

Erfurter Brotgeschichte

Beigesteuert von Detlef Tonn
26. 06. 2009
Letzte Aktualisierung 14. 08. 2014

Ein Beitrag zur Wirtschafts-, Sozial- und Kulturgeschichte der Stadt Erfurt und seines Umlandes

Auszug aus dem Bericht zum gleichnamigen von der ARGE Erfurt geförderten Projekt (Maßnahmenr.: 860/08), das in der Zeit von September 2008 bis März 2009 als Nachfolgeprojekt zum Thüringer Naturbrief in Zusammenarbeit mit dem Bildungsträger, der Gesellschaft für Ökologie und Umweltchemie mbH (ÖkoLab GmbH), von einer Projektgruppe bearbeitet wurde. Die Ergebnisse der Projektarbeit wurden gemeinsam mit drei gleichzeitig ausgeführten Projekten (s. Verweis unten) am 6. März 2009 in den Räumen der ÖkoLab GmbH im Rahmen einer Power Point Präsentation vorgestellt.

Die Projektgruppe :Detlef Tonn (Projektleiter) Grit Bürdek Ulrike Hofmann Ute Schaar

Die abschließende umfassende Dokumentation soll hier aufgrund des Umfangs nur im Überblick ihrer inhaltlichen Gliederung wiedergegeben werden - die Zeittafel als thematischer Schwerpunkt aber vollständig. Die Geschichte des Brotes ist zuallererst die Geschichte von Handwerkern - der Bäcker, Müller und ihren Familien, der Gesellen, Lehrlinge, Knechte; ihrer Arbeits- und Lebensbedingungen. Zu berücksichtigen waren auch die maßgeblichen gesellschaftspolitischen Verhältnisse, ohne die eine derartige Untersuchung nicht auskommt. Deutlich hervorgetreten ist die enge Verbindung zur Stadtgeschichte, aus der hervorragende Elemente zum Bereich des Bäckerhandwerks aufzufinden sind. Grundlage des Projektes bildete die verdienstvolle Arbeit des Bäckermeisters und Chronisten Friedrich Wolle aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts.

Wesentliches Anliegen der vorliegenden Arbeit war es, die Ergebnisse in seiner Schrift „700 Jahre Bäckerhandwerk zu Erfurt“ von 1928 kritisch zu bewerten, in den zugänglichen Urkunden nachzuweisen und dem heutigen Erkenntnisstand gegenüber zu stellen. Ebenso war es folglich das Ziel, neue Erkenntnisse, mögliche Korrekturen oder Ergänzungen in den Stand von Wolle von vor 80 Jahren einfließen zu lassen. Erfurt kann auf eine sehr früh bezeugte und damit auch im Vergleich zu anderen deutschen Städten besonders reiche Geschichte seines Bäckerhandwerks verweisen. Bereits in der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts ist eine Erfurter Bäckerinnung urkundlich belegt, sodass als Gegenstand des Projektes ein Zeitbereich von acht Jahrhunderten zu betrachten ist. Die Fülle des erschließbaren historischen Materials wurde unter thematischen Schwerpunkten zusammengestellt, um damit die Herausarbeitung wesentlicher Aspekte zu erleichtern und zu unterstützen.

Eine Vollständigkeit in der Darstellung erreichen zu wollen, war nie Anspruch des Projektes und konnte es auch nicht sein. Inhaltlicher Überblick mit Kurzbeschreibung der Kapitel

- Herkunft des Brotes

-

Seit nunmehr über 6000 Jahre nimmt das Brot einen zentralen Platz als Grundnahrungsmittel Nr. 1 für die menschliche Existenz ein. Vom antiken Ägypten aus gelangten die Kenntnisse des Brotbackens über Griechenland und das Römische Reich nach Europa. Die erste Erwähnung eines germanischen Bäckers war um 700 urkundlich belegt. Zwei Erfindungen haben das Brotbacken entscheidend verändert: der Bau der Backöfen und die Wirkung von Hefen.

- Vom Getreide zum Brot

- Getreide und Getreidespeicher

Mitte des 14. Jh. ist das Gemangkorn als Mischung aus Weizen und Roggen belegt. Getreidearten wandelten sich, einige verschwanden (Einkorn, Spelt). Der Getreidehandel, bereits früh vom Rat kontrolliert und die Versorgung weitgehend gesichert, erfolgte lange auf dem Kornmarkt bei der Allerheiligenkirche. Der mächtige Kornhofspeicher aus dem 15. Jh. beeindruckt noch heute. Weitere Handelsplätze und Kornhäuser werden aufgeführt.

- Mehl und Mühlen

Durch starke „Verzweigung“ der Gera, entwickelte sich früh auch ein umfangreiches Mühlengewerbe. Über lange Zeit arbeiteten beständig um die 25 Getreidemühlen. Heute ist die Gustav-Zitzmann-Mühle in Ingersleben die letzte geschäftsmäßig arbeitende Getreidemahlmühle in Erfurt.

- Brot backen

Sauerteige verbessern Verdaulichkeit, Aroma, Geschmack und Haltbarkeit der Backwaren.

