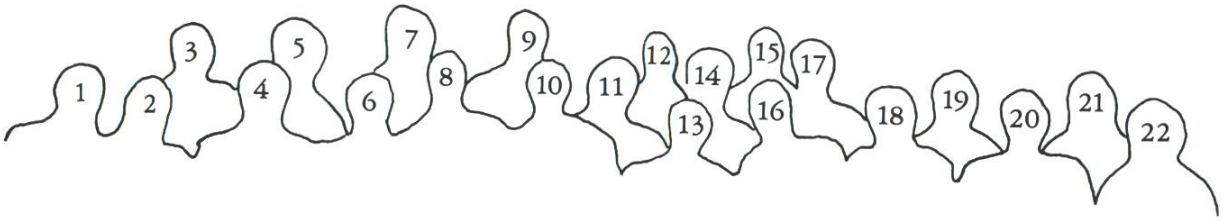
1888 – 1988

100 Jahre Bäckermeisterverein von Rheinfelden und Umgebung

1 Lüscher Armin, Kaiseraugst
Kassier
2 Fischler Bernhard, Möhlin
3 Hauri Hans, Möhlin
4 Rohrer Karl, Hellikon
5 Fischler Walter, Möhlin
6 Huber Otto, Wegenstetten
7 Flückiger Fritz, Rheinfelden
8 Büeler Joseph, Möhlin
Vizepräsident und Aktuar
9 Rohrer Martin, Rheinfelden
10 Frei Markus, Rheinfelden
Präsident
11 Rohrer Oskar, Rheinfelden
12 Jegge Pius, Rheinfelden
13 Zbinden Otto, Rheinfelden
14 Guthauser Josef, Zeiningen
15 Thürig Robert, Wallbach
16 Tessaro Ferdinand, Beromünster
17 Guthauser Hanspeter, Zeiningen
18 Sacher Joseph, Zuzgen
19 Widmer Paul, Rheinfelden
20 Bertschi Ernst, Rheinfelden
21 Hauser Jakob, Windisch
22 Aukofer Erwin, Möhlin

Mitglieder nicht auf dem Foto

Marianne Bertschi, Rheinfelden


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22

1939 Friedensrichter Oeschger kaufte das Haus für einen Lebensmittelladen.

1953 Dr. C. Disler schrieb über die Bäckerei zur Gemse: «Wie wohlig warm war es im Winter in diesem Laden mit dem hausgebackenen Brot und wie begehrlich für uns Kinder lockten die süssen Stengel unter den Fliegengittern bis wir nicht widerstehen konnten, mit dem letzten Halb-Batzen diese Labsal zu kaufen.»

Fritz und Maria Flückiger-Folger vor ihrer Bäckerei im Haus zum Leopard, Marktgasse 35.

Marktgasse 35, die Bäckerei *«Zum Leopard»* ist in Rheinfelden wohl eines der ältesten Geschäfte dieser Branche. Sie wurde von folgenden Bäckern geführt:

1888 Carl Schmieder
1901 Emil Bohrer
1920 Werner Schönenberger
1921 Werner Schneider
1923 Anton Ruede
1924 August Grob. Dieser machte noch im gleichen Jahr Konkurs.

1925 *Fritz Flückiger-Folger,* von Huttwil/BE, geb. 1900, übernahm die Bäckerei. Er erlernte den Bäcker-Konditorberuf in der Bäckerei-Konditorei Schenkel in Kilchberg/ZH und heiratete Marie Folger, ebenfalls von Kilchberg. Fritz Flückiger hatte von seinen Vorgängern auch die Schulden übernommen und musste anfangs hausierend sein Brot verkaufen. Während Jahren lagen die Einnahmen nur bei Fr. 20.– täglich. In dieser schwierigen Zeit half die Schwester der Mutter von Marie Flückiger-Folger mit einem Darlehen, für das sie nur Zins verlangte und keine Rückzahlung.

Der anfänglich kleine Kundenkreis und die grosse Konkurrenz im kleinen Städtchen erlaubten erst nach langen Jahren, Geschäft und Backstube neu zu gestalten. Bereits ein Jahr nach seinem Eintritt in den Bäckermeisterverein wurde Fritz Flückiger Aktuar und ab 1931 Präsident. Unter seinem Einfluss wurde aus Konkurrenten, die sich gegenseitig Vorwürfe machten und nicht zusammenarbeiten wollten, ein kollegialer Verein mit dem Ziel, durch gute Ware und Qualitätsarbeit die Anerkennung der Bevölkerung zu erhalten.

Zwischen 1930 und 1950 besuchte Fritz Flückiger wiederholt Kurse zur Weiterbildung zum Fachlehrer für Bäcker-Patissiers. 1930 wurde er Fachlehrer für Bäckerlehrlinge an der Berufsschule Rheinfelden und 1945 bestand er die Meisterprüfung als bester Kandidat. 1948 absolvierte er den Kurs für Experten an Lehrabschlussprüfungen und 1950 für Experten an Meisterprüfungen. Im Aargauischen Bäckermeister-Verein wurde ihm das Lehrlingswesen anvertraut und seine engagierte Tätigkeit, die Ausbildung den neuen Biga-Vorschriften anzupassen, anerkannt. Die Mitarbeit von Fritz Flückiger als Delegierter des Kantonalverbandes beim Zentralkomitee des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes wurde durch die Ehrenmitgliedschaft verdankt.

1960 *Fritz Flückiger* übergab das Geschäft seinem Sohn *Fritz Flückiger jun.,* geb. 1930, der seine Lehre als Confiseur in der Konditorei Ochsen in Thalwil absolviert hatte. Dort bekam er auch seine erste Stelle, bevor er nach Rekrutenschule und Militär für 5 Jahre nach La Chaux-de-Fonds und später nach Stengelbach/Zofingen und Zürich ging. Er machte seinen zweiten Lehrabschluss als Bäcker und heiratete Irene Castelli von Zürich. Die vom Vater übernommene Bäckerei-Konditorei leitete Fritz Flückiger bis 1980. Dann musste er das Geschäft aus gesundheitlichen Gründen schliessen.

1980 Harald Zander-Erard erwarb das Haus.

Bahnhofstrasse 7, früher Beuggengasse, das «Haus zur *Pyramide»,* ehemaliges Wohnhaus der Malerfamilie Bröchin

1880 *Baldwin Meyer*

1905 *Ludwig Mulflur*

1936 *Oskar Rohrer* von Eiken, geb. 1913, erwarb die Bäckerei von der Erbengemeinschaft Ludwig Mulflur. Hans, der Vater von Oskar Rohrer, besass bereits eine Bäckerei in Hellikon, die der älteste Sohn Karl übernahm. Das Haus wurde im Winter 1936/37 umgebaut. Hauptsächlich wurden die Fenster zu zwei Backstubenfenstern und einem Schaufenster umgestaltet. Die Bewilligung hierfür wurde allerdings nur erteilt, weil die nordwestliche Ecke für ein Trottoir an die Stadt abgetreten wurde. Am Anfang betrug der Tagesumsatz 70 Rappen, und trotz Hausieren mit dem Velo in Magden, Maisprach, Buus und Olsberg hatte die junge Familie eine schwere Existenz ohne Hilfe der beiden elterlichen Landwirtschaftsbetriebe. Bei der Mobilmachung 1939 musste Oskar Rohrer einrücken, und die Backstubenarbeit blieb auf den Schultern seiner Ehefrau lasten, die neben dem Haushalt und den Kindern kaum die Kraft hatte, das Geschäft über Wasser zu halten. 1947 wird ihr viertes Kind geboren. Mit dem Strom der Kundschaft aus der badischen Nachbarstadt erleben die Rheinfelder Bäckereien einen enormen Aufschwung. Das subventionierte Mehl, die günstige Währung (1 Sfr. = 0.80 DM) und das qualitativ bessere Brot im Vergleich zu den kriegsbetroffenen Ländern hatte im gesamten Grenzgebiet den Brotverkauf in den 50er Jahren auf das Zehnfache erhöht. In der Bäckerei war es 1950 notwendig, den alten Holzofen durch einen Holz- und Elektro-Ofen zu ersetzen. Dieser Typ Ofen musste zwei Jahre später nach einer Ofenexplosion in Luzern durch einen neuen Ofen ersetzt werden.

1964 *Martin Rohrer,* geb. 1938, der älteste Sohn von Oskar Rohrer, übernahm das Geschäft und veranlasste verschiedene Umbauten. Unter anderem wurde die einst abgetrennte Ecke in Verbindung mit der Gestaltung der Fussgängerzone 1983 wieder angebaut. Die Hausfassade ziert ein Madonnenfresko, das 1961 restauriert wurde und unter Denkmalschutz steht. Martin Rohrer hat seine Bäcker-Konditorlehre 1953 – 1956 bei Otto Fehlmann in Birsfelden absolviert. 1974 wurde er Vorstandtmitglied und 1984 Präsident des Aargauischen Bäcker-Konditormeisterverbandes. Von seinen drei Töchtern sind

zwei als Bäcker-Konditoreiverkäuferinnen und eine als Comestibleverkäuferin tätig. In Rheinfelden wird der Name Rohrer mit speziellen kunsthandwerklich dekorierten Partybroten und dem am Rheinfelder Markt Tradition gewordenen «Rohrers Schokoladen Magenbrot» identifiziert.

L. Mulflur mit Tochter vor seiner Bäckerei im Haus zur Pyramide (heute Bahnhofstrasse, Bäckerei Rohrer), um 1905, Fotograf Emil Isele, Rheinfelden/Baden, Foto im Besitz der Familie Rohrer.

Bahnhofstrasse 9, die Bäckerei *«Zum Krebs»* diente diesem Gewerbe schon sehr früh als Bäckerei *Sprich* (daher der Name «Spricheberg») und ist wohl das älteste Geschäft dieser Branche. Die einzige Tochter, Katharina Sprich, die ihre Ausbildung im damaligen Töchterinstitut Olsberg erhalten hatte, war mit Franz Josef Dedi, Musiklehrer, verheiratet und hat als «Frau Lehreri Dedi» von 1829-1871 treu ihres Amtes gewaltet. Die Bäckerei wurde von *Adolf Dedi-Schmid* (gest. 1881), dann von *Karl Rüsch* und vor der Jahrhundertwende noch von *Alfred Neukomm* geleitet.

1913 *Ernst Bertschi-Michel,* von Dürrenäsch, 1882-1939, erwarb mit seiner Frau Albertine nach langen Wanderjahren die Bäckerei. Das Ehepaar hatte eine Tochter Bertha und zwei Söhne, Ernst jun. und Max, die beide den Bäckerberuf erlernten. 1933 wurde bei ersten Umbau-Arbeiten der Laden neu gestaltet. Ernst Bertschi-Michel leitete das Geschäft bis zu seinem Tode 1939.

1939 *Albertine Bertschi-Michel,* geb. 1888, führte während der Kriegsjahre mit einem Gehilfen das Geschäft weiter, da auch die beiden Söhne in den Militärdienst mussten.

1945 *Ernst Bertschi jun.,* geb. 1913, tauschte die Offiziersuniform mit dem Bäckergewand und führte die Bäckerei mit seiner Frau *Blanca geb. Hürlimann,* geb. 1915. Der Ehe entstammten zwei Töchter und zwei Söhne, doch 1962 starb Blanca Bertschi unerwartet im Alter von 47 Jahren. *Ursula Hürlimann,* geb. 1931, die schon seit 1952 im Laden tätig war, besorgte jetzt die administrativen Arbeiten und ersetzte den Kindern, von denen drei den Bäckerberuf erlernten, die Mutter. 1965 wurde der Holzbackofen durch einen modernen Ofen mit doppelter Backfläche ersetzt, und 1968 wurde das Wohnhaus in vier Wohnungen umgebaut. In diesem Jahr heirateten Ernst Bertschi und Ursula Hürlimann.

1980 Ernst Bertschi übergab das Geschäft seiner jüngsten Tochter *Marianne* und deren Ehemann *Paul Widmer,* von Schneisingen, geb. 1952, die vier Töchter haben. Das 75jährige Jubiläum der Bäckerei Bertschi wurde 1987 mit dem Umbau des Ladens gefeiert. Diese Bäckerei war jahrzehntelang von Schülern und Lehrern des Mädchen- und Hugenfeldschulhauses sehr beliebt, da gegen einen bescheidenen Beitrag in der Pause ein Z'nüni oder Z'vieri erstanden werden konnte. Einige

Generationen von Rheinfelden erinnern sich noch an den Teig-Apfel. Ein am Morgen mitgebrachter Apfel konnte für 1 Batzen (10 Rappen) später bei Bäckermeister Neukomm und nachher bei Herrn Bertschi in Teig eingebacken wieder abgeholt werden.

Sprychenberg und Beuggenhaus, heute Bahnhofstrasse, zirka 1900, zweites Haus von links Bäckerei A. Neukomm, in der Türe der Bäcker mit seiner kleinen Tochter, Foto J.E. Baumer, Fotosammlung Fricktaler Museum.

Quellenstrasse / Belchenstrasse, die Bäckerei an der Quellenstrasse wurde von Louis Kottweis betrieben. Während der Kriegsjahre 1914 bis 1917 blieb die Bäckerei geschlossen, da Louis Kottweis den deutschen Kriegsdienst leistete. Ende des Krieges wollte sein Sohn den väterlichen Betrieb weiterführen, was ihm nicht gelang. Er musste die Bäckerei verkaufen.

1917 Das Geschäft wurde von der Aktienmühle Augst übernommen und ging später an den Allgemeinen Consumverein über, welcher den Betrieb in die Kapuzinergasse 22 verlegte. Von diesem Zeitpunkt an wurde die Bäckerei von angestellten Bäckern geleitet, die nicht dem Bäckermeisterverband angehörten. Als Leiter wirkten Gustav Bär-Grässlin, Frey und Alfred Nussbaumer von Lutekofel SO, der seinen Beruf in der Bäckerei Löliger in Basel erlernt hatte und seit 1937 mit Heidi Streubele verheiratet war. Alfred Nussbaumer leitete die Bäckerei bis 1947, dann übernahm die Familie auf eigene Rechnung einen Betrieb in Kaiseraugst. Diese Bäckerei wird heute von seinem Pächter Armin Lüscher-Nussbaumer von Mooslerau, geb. 1936, betrieben, der seit 1974 Mitglied des Bäckermeister-Vereines ist.

1947 Die Bäckerei des Allgemeinen Consumvereins wird von der Kapuzinergasse 22 wieder an den alten Standort Quellenstrasse /Belchenstrasse verlegt und Stephan Hug-Heer von Riembach SO, geb. 1921, der seinen Beruf in der Konditorei Wüthrich in Aarau erlernt hatte, leitete die Bäckerei in den nächsten 25 Jahren.

1972 Josef Haberstroh-Waltkirch aus Badisch Rheinfelden, welcher bei der Bäckerei Berger in Augst arbeitete, übernahm die Führung der Bäckerei bis er 1981 zum Leiter der Bäckerei Coop Basel ACV befördert wurde.

1981 Jürgen Walther-Martin, von Ortenau D, geb. 1953, wurde als Nachfolger eingesetzt.

1982 Die Bäckerei siedelte ins Obergeschoss des Hauses Bahnhofstrasse 26, des Coop Centers, über.

1947 Der provisorische Konsumladen an der Kapuzinergasse 22 wurde vergrössert, um bis zur Eröffnung des Coop Centers im Gebäude der alten Post an der Bahnhofstrasse 26 im Jahre 1963 zu genügen.

1963 Das Haus Kapuzinergasse 22 wurde vom Konditor Hans Berner gekauft und noch heute befindet sich ein Teil der Pralinéproduktion, in zweiter Generation von seinem Sohn Ruedi Berner geleitet, in diesem Haus.

Neben den Daten des Vereinsarchivs und der Protokolle von Otto Zbinden haben uns folgende Personen mit Auskünften den Aufbau des Artikels erleichtert: Ursula Bertschi, Markus Frei-Kyburz, Fritz Flückiger jun., Fritz Greiner sen., Stephan Hug-Heer, Pius Jegge.

Bei der Legende zum Kupferstich «Der Bäcker» und zum Holzschnitt «Der Beck» war uns Karla Winkler, Deutsches Brotmuseum, 7900 Ulm/Donau, behilflich.

Wir danken herzlich dafür.

Anhang: Bilder Seite 104 und Seite 109
Hans Sachs, 1494–1576, Nürnberger Schuhmacher und volkstümlicher Dichter (Meistersinger), Schwänke

Abraham a Santa Clara, Klostername für Hans Ulrich Megerle, 1644–1709, seit 1669 Augustiner und Hofprediger in Wien, berühmter Kanzelredner während der 2. Türkenbelagerung, Verfasser satirischer Schriften «Judas der Erzschelm», «Merk's Wien» (Schilderung der Pest von 1679).

Allgemeine Quellen

1. Karl Schib, Geschichte der Stadt Rheinfelden, 1961
2. Sebastian Burkhart, Geschichte der Stadt Rheinfelden, Sauerländerverlag, 1909
3. Beat John, 100 Jahre Bäckermeisterverband von Aarau und Umgebung, Aarauer Neujahrsblätter 1988
4. Heinrich Eduard Jacob, 6000 Jahre Brot, Rowohlt Verlag, 1954
5. Stadtarchiv