

100 Jahre Bäcker- und Konditorenmeisterverein Basel und Umgebung

Autor(en): Marc Lüthi
Quelle: Basler Stadtbuch
Jahr: 1985

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/b6cc1ba3-588b-4e3e-a4a4-2d461d4173cf>

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>

100 Jahre Bäcker- und Konditorenmeisterverein Basel und Umgebung

Die «Basler Begge» sind stolz auf ihre Tradition, auf ihren Verein und natürlich auf ihr Gewerbe. Sie dürfen es auch sein, denn welches Gewerbe hat in den letzten Jahrzehnten so umwälzende Wandlungen erfahren wie der Detailhandel? Die Basler Begge gehen gestärkt aus dieser schwierigen Phase hervor; sie haben dies im Jubiläumsjahr 1985 eindrücklich unterstrichen.

Der Grund zur Schaffung eines Berufsverbandes in Basel vor 100 Jahren könnte aktueller nicht sein: Die grosse Konkurrenz «Konsi» hat die Initianten C. Gessler-Märki (erster Präsident), S. Reichert, Chr. Singer, A. Stempfle, B. Paramentier, E. Beutel, A. Fischer, R. Riedtmann, C. Schmid und R. Lüthy bewogen, die «verehrten Herren Collegen» mit «collegialischem Gruss» zur ersten Versammlung einzuladen. Feuer und Flamme für die neue Idee waren die Bäckermeister anfangs nicht! Erst der zweite Versuch gegen Ende 1885 brachte die erfolgreiche Vereinsgründung. Von den Gründungsmitgliedern ist heute lediglich noch die Bäckerei Schneider an der Clarastrasse unter dem gleichen Namen Mitglied des Vereins.

Der damals umschriebene Zweck der Vereinsgründung fasst noch heute sehr treffend die Ziele zusammen: Interessenwahrung des Berufsstandes, Berufsbildung, Kollegialität und

Geselligkeit, Durchsetzung von Marktregulierungen bei den Backwaren.

Hoher Wert der Berufsbildung

Der Weitblick der Vereinsgründer zeigt sich nicht zuletzt im Bereich der Berufsbildung: Obschon bereits in den Chroniken des 17. Jahrhunderts von einer dreijährigen Lehre geschrieben wird, haben die Bäckermeister von Basel vor allem in diesem Bereich in den letzten hundert Jahren enorm viel Arbeit geleistet. Schon zwei Jahre nach der Gründung des Vereins wurde ein erstes Prüfungsreglement für Lehrlinge in Kraft gesetzt. Heute ist die Ausbildung von qualifizierten Berufsleuten in diesem Gewerbe wichtiger denn je. Der Verein unterstützt die jungen Berufsleute zusammen mit dem Schweizerischen Verband wo er nur kann.

Fachausstellungen

Der Verein hat in seiner lebendigen Geschichte auch grosse Aufgaben übernommen, die heute kaum mehr zu bewältigen wären. So wurden in den Jahren 1910, 1925 und 1960 grosse Fachausstellungen mit zum Teil internationaler Bedeutung durchgeführt. Diese Aufgabe hat in der Zwischenzeit der Schweizerische Bäcker- und Konditorenverband übernommen. Im übrigen: auch der schweize-

rische Dachverband feiert seinen 100. Geburtstag. Zufällig ist das Zusammentreffen der beiden Jubiläen nicht, gaben doch die initiativen Basler Meister den Anstoss zur Gründung des Schweizer Verbandes.

Vielbeachtete Initiativen aus Basel

Neben der Gründungsinitiative gelang es den Basler Bäckern und Konditoren im Laufe des Jahrhunderts immer wieder, dem «Schweizer Bäckerleben» entscheidende Impulse zu geben. Angefangen hat es mit der Schaffung der Bäcker- und Konditorenzeitung vor ebenfalls 100 Jahren in Basel. Dieses vielbeachtete Verbandsorgan wird heute in Bern redigiert. Eigentliche Pionierarbeit wurde auch immer im Bereich der Werbung für die private Bäckerschaft geleistet. Schier unerschöpflich scheint der Ideen-Reichtum des Basler Vereins zu sein – und dies ohne professionelle Werbe-Beihilfe! Bereits im Jahre 1932 wurde die Reklamekommission ins Leben gerufen. Das auch heute noch aktuelle Ziel: «Den Ver-



Die Basler «Begge» sind im Stadtbild Basels fest verankert, wie dieses Bild vom Jubiläumsbrotmarkt auf dem Barfüsserplatz eindrücklich demonstriert.

Dass an der Herbstwarenmesse die Lehrlinge jeweils ihr Können vor einem grossen Publikum zeigen können, erfüllt die Besucher und die Beteiligten immer wieder mit grosser Freude.



einsmitgliedern sollen Werbemittel im Kampf gegen den Grossverteiler zur Verfügung gestellt werden.» Die Reklamekommission hat denn auch verschiedene Ideen entwickelt, die in die Basler Geschichte eingegangen sind. Wer erinnert sich nicht an die originelle Aktion «100 Jahre Schlumbi» im Jahre 1971? In neuerer Zeit war der Idee der Gestaltung eines Brotmarktes ein grosser Erfolg beschieden: Am Jubiläumsbrotmarkt im Mai 1985 konnten auf dem Barfüsserplatz nebst Schaubäckerei rund 100 Brotsorten an originellen Ständen bewundert und erstanden werden.

Höhen und Tiefen im Vereinsleben

So erfolgreich die Entwicklung des Meistervereins auch verlaufen ist, so natürlich ist es auch, dass in den 100 Jahren des Bestehens mit sehr vielen Problemen gekämpft werden musste. So stellte der Alleingang der Konditoren einige Jahre nach der Vereinsgründung eine grosse Belastung dar. Erst viel später kehrten die Konditoren in den Verein zurück. In neuerer Zeit bereitete den Bäckern die Entwicklung der «Gebäck», der Basler Gemeinschaftsbäckerei, grosse Sorgen. Diese Firma wurde 1966 mit dem Ziel gegründet, die Meister mit der zentralen Produktion von Backwaren etwas zu entlasten. Damals wogen die Sorgen mit der Personalbeschaffung besonders schwer. In den Rezessionsjahren 1974 bis 1976 schrumpfte der Umsatz der «Gebäck» rapid zusammen. Die Bäcker stellten ihre Backware wieder selber her. Die «Gebäck» stellte deshalb 1976 ihre Produktion ein. Heute besteht sie als Genossenschaft und Dienstleistungsbetrieb weiter.

Vielfältige Aktivitäten

Natürlich wurde dem vor 100 Jahren gesteckten Ziel der Geselligkeit tüchtig nachgelebt; die Aktivitäten der Sängerrunde, der Bäcker-

Frauen, der Begge-Turner und viele regelmäßige Veranstaltungen des Vereins haben dazu geführt, dass in der Stadt Basel und Umgebung – auch viele Meister des Unterbaselbietes sind Mitglieder des Basler Vereins – zwischen den Bäckermeistern und auch den Meisterfrauen ein überaus gutes Einvernehmen besteht. Dies dürfte mit ein Grund dafür sein, dass heute fast alle Basler Bäckermeister «Basler Begge» sind.

Geprägt wird der Verein aber auch von vielen «Aussenbeziehungen». Traditionell eng ist das Band zum Metzgermeisterverein Basel, mit dem in den Hallen der Mustermesse ein angesehenes Restaurant betrieben wird. Besonders eng und freundschaftlich sind die Bande zur E.E. Zunft zu Brotbecken, der «Vorgängerin» des Vereins.

Der mächtigen Konkurrenz gewachsen

«Ich betrachte es als wesentlich, dass sich das Standesbewusstsein des Bäckerberufes – darin eingeschlossen dasjenige der Bäckermeisterfrauen – auch in Zukunft erhält. Die Aufgeschlossenheit der Basler Begge einerseits und die Traditionsverbundenheit andererseits sind aus meiner Sicht Garant dafür, dass in Zukunft das sympathische, lebensnotwendige Gewerbe bestehen und florieren wird.» Mit diesen Worten umschreibt der Direktor des Gewerbeverbandes Basel-Stadt, Dr. C. Eymann, in der Festschrift «100 Joor Basler Begge» die Zukunft des Berufsstandes. Die Probleme der veränderten Konsumgewohnheiten, der steigenden Sozillasten, des zunehmenden Gesetzgebungseifers des Staates und der steigenden Liegenschaftspreise lasten schwer auf dem Buckel der Bäcker. Immer mehr wird der Meister vom «Gewerbler» zwangsläufig zum dynamischen, marktorientierten Unternehmer. So kann und wird er die Probleme auch in Zukunft lösen.