Neben der häuslichen Brotfertigung entwickelten sich zuerst stiftische und klösterliche Backhäuser. Sie waren Mitte des 13. Jh. dominierend mit ihren Brotbänken in der Stadt (Domplatz, Wenigemarkt, Lange Brücke). Später verfügte jeder der 28 städtischen Gemeindebezirke über je einen Backofen, diese Backgerechtigkeit bildete den Ursprung für eine Innungsbildung. Im 14. Jh. werden 80, im 17. Jh. 59 Backhäuser genannt. Das lange beherrschende Zwangsbackrecht

geht zunächst als Zugeständnis für Neusiedler, später Anfang des 19. Jh. unter Preußen, über in die Backfreiheit.

- Zur Geschichte des Erfurter Bäckerhandwerks
- Zeitlicher Überblick & Zeittafel

Zusammenstellung bekannt gewordener Ereignisse von den Anfängen bis zur Gegenwart.

Bewußt sind auch ausgewählte Daten der Firmengeschichte und Randereignisse von Einfluß in die Chronik aufgenommen worden.

- Erste urkundliche Nachrichten

Sie datieren wesentlich in das 13. Jh. Erstgenannt werden Backhäuser, BäckerIn, Innung. Bedeutende Quellen zum Handwerk liegen vor mit der Urkunde des Marienstiftes (um 1228), der Erzbischöflich-Mainzische Heberolle von 1248 und dem Occultus Erfordensis (Carmen Satiricum) des Nicolaus von Bibra (um 1282). Einschneidend und von langanhaltender Wirkung ist die Aufhebung der Bäcker- und Fleischerinnung 1264.

- Handwerk - Zunft & Innung

Die Geschichte des Erfurter Bäckerhandwerks wird, abgesehen von der Zeit ihrer Auflösung, bis in unsere Tage maßgeblich von der Bäckerinnung geschrieben. Der Zunftzwang schützt die Privilegien nach außen und mündet im Innungsrecht. Zeiten hohen politischen Einflusses in der Stadt wechselten mit Bedeutungslosigkeit. Der Bäckerstand gilt als wohlhabend. Trotz statutenmäßiger Regulierung lassen sich aber Zunftkrisen nicht verhindern. Die Zunftorgane wachen über die Durchsetzung der Ordnung und die Interessenvertretung gegenüber der Stadt.

Mit der Einführung der Gewerbefreiheit 1810/11 unter Preußen entfallen die Zunftschranken, die Innung besteht aber weiter.

- Ordnungen und Statuten

Anschaulich dargestellt wird die Entwicklung der Rechtsordnung des Erfurter Bäckerhandwerk beginnend um die Mitte des 14. Jh. mit lediglich vier Artikeln in der älteste erhaltenen Ordnung, in der sog. Willkür, bis zur allgemeinen Gewerbeordnung und dem resultierenden Statut der Erfurter Bäckerinnung mit 55 Paragraphen mitte des 19. Jh.

- Lehrlings- und Gesellenwesen; die Gesellenfrage

Auch der Nachwuchs wurde über Ordnungen reglementiert. Über die Zielsetzung in den Innungsbestimmungen hinausgehend wurden hier aber Zugangsbeschränkungen, z.B. um Meister zu werden, auferlegt. Dem dienten auch Wanderschaft und das in der ersten Hälfte des 19. Jh. geschaffene Wanderbuch. Zwischen Gesellen und ihren Meistern bildet sich eine tiefe Kluft.

- Notzeiten, Teuerungen

Zeiten ausreichender Versorgung mit Brot wechselten über die Jahrhunderte immer wieder mit Notzeiten, meist in Folge von Naturkatastrophen, Dürren, Unwettern, Überflutungen und Kriegszeiten, denen tausende Menschen zum Opfer fielen. Die Chroniken berichten von den erschütternden Auswirkungen. Die Auswirkungen durch Bevölkerungsverluste wie nach dem 30-jährigen Krieg stürzten auch die Bäcker in Not. Teuerungsmedaillen des 18. und 19. Jahrhunderts dokumentieren mit den Hochpreisangaben für Getreide und Brot diese Notzeiten.

Zuletzt führten die beiden Weltkriege zu Rationierung und Qualitätseinschränkung von Brot.

- Statistisches Material

Anhand weniger Angaben soll der Bestand an Meistern und Gesellen in der Stadt skizziert werden.

- Bäckereibetriebe
- Brotfabriken

Nur sehr dürftig wurde Material gesichtet zu der innungseigenen Dampfbäckerei, der Kornbrotfabrik Gispersleben sowie den HO- und Konsumbäckereibetrieben in der DDR.

- Bäckereien

In einer Auswahl werden Familienbetriebe meist mit langer Tradition über mehrere Generationen vorgestellt, einige von ihnen leider mit beabsichtigter Geschäftsaufgabe in absehbarer Zeit.

Schaubacköfen halten das Erlebnis des Backbetriebes für alle Interessierten lebendig.

- Bäckerhandwerk heute

Die heutige Bäckereiszene wird von überregional arbeitenden Filialketten und einem harten Preiskampf beherrscht. Immer mehr kleine Handwerksbetriebe müssen der erdrückenden Übermacht von billigem Konkurrenzangebot Tribut zollen und aufgeben. Der Wert handwerklich gefertigten Brotes scheint im Bewußtsein des Verbrauchers immer weiter zu schwinden. In der Innung sind 2008 lediglich 25 Mitglieder eingetragen.

- Brot und Kunst

-

Entsprechend der kulturübergreifenden Bedeutung, die das Brot als Grundnahrungsmittel einnimmt, ist ihm auch in der Kunst große Aufmerksamkeit gewidmet worden. Alle Vorgänge rund um das Brot haben in die künstlerische Darstellung Eingang gefunden. Viele Künstler haben sich in ihren Werken mit dem Thema auseinandergesetzt Pieter Brueghel d. J.,

David Teniers, Rembrandt und Georg Flegel, Erich Heckel, Ernst Ludwig Kirchner, Käthe Kollwitz, Gerhard Marcks, Daniel Spoerri oder Wilhelm Busch.

Vollständige Wiedergabe der Zeittafel aus dem Bericht:III. Zur Geschichte des Erfurter Bäckerhandwerks1. Zeitlicher Überblick & ZeittafelUm 800 - 1310Von den Anfängen bis zur erkämpften Beteiligung der großen neun Handwerke am Stadtreghment

Um 800

Bäcker auch auf dem Petersberg

Um 1000

Bäckereien der Klöster und Höfe zu größeren Betrieben entwickelt

Ende 12. Jh.

vermutlich besteht eine Zunft mit mündlich weitergegebener Zunftordnung

Um 1228Urkunde des Marienstifts15067 Lichtbildarchiv Marburg/LahnErste Erwähnung des Bäckerhandwerks: Urkunde des Marienstifts: Conrad, Probst des Marienstiftes zu Erfurt, bestimmt, unter welchen Bedingungen Hermann der Münzmeister das ohne Erlaubnis erkaufte stiftische Backhaus behalten soll. Mit dem ältesten 1. Siegel der Stadt Erfurt! Urkunde undatiert, verschiedene Zeiteinordnung:

- 1228 & 1231 in Abschriften der Urkundenregesten des Domarchivs Erfurt
- 1216 & 1228 in Beyer, Urkundenbuch I

1248/49 Textstelle in der Heberolle mit der Ersterwähnung der Erfurter BäckerinnungC 1 B Nr. 35, Staatsarchiv DarmstadtÄlteste Urkunde über die Bäckerinnung: Freizinsliste für Erfurt in der Erzbischöflich-Mainzische Heberolle, die Innung ist für das verliehene Recht freizinspflichtig. Unter den Freigütern werden die Besitzer von vier Bäckereien genannt, an drei weiteren Stellen ist im Zusammenhang von einem Backhaus die Rede

1250/56

In der Heberolle sind mehrere Bäckereien als Freizinsgüter nachgewiesen, sie ist damit das einzig bekannte Dokument zwischen der Ersterklärung von 1120 einer Anzahl von Liegenschaften und Besitzungen in Erfurt durch den Mainzer Erzbischof Adalbert I und den ältesten erhaltenen Freizinsregister von 1293/1310

12. März 1252

Ältester Nachweis eines Backhauses in der Umgebung von Erfurt: Heidenreich von Rusteberg belehnt Jutta, Hausfrau Eberhards von Wechmar, und ihre Kinder mit einer Mühle zu Erfurt und einem Backofen zu Linderbach

13. Jh.

Gemeindebackhäuser gehen in Eigentum selbständiger Meister über

Mitte des 13. Jh.

Anspruch des in Zünften organisierten Handwerks um Mitsprache und Einfluß am Stadtreghment

Beginn 1260er Jahre

Streit zwischen Bürgern und Bäckern um Qualität und Preis der Brote

24. Mai 1264

Werner, Erzbischof von Mainz, hebt die Fleischer- und Bäckerinnung zu Erfurt auf, wogegen die Stadt zu seiner Entschädigung eine Reihe von ihm verpfändeter Einkünfte zurückzukaufen verspricht. Die consules bestimmen jährlich 2 Bäcker, die als vereidigte Brotbeschauer fungieren und etwaige Übertretungen zur Anzeige zu bringen haben. Das Zunftmonopol wird aufgehoben, das bedeutet die Marktöffnung für auswärtige und einen Preisverfall und Konkurrenz für die Erfurter Bäcker.

1264

Revers der Consules über denselben Gegenstand. Sie bedanken sich, dass der Erzbischof die Aufhebung der Innung der Bäcker und Fleischer genehmigt hat, erwähnen die Einkünfte, die sie dem Erzbischof zu seiner Schadloshaltung für die durch Aufhebung der Innung ihm verloren gehenden Rechte und Dienstleistungen übergeben (12 Mark jährlicher Einkünfte und jährlich 16 Malter Weizen) und verpflichten sich, dass die Bäcker und Fleischer, die wegen ihrer Vergehungen vor dem Schultheiß des Erzbischofs mit der Veme genannten Strafe belegt werden, dieser Strafe nicht entledigt werden sollen.

1264/65

Rat errichtet ein Brothaus auf dem Wenigemarkt

1265

Der Abt Andreas und der Convent des Petersklosters zu Erfurt verkaufen dem Rat ihre durch dessen Anlegung eines Städtischen Brothauses wertlos gewordenen 8 Brotbänke auf dem Wenigemarkt

22. Juli 1266

Das Kloster Ichtershausen verkauft dem Rat von Erfurt seine ebenfalls wertlos gewordenen Brotbänke auf dem Wenigemarkt

1271/72

Grosse Not und Teuerung (30fache Preissteigerung!), Kaum Brot. 2160 Tote = $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{5}$ der Erfurter Bevölkerung

1279 bis 1282

Der „Occultus Erfordensis“ („Carmen Satiricum“) des Nicolaus von Bibra beschreibt in der vierten Distinktion, Vers 1800-1815, indirekt die Bäcker auf dem Markt, gegen die wegen eigenmächtig verkleinerten Brotes die Kontrollorgane des Rates einschreiten und diese populistisch bei den Bäckern durchsetzen, dass die Kunden für eine Münze das Doppelte an Brot bekommen.

1283

Aufstand der Zünfte unter Volrat von Gotha

etwa 1284

Aufstieg der ersten Bäcker in den Rat: Konrad von Kreuzburg u. Dietrich de Lapide (von Stein)

4. März 1287

Heinrich, Erzbischof von Mainz, verträgt sich mit der Stadt Erfurt über die bisherigen Irrungen. Genannt werden „die brotbekken, daz si brot verchouffen“

1290

Aufzeichnung des Reinikinus Mornewech über die von ihm in Flandern zu leistenden Zahlungen an Erfurter Bürger. Darunter „Iohannes pistor de Cruceborch“ - Die Bäcker von Kreuzburg werden unter den Erfurter Gläubigern des Lübecker Rates genannt, waren also am Fernhandel beteiligt.

1291

Siffrid von Halle und Theoderich Hoterman, Bürger zu Erfurt, bekennt, dass sie die Mühle zu Gispersleben „molendinum situm in Gisbotsleybin“ unter denselben Bedingungen wie ihr Vorfahr Theoderich Hoterman von dem Stephansstifte in Mainz empfangen haben.

1293

Im ältesten Freizinsregister der Hebestelle Severi (der Severi Kirche) des Brühler Schultheißen werden als Freizinsgüter aufgeführt: vier Backhäuser („pistrinum“; je zwei im geistlichen bzw. weltlichen Besitz) sowie neun Mühlen („molendinum“; weltlich).

1306

Heinrich, Probst der regulierten Augustiner-Chorherren, belehnt Adelheid von Berka und ihren Mann, Kirstan, Bürger zu Erfurt. Als Zeuge: Bäcker Hildebrand de Lapide (von Stein) („ Hildbrando de Lapide pistore “)

1. Sep. 1306

Die Grafen Günther und Heinrich von Schwarzburg übereignen der Marienkirche in Erfurt Güter in Apfelstädt. Erste Nennung einer Erfurter Bäckerin (pistrix) („ Adeleydis dicta Morreleyen, pistrix in Erfordia “)

1309

Zünfte brechen die alleinige patrizische Stadtherrschaft der Gefrunden

26. Juni 1310

Das Kloster Ichttershausen verkauft einen Hof in Erfurt bei der Vitikirche in der Nähe des Backhauses

1310

Das älteste Freizinsregister der Hebestelle Mercatorum (der Kaufmannskirche) des Marktmeisters werden als weltliche Freizinsgüter genannt: zwei Backhäuser sowie eine Mühle.

1310

Der Rat sieht sich zur Anerkennung, von den Handwerken selbst eingesetzter, eigener Organe, der Vormunden, veranlaßt. Die neun großen Handwerke erkämpfen einen Anteil am Ratsregiment.

1311 - 1510 Von der Beteiligung der Bäcker am Ratsregiment bis zum „Tollen Jahr“ und der Regiments-Verbesserung

nach 1310
bis 1510

Im Rat: 10 von den Zünften (Beteiligung der Bäcker an den Ratsherren ist als sicher anzunehmen, sie gehörten zu den ratsfähigen 9 großen Zünften) und 10 von der übrigen Gemeinde

1316/17

Stadtbelagerung durch Landgraf Friedrich: Große Teuerung und tausende Hungertote.

März/April 1323

In zwei Protestnoten gegen die Wahl des Priors Volmar zum Abt des Petersklosters wird das dortige Backhaus („ pistrinum et omnia allodia “) genannt.

1329

Der Rat von Erfurt überweist der Gemeinde Stotternheim zwei Backöfen zum Brotbacken gegen einen Zins von acht Pfund Pfennigen

17. Oct. 1329

In einer Appellation des Rates an den Papst Johann XXII. wird der Bäcker Heinrich von Waltershausen („ Henricus de Waltershusen pistor “) genannt

1331 Der Domstift zu Erfurt erwirbt von dem in Großrudstedt ansässigen Ritter verschiedene Güter, darunter auch ein Backhaus neben der Pfarre

1332 Nach der Geleitstafel werden im wesentlichen nur Korn, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel angebaut

1332 Der mainzische Provisor Herrmann von Bibra (Bibra-Buch?) zählt in Erfurt schon 26 Mühlen.

1335

Concordata Alberti: Bäcker u.a. sollen ihre Ware (nur) in stiftischen Häusern und Ständen anbieten gegen Zins und Gebühr. Falls die Brotbänke besetzt sind, dürfen die Bäcker auch in ihren Häusern verkaufen.

1. Sep. 1335

Eine vom Rat beurkundete Stiftung für das Martinshospital nennt den Bäcker Heinrich von Saalfeld („Heinricus de Salfelt pistor“)

1344

Die Brüder Heinrich und Berthold von Ingersleben, Bürger zu Erfurt, verkaufen ihren Besitz in Ingersleben mit dem Zwangsbackofen an das Nonnenkloster St. Martini zu Erfurt

1350

Für die unter dem Gewölbe der St. Vitikirche an der Langen Brücke erstellte Gruppe von Brotbänken ist der Rat freizinspflicht.

1351

Älteste erhaltene Ordnung über das Erfurter Bäckerhandwerk: 4 Artikel im Zuchtbrief

1352

Die Brüder Johann und Heinrich von Utzberg verkaufen ihren Besitz an Erfurt, ausgenommen, wegen der sicheren Einnahmen, das Backhaus.

1354

In einer Urkunde belegt: als Korn gilt Gemangkorn aus Roggen und Weizen

1368

Grosse Teuerung: Ein Gothaisches Malter Korn galt zu Erfurt anderthalb Marck fein Silber. Die „Brote“ für 3 Pf. sind so groß wie ein Taubenei (Marcus-Brödtlein, da um S. Marcus-Tag hervorgebracht)

26. Aug. 1368

In einer Verkaufsurkunde des Heinrich Segewein wird sein Schwager, der Bäcker Götz Gedreuge („Gotz Gedreuge, ein bekke czu Erforte, swager des egenanten Heinrichs vorkoufers“) erwähnt.

1373/1401

Städtische Unterhaltsarbeiten am Brothaus auf dem Gradenmarkt: 1373 Ausgaben für Deckung des Daches; 1401 für Ausbesserungsarbeiten, zugleich an den Brotbänken in der Futtergasse (= Brothaus am Wenigen Markt) und bei St. Viti

1375

Nach 8tägiger Belagerung der Stadt durch Kaiser und Markgraf demonstrieren Bäcker mit vorgetäuschten größeren Vorräten an Mehl und Korn städtische Stärke.

Ende 14. Jh.

Den Statuten ist ein Verzeichnis der insgesamt 80 in der Stadt vorhandenen Backhäuser beigefügt.

1423

Teuerung: Der Scheffel Korn kostet in Erfurt 12. Gulden

1425 / 1515 Erfurter Predigerkirche, südl. Seitenschiff, direkt über dem Lettner:
Gewölbeschlussstein mit anbetendem Bäckerehepaar,
Brezel als Symbol der Bäckerinnung im unteren Rand

Abschluss einer Bruderschaft zwischen „ganczem hantwergk und ynnunge“ der Bäcker und den Predigermönchen. Die Eintragung der Urkunde im Prediger-Totenbuch war offenbar vorgesehen, kam aber nicht über die Ausführung der Handwerksemlerne hinaus. Die in der Bäckerordnung von 1515 inserierte vorgesehene Urkunde gewährt

damit den ersten Anhalt für das Wiederbestehen der Bäckerinnung nach deren Auflösung von 1264.

1437

Verkaufstabelle für Brot (Brottaxe) Der Fertigungsprozeß vom Getreide zum Brot wird exemplarisch ausgeführt und eine Preistabelle abgeleitet

1437

Zur Sicherstellung der Versorgung der städtischen Bevölkerung mit Getreide und bei der Überwachung des Handels mit diesem wichtigsten Nahrungsmittel erläßt der Rat in Übereinkunft mit den Landgrafen von Thüringen ein vollständiges Ausfuhrverbot für „getreide, korn, gersten, haffern“.

1438

Um S. Marci-Tag ist das Brot für 3 Pf. so groß wie eine „welsche Nuß“. In nachfolgenden Jahren sterben viele tausend Menschen Hungers

1440

Für den Einzug des Mainzer Erzbischofs Churfürst Dietrich in Erfurt liefern die Bäcker „zwey Kasten voll weiß Brod“

1465 – 1473

In der Großen Ackerhofgasse läßt der Rat den Kornhofspeicher errichten. Beeindruckende Giebelfront des Kornhofspeichers an der Moritzgasse. Noch vorhandene Einbauten für die Abfüllung. Ansicht von der Ackerhofgasse aus gesehen

15.Jh.

In den die Bäckerei berührenden Berufen sind tätig: 69 Bäcker, 19 Pistoren, 11 Kornmüller

19. Juni 1472

Dem Stadtbrand fallen zum Opfer u.a.: Krämerbrücke mit Kirchen, Wenigemarkt, die Rabenmühle hinter S. Veit, Kornmarkt (bei der Allerheiligenkirche), S. Severi-Hof, Mayntzische Hof, das Frohn=Backhaus, Mühle; viele Güter wie Korn sind verdorben

Um 1480

Bäcker bezeugen gegen die Abspaltungsversuche des Mainzer Erzbischofs und der Kurfürsten von Sachsen ihre Treue zum Rat

1480

Mainzer Erzbischof Diether beansprucht bewußt unwahrhaftig alte Rechte, u.a.: Der Brotverkauf hat nur auf den stiftischen Brotbänken zu erfolgen! Der Rat weist ab.

1483

Der Dom- und Severistift erwerben gemeinsam Gut und Dorf Großmonra als Mainzer Lehen mit Backgerechtigkeit sowie einer Mühle und sichern sich mit dem herrschaftlichen Backhaus infolge des Zwangsbackrechts und des damit verbundenen hohen Backlohns eine gute Einnahmequelle

1483

Mit der Anerkennung seiner Zinsverpflichtung im Amorbacher Vertrag wird der Rat verpflichtet, für eine regelmäßige Beschickung der Brotbänke zu sorgen.

Ende 15. /Anfang 16.Jh.

Einsetzende Schließung der Zünfte durch numerus clausus oder Erschwerung des Meisterwerdens

1499 Die Anwendung dieser Strafe an Bäcker

wegen zu kleinen Brotes konnte für Erfurt nicht nachgewiesen werden

Im Anhang des Zuchtbriefes wird die Bestrafung gewerblicher Verfehlungen der Bäcker u.a. festgelegt.

Um 1500

Das Mahlgeld wird seit 1402 wieder eingeführt, von einem Viertel 4 alte Groschen

1509/10Das „tolle Jahr“ oder die Erfurter Revolution, vor 500 Jahren, für kurze Zeit bildet sich das neue „gerechte“, jetzt nur auf Handwerke und Gemeinde gestützte Regiment heraus.

1510

Regiments-Verbesserung: Die Bäcker u.a. großen Gewerke bestimmen je zwei Vormunde, die die Vierherrn und den Rat wählen dürfen.

Der Kornmeister über alle Kornhäuser der Stadt soll dem Rat (dem Voigt) alle Bilanzen vollständig bezeichnen. Der Rat mischt sich nicht in Zunftbelange ohne Wissen oder Zustimmung der Vierherrn und Vormunde.

1511 - 1664Vom „gerechten“ nur auf Handwerke und Gemeinde gestützten Regiment bis zur Wiedererrichtung der Mainzer Herrschaft und dem Wegfall des politischen Mitspracherechtes der Zünfte

16. Jh.

Meisterregister, anfangs nur mit Meisternamen, ab Ende des 18. Jh. bis 1805 auch mit ausführlichen Beurkundungen

1511

In Erfurt arbeiten nach Verrechtsbuch 88 Bäcker und 20 Müller

1511

Die Erfurter Bäckerschaft weist schon starke Besitzunterschiede auf: Das Durchschnittsvermögen beträgt 201 fl, dagegen das des reichsten Meisters 1243 fl, also mehr als das Sechsfache!

1512/15

Ausführliche Ordnung der Becken (35 Artikel). Strafkatalog bei Verstößen gegen die Zunftstatuten. Die Palette der Ahndungen („Buße“) reicht von Abgaben von Wachs über gestaffelte Geldstrafen bis zum Innungsausschluß und Gewerbeverbot („Entzug des Handwerks“).

1514

Nach sehr trockenem Sommer und viel Regen zur Ernte verdirbt das Getreide – große Teuerung folgt.

1523

Ein sehr dürrer Sommer, man kann mancherorts nicht mahlen; die Mühle auf dem Dämmchen brennt ab.

1529

Ein feuchter und nasser Sommer, das Getreide auf dem Felde verfault. Eine große Teuerung und Seuche folgt.

1530

Das Graden-Brothaus wird aufgegeben und nach 1530 am Orte des Brothauses für die 1525 zerstörten alten die neuen Salzkräme errichtet.

1536

Der Sommer ist so trocken, dass nicht gemahlt werden kann, der Rat läßt daher eine Roßmühle errichten. Ein Groschen-Brot wiegt nur 1 ½ Pfund. Bei Bränden kommt viel Getreide um.22. April 1539In einem Testament des Priors Melchior vom Reglerstift tritt der Klosterbäcker Christoph Linke als Zeuge auf

1563

Orkanartiger Wind reißt das Backhaus auf der Misten ein, wobei die Bäckerin und ein Mädchen erschlagen werden.

1569

In Erfurt arbeiten nach Verrechtsbuch 75 Bäcker und 9 Müller (bei 22 Mühlen)

17. April 1579

Ein Feuer in der Mühle auf dem Mühlhofe verursacht großen Schaden

1587 Eine Tafel am Benediktplatz erinnert seit den 90er Jahren an den Standort eines Backhauses an der Krämerbrücke, erstmals erwähnt 1587

Erfurt hat 69 Bäcker, 32 Müller. Bäcker zählen zu den bestsituiertesten Bürgern.

1590/91

Große Mißernten lassen Getreidepreise kräftig ansteigen: Ein Erfurter Malter Korn kostet 20 Gulden, das Groschenbrot wiegt 2 Pfund. 21. April 1592

Nach Starkregen werden 18 Mühlen auf dem schmalen Wasser weggespült.

1592

Brottable mit Brotpreisen (Verkaufstaxe für Brot und Schittchen) 1593

Feuerordnung und andere Artikel.

1595

Ordnung der Becken, der Knechte und Lehrjungen (22 Kapitel)

1595

Lade der Bäcker (gesellen) datiert; 1718 und im 19. Jh. erneuert. Lade der Bäcker (1595). Museum für Thüringer Volkskunde Erfurt, Schaudapot Benaryspeicher (Innungsladen), 2009. Ältere Aufnahme

1595

Pergamentband mit einer Anzahl alter Innungsordnungen

1598

Ordnung der Becken Brotbänke (g) auf dem Domplatz, im Hintergrund die bebauten Kavaten des Domes. Ausschnitt aus „Abbildung des Dohmes und des Marktplatzes vor den Graden zu Erfurt, wie sie im Jahr 1598 anzusehen waren.“ col. Lith.

1601

Ordnung der Becken

1601

Artikell der Lehrknechte (Lehrlingsordnung): Forderung nach einer „Walz“ (Wanderschaft) über eine bestimmte Zeit

1619

Auswirkungen des 30jährigen Krieges: Bäcker wollen kein minderwertiges Geld, sondern nur den Taler, lassen deswegen anschreiben; kommen manchmal nicht mehr zu ihrem Geld

1620

In Erfurt arbeiten nach Verrechtsbuch 79 Bäcker und 34 Müller

24. April 1624

Vorschrift einer Wanderschaft für Gesellen vor Erlangung des Meisterrechts

1626

Lehrjungenbuch: Die Namen wurden bis 1857 geführt

1631

Legende (?): Der Einzug Tyllis in Erfurt soll durch Lieferung von einer halben Million Pfund Brot (!) durch die Erfurter Bäcker verhindert worden sein

1631

Altes Meisterbuch der Innung

13. Oktober 1632

Verfügung des Stadtrates: „...wird fremden Bäckern erlaubt, alle Tage Brot, Schittchen und Semmeln in die Stadt zu bringen, so viel als sie können oder wollen, jedoch haben sie von jedem Groschenbrot einen Pfennig Accise in die Wage zu zahlen.“

1636

Streit zwischen den Bäckern von Erfurt und Ilversgehofen wegen Brotverkaufs der Ilversgehofener auf dem Erfurter Markt

29. September 1637

Handwerkerordnung der Stadt Erfurt, gilt bis auf kleine Änderungen bis 1851

1644

Ein Mitglied der Junkerfamilie Ziegler aus Erfurt erwirbt den Ingerslebener Besitz mit Backhaus vom Martini-Kloster

1650

Rückgang der Bevölkerung infolge des 30jährigen Krieges von 19.000 (1620) auf 13500

1650

In Erfurt arbeiten nach Verrechtsbuch 96 Bäcker und 31 Müller

Um 1650

Der 30jährige Krieg brachte keine Teuerung, eher Preisverfall durch Geldknappheit und Bevölkerungsrückgang; eine große Produktion fand zu wenig Abnehmer

1651

Ordnung der Becker (49 Artikel)

Ende 17. Jh.

Lehrgeld zu verlangen wird üblich (40 Taler)

Ende 17. Jh.

Rückgang der Anzahl der Mitgliedsbetriebe von 82 (1620) auf 54-56

1664

Wiedererrichtung der Mainzer Herrschaft. Die Statthalter des Mainzer Erzbischofs geben dem Bäckerhandwerk Richtlinien und Anweisungen. Das politische Mitspracherecht der Zünfte entfällt. Die Regelung der Freizinsgüter endet.

1665 - 1810 Von der wiedererrichteten Herrschaft des Mainzer Erzbischofs bis zu deren Ende und Einführung der Gewerbefreiheit

1. Hälfte 18. Jh.

Streit der Innung um eine gerechte Brottaxe mit der Stadtverwaltung

ab 1718

Tradition des Fahenschwenkens der Gesellen zu Pfingsten belegt.

1731-1816

Das Rechnungsbuch der "Bäckergesellen-Bruderschaft" wird geführt

29. Dezember 1732

Erhaltene Abschlußbilanz „Specificatie: Wieviel in diesem verfloßenen 1732 Jahre das Handwerk der Weißbäcker gemahlen hat. [Auflistung von Bäckern] Sind also in diesem Jahre 192 Malter weniger gemahlen als im vorigen Jahre.“

1769

Klage der Bäcker beim Rat gegen die durch Monopol der Biereigen bedingte mindere Qualität der Hefe

1771/72

Schwerste Hungersnot und Teuerung infolge des siebenjährigen Krieges (1756-63) und Getreidemißernten 1770/71. Höhepunkt war zwischen dem 13. und 17. Juli 1771.

1774

statistische Erhebung: 54 Meister und 1 Wittfrau, 29 Gesellen, 14 Lehrlinge. Fertigung innerhalb von 40 Jahren (1735-74) auf ein Drittel geschrumpft

1778

Zinnpokal der Müllergesellen. Wappenschilder der Stifter datiert (1778 – 1891)

1783

Dem Rat eingereichte Kostenaufstellung für einen Lehrling beim Aufdingen und Lossprechen

1784-1859

Namensverzeichnis der Bäckergesellen-Bruderschaft, sein alter Titel lautet "Frommer Brüder Liste"

1785

Im Erfurter Bäckerhandwerk arbeiten 62 Meister

2. Hälfte des 18. Jh.

Aktenkundige überregionale Hilfeersuchen für in Not geratene Kollegen an die Erfurter Bäckerinnung und deren Hilfeleistung an jene

1802

Die Herrschaft des Erzbischofes von Mainz über Erfurt endet. Preußen wird nun Landesherr. Verschiedene Neuerungen: u.a. Erhöhung der Weizenakzise.

1804-1808

Verhandlungen über den Brotpreis

1805

Im Erfurter Bäckerhandwerk arbeiten 62 Meister und 49 Gesellen

12. August 1809

"Vorschriften für den auswandernden inländischen Handwerksgesellen"

1810/1811

Einführung der Gewerbefreiheit. Jeder unbescholtene Bürger kann ein Gewerbe betreiben ohne Ausbildung und Prüfung

1810-13 Vorsatzbogen des Wanderbuches mit den Personalien,
geschmückt mit Gesamtansicht von Erfurt,
ein Stich von J.G. Wendel (1754-1834)

Rekord-Wanderschaft des Erfurter Bäckergesellen Johann Heinrich Adam durch deutsche Länder, in seinem erhaltenen Wanderbuch, ausgestellt am 27. April 1810, letzte Eintragung am 13.5.1813 dokumentiert

1812 - 1900 Von der Vervollständigung der Gewerbefreiheit bis zur Gründung der Handwerkskammer Erfurt

1815

Aufhebung des Backzwangs durch die preußische Regierung

1816 Militärisch genutzt wird das große Kornhaus zum Moritz als Proviantmagazin.

1816/17

Hungersnot und Teuerung (Erfurter Teuerungsmedaillen mit Preisangaben)

1818

Reisende Gesellen bei einem Vorstandsmitglied meldepflichtig

bis 1849

Die Gesellen haben in der historischen Hohen Lilie ihre Zusammenkünfte und Herberge

1821-32

Durch Gewerbefreiheit in acht Jahren kein Neuzugang bei den Meistern

1825

Im Erfurter Bäckerhandwerk arbeiten 61 Meister

1825/29

Als Militärgebäude werden u.a. genannt: die Militär-(Garnisons-)Bäckerei und der Proviantschüttboden in der Großen Ackerhofgasse.

1831

Im Erfurter Bäckerhandwerk arbeiten 82 Meister und 85 Gesellen (!)

1832

Auf der Petersbergfestung entsteht neben dem Ostgiebel der Defensionskaserne eine Kriegsbäckerei mit zwei Backöfen für je 200 Brote.
Jeden 1. und 3. Donnerstag des Monats

wurde von der Bäckerinnung (Meister Weißleder, s.o., Herr Krummrich) hier Festungsbrot gebacken, dass reißen den Absatz findet.

1833

Gewerbeordnung

1837

Im Erfurter Bäckerhandwerk arbeiten 79 Meister und 83 Gesellen

1840

Im Erfurter Bäckerhandwerk arbeiten 75 Meister und 105 Gesellen

1846/47

Hungersnot und Teuerung (Erfurter Teuerungsmedaillen mit Preisangaben)

9.Febr.1849

Ergänzungen zur „Allgemeinen Gewerbeordnung“ für Preußen mit speziellen Bestimmungen für das Bäckerhandwerk

30.Juni 1851

Neues Statut der Erfurter Bäckerinnung (55 Paragraphen)1852

Silberpokal. Gestiftet von B. Büchner

1853

Statut der Bäckergesellen – Krankenkasse (21 Paragraphen)

1860/70

Angebaut werden:

im Stadtkreis 26,4 % Weizen, 20,5 % Roggen, 40 % Gerste, 13,1 % Hafer sowie
im Landkreis 15,5 % Weizen, 27 % Roggen, 38,5 % Gerste, 19 % Hafer

1.November 1862

Statut

1869

Gewerbeordnung. Auch nach Einführung der vollständigen Gewerbefreiheit bleibt die Innung bestehenBahnhofsstrasse im 19. Jh.: Bäckerei Menzel folgt Bäckerei Kluge

1873

Die Entfestigung bewirkt ein rasantens Wachstum im Handwerk

1874

Unter den Garnisonsbauten in der Stadt befinden sich das Proviantamt mit 8 größeren Magazinen und ein Bäckereigebäude.

1875

Im Erfurter Bäckerhandwerk arbeiten 84 Meister und 157 Gesellen

1875-1895

Bevölkerungszuwachs von 16700 auf 48000 (1875) und weiter auf 78000 (1895) - das Bäckerhandwerk konnte expandieren
1877

Änderung der Gewerbeordnung: Einführung der zwangsweisen Fortbildungsschule für Lehrlinge

15. August 1878

Silberne Medaille für die Bäcker-Innung zu Erfurt Ausstellung zum 50. Jubiläum des Gewerbevereins für gut ausgeführte Backwaren, speziell die Tafelbrode.

Ende des 19. Jh. Vor Weihnachten am Backhaus in Thüringen. Zeitgen. Litho.

Im Stadtkreis: 125 Bäckermeister tätig, davon 110 Innungsmitglied, mit 90 Gesellen und 80 Lehrlingen

Ende des 19. Jh. Morgens fünf Uhr im Bäckerladen (einer Feinbäckerei). Zeitgen. Farb-Litho.

Einführung der Sonntagsruhe im Bäckergewerbe und angekündigte Verkürzung der Arbeitszeit 1891

Fahne der Bäcker-Innung. Aufschrift: „Gott segne das Bäckergewerk“ (erhalten)

14. Juni 1892

Ehrendiplom mit Berechtigung zur Führung der goldenen Medaille - der Bäcker-Innung Erfurt für hervorragende Leistungen im Allgemeinen – auf der Bäckerei- und Conditorei-Ausstellung Weimar

15. August 1893

Ehrendiplom der Bäcker-Innung Erfurt bei der Internationalen Ausstellung für Bäckerei, Conditorei und verwandte Gewerbe zu Mainz 1893

4. März 1896

Bundesