

Die geheimnisvolle Faszination des süßen Handwerks

Autor(en): Eduard Frei
Quelle: Basler Stadtbuch
Jahr: 1988

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/d1be1efd-ca5b-45b3-bc07-2025e31e1bea>

Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform www.baslerstadtbuch.ch ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

Die geheimnisvolle Faszination des süßen Handwerks

100 Jahre Confiseure – Stadt und Region Basel

Die 100-Jahr-Feier des Konditor-Confiseurmeister-Vereins Basel und Umgebung vom 6./7. Juni 1988 bot willkommenen Anlass, den geschichtlichen Werdegang des Konditor-Confiseur-Berufes und die Etablierung dieses Berufsstandes in Stadt und Region Basel in einer reich illustrierten Festschrift aufzuzeigen.* Aus bescheidenen Anfängen eines lockeren Zusammenschlusses im Jahre 1888 hat sich der Verein zur heute festgefügtten Berufsorganisation entwickelt, die im Wirtschaftsleben unserer Region einen angesehenen Platz einnimmt.

Die Faszination des süßen Handwerks

Das «süße Handwerk» des Konditor-Confiseurs hat zu allen Zeiten eine geheimnisvolle Faszination ausgeübt, die nicht allein mit rein handwerklichem Schaffen erklärt werden kann, sondern mit dem Hang des Menschen zu Süßigkeiten – ein Verlangen, das so alt ist wie die Menschheit selbst.

Das fortschrittliche Venedig als Drehscheibe des Handels zwischen Orient und Okzident liess es sich besonders angelegen sein, die süsse Handwerkskunst, die um das Jahr 1000 n. Chr. in Ägypten in voller Blüte stand, ins Abendland zu tragen. Jedenfalls sind um das Jahr 1150 in der berühmten Lagunenstadt die ersten euro-

päischen Zuckerbäcker nachzuweisen. Von Venedig kam dann die hohe Kunst, Lebkuchen, Waffeln, Konfekt, kandierte Früchte, Marmelade aus Christoph Weigels «Abbildungen der Gemein-Nützlischen-Hauptstände», Regensburg 1698. Kupferstich von Caspar Luyken; Text von Abraham a Santa Clara. ▽



* Jubiläumsschrift «100 Jahre Confiserie – Stadt und Region Basel/Ein Beitrag zur Basler Wirtschaftsgeschichte», herausgegeben vom Konditor-Confiseurmeister-Verein und erhältlich beim Sekretariat, Elisabethenstrasse 23, Basel.

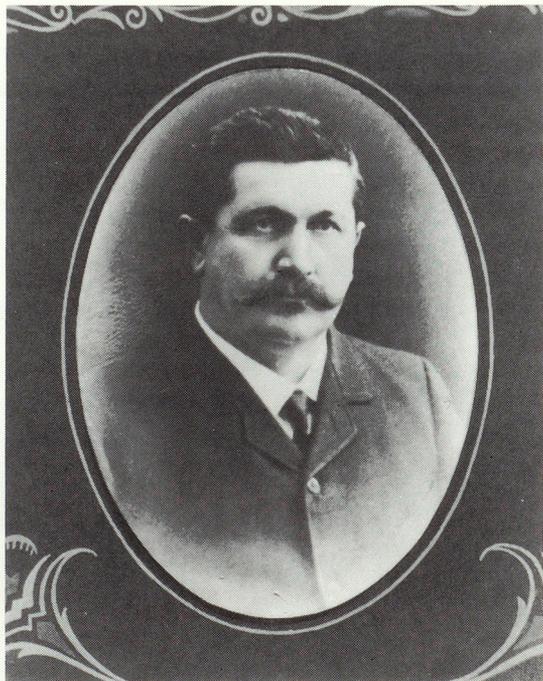
den und Pastetchen zuzubereiten, nach Mitteleuropa.

Dem 1973 erschienenen Werk von Eugen A. Meier «Das süsse Basel» ist zu entnehmen, dass trotz der bekannt asketischen Lebensführung im alten Basel die Bürgerschaft und Geistlichkeit der Esslust und der Trinkfreudigkeit nicht entsagten. Bis ins ausgehende Mittelalter fanden allerdings Süssigkeiten bei der Menügestaltung wenig Beachtung. Noch die Kochbücher der Safranzunft – in der die Lebküchner und Zuckerbäcker zünftig waren – weisen im 15. und 16. Jahrhundert nur ganz vereinzelt Waffeln, Konfekt und Lebkuchen auf; von Leckerli noch gar keine Spur. Erst die Kochkunst des 17. und 18. Jahrhunderts brachte mit der Verbilligung des Zuckers eine grössere Auswahl an Süssspeisen, so dass sich in Basel auch Zuckerbäcker mit hinreichendem Auskommen etablieren konnten.

Der Conditoren-Verein Basel von 1888

Die Hauptursache des Zusammenschlusses zu einem Verband war die durch die französische Revolution lancierte Handels- und Gewerbefreiheit. Diese wurde oft von ungeeigneten Leuten als Freipass für eine selbständige Betätigung in Handwerk und Gewerbe benutzt, was da und dort zu einer Verwilderung des Konkurrenzkampfes und zu einer Schädigung des Ansehens eines ganzen Berufsstandes führte. Hinzu kamen Abgrenzungsschwierigkeiten zwischen verwandten Berufen, wie jenen des Bäckers, des Konditors und des Confiseurs, die zu Spannungen um Verbandsgründungen führten.

Am 4. Juni 1888 kam es zur Gründung des Conditoren-Vereins Basel. Die reinen Konditoren gehörten ursprünglich dem 1885 gegründeten Bäcker- und Konditoren-Verein Basel an. Im grossen Verbund der Bäcker und Konditoren spielten die Nur-Konditoren und -Confiseure



△
Seiner Zeit weit voraus: Anton Stempfle (1856–1917), Gründer und erster Präsident des Conditoren-Vereins Basel und des Schweizerischen Conditoren-Verbandes; erster Verwalter der Einkaufsgenossenschaft Conditoren. Aus dem «Goldenen Buch» des Schweizerischen Conditoren-Verbandes; Anton Stempfle wurde als erstem die Ehre des Eintrags ins «Livre d'or» zuteil.

eine inferiore Rolle, die sie à la longue nicht bereit waren zu akzeptieren.

Im Jubiläumsjahr 1988 gedachte der Konditor-Confiseurmeister-Verein Basel und Umgebung jenes Mannes, der sich um die Verbandsgründung und den Berufsstand besonders verdient gemacht hat: Anton Stempfle (1856–1917), Konditormeister an der Streitgasse 7, der kraft seines grossen Einflusses und seines Weitblicks die verbindliche Trennung vollzog. Der Trennungstreit wurde keineswegs zimperlich geführt. Die Nur-Konditoren kämpften unter dem Motto:

«Dem Schwachen ist sein Stachel auch gegeben» (Schiller); sie verstiegen sich zur feierlichen Erklärung: «Der erste und gefährlichste Gegner der Conditoren ist die Bäckerei.» Sie verlangten die Namensänderung in «Bäckerverein», da die Berufe «Bäcker» und «Konditoren» streng voneinander zu trennen seien. Die Bäcker ihrerseits brandmarkten Anton Stempfle als «Fahnenflüchtigen» und erklärten, dass die anachronistische Überheblichkeit geradezu lächerlich wirke, mit der die Konditoren nach Lehrlingen aus besseren Volksklassen trachteten, die schon vermöge ihrer Erziehung sich weniger dem etwas rauheren Bäckerhandwerk anschliessen würden.

Diese wenigen Seitenhiebe zeigen, dass vor 100 Jahren ein regelrechter «Rangstreit» zwischen

Das frühere Gebäude der Safranzunft an der Gerbergasse um 1898; das Zunftlokal auch der sogenannten Lebküchner und Zuckerbäcker. ▽



Bäckern und Konditoren entbrannt war, wie man ihn schon in früheren Jahrhunderten kannte. Die langjährigen Polemiken fruchteten allerdings nichts, und es kam der Tag, an dem Anton Stempfle sich arrangierte. Er setzte sich mit den Vertretern des Bäcker- und Konditorenvereins an den grünen Tisch und fasste mit ihnen gemeinsame Beschlüsse. Stempfles Devise lautete fortan: «Getrennt marschieren, gemeinsam schlagen». Denn die Einsicht setzte sich bei den Konditoren durch, dass viele Berührungspunkte zwischen den beiden Berufsorganisationen bestünden und dass man in zahlreichen gewerblichen Fragen sich auf einem und demselben Boden befände; und zudem beziehe jeder Konditor Brot beim Bäckermeister, so dass man eigentlich nicht so weit auseinander sei, wie es scheinete.

Das Verhältnis zum Zentralverband und zur EG-Konditoren

Anton Stempfle, der seiner Zeit weit voraus war, präsierte von 1888 bis 1892 den Conditoren-Verein Basel. Im Herbst 1889 gründete er zusammen mit einigen Mitstreitern den Schweizerischen Conditoren-Verband mit Vorort Basel und war dessen Zentralpräsident von 1889 bis 1906. Die von Stempfle schon in der Basler Sektion skizzierte Verbandspolitik machte sich auch der Zentralverband zu eigen, was schon vor 100 Jahren zu einem engen Verhältnis zwischen Mutter- und Tochterorganisation geführt hat. Die gute Zusammenarbeit besteht bis auf den heutigen Tag und manifestiert sich darin, dass zu Ehren der jubelnden Basler Sektion der Zentralverband seine Jahresversammlung 1988 in Basel abhielt.

Um die Jahrhundertwende wurde recht eifrig die Verkaufspolitik der Bonbon-, Schokolade- und Bisquitfabrikanten besprochen. Da die Gefahr bestand, dass die Süßwarenartikel mehr und mehr industrialisiert würden, suchten die

Konditoren gemeinsam ihre wirtschaftlichen Positionen zu verteidigen. Wiederum war es Anton Stempfle, der die Idee des gemeinsamen Wareneinkaufs propagierte und im Jahre 1905 zusammen mit Gleichgesinnten die «Einkaufszentrale des Schweizerischen Konditoren-Verbandes» auf Genossenschaftsbasis ins Leben rief; er installierte sich gleich selbst als ersten Verwalter dieser Selbsthilfe-Institution (kurz EG-Konditoren genannt) und behielt dieses Amt bis zu seinem Tod im Jahre 1917.

Die EG-Konditoren ist im Laufe von mehr als acht Jahrzehnten in harmonischer Entwicklung zum modernen Unternehmen geworden mit einem Umsatz von gegen 80 Mio. Franken, was einen ansehnlichen Jahresumsatz pro Mitglied von durchschnittlich 130 000 Franken ergibt. Der Konditor-Confiseurmeister-Verein Basel und Umgebung ist stolz, dass Basel bis heute Sitz der Einkaufsgenossenschaft ist und sämtliche Präsidenten stellen durfte.

Der Konditor-Confiseur – ein kreativer Beruf

Die vielen Klagen über die Mängel in der beruflichen Ausbildung der Konditoren, die im ausgehenden 19. Jahrhundert laut wurden, waren mit ein Grund, dass im Jahre 1888 der Konditoren-Verein Basel entstand. Anton Stempfle erachtete als eines der wirksamsten Mittel zur Verbesserung der Ausbildung die Ansetzung von Lehrlingskursen mit anschliessender Prüfung. Denn damals gab es weder in Basel noch in der Eidgenossenschaft ein einheitliches Ausbildungs- und Prüfungssystem auf gesetzlicher Grundlage.

Um das Ausbildungsmanko zu beheben, eröffnete der Konditoren-Verein Basel im Jahre 1889 eine Konditorenfachschule. Mit 34 Lehrlingen verzeichnete sie einen guten Start. Laut Prüfungsbericht sollen vor 100 Jahren die Prüfungsergebnisse «zufriedenstellend ausgefallen» sein, «wobei nicht bloss Geschicklichkeit und

Fleiss, sondern auch das Betragen der Prüflinge mit in Betracht fiel». Im Jahre 1906 wurde von Gesetzeswegen die Lehre im Betrieb und der Besuch der Gewerbeschule obligatorisch erklärt, ebenso die Lehrabschlussprüfungen. Wer die Prüfung mit Erfolg abschloss, erhielt einen vom Kanton Basel-Stadt ausgestellten Lehrbrief. Seit 1930 wird den Konditor-Confiseurlehrlingen anstelle des kantonalen Ausweises das eidgenössische Fähigkeitszeugnis ausgehändigt.

Der Beruf des Konditor-Confiseurs war, wie so mancher andere auch, ursprünglich den Männern vorbehalten. Mehr und mehr haben dann auch Mädchen angefangen, diesen Beruf zu ergreifen. Die Basler Lehrabschlussprüfungen der letzten zehn Jahre zeigen, dass Konditor-Confiseur ein Beruf ist, der sich für Frauen besonders gut eignet. Feiner Geschmacksinn und künstlerisches Gespür für schöne Formen sind beim weiblichen Geschlecht speziell ausgeprägt.

Die Konditorei-Confiserie unseres Landes ist weltberühmt, weshalb den gelernten Berufsleuten dieser kreativen Branche im wahrsten Sinn des Wortes die Welt offen steht. In grossen Konditoreien und Confiseries und in Luxushotels warten Stellen auf den gelernten Konditor-Confiseur, wo er sich beruflich weiterbilden und gleichzeitig die weite Welt kennenlernen kann. Das Meisterdiplom ist ein wertvoller Ausweis für den beruflichen und sozialen Aufstieg. Wer Risiken nicht scheut und Freude an Verantwortung und selbständigem Handeln hat, dem eröffnen sich heute so gut wie vor 100 Jahren Möglichkeiten zur Führung eines eigenen Geschäfts.

Am Jubiläumsanlass 1988 erklärte der derzeitige Präsident, Eugen R. Tröndle: «Die 100-Jahrfeier ist nicht nur ein Jubelfest, sondern ein Marschhalt in der Vereinsgeschichte, während dem ernsthaft nachzudenken ist, was in der Berufssparte Konditorei-Confiserie war und was in der Zukunft sein wird.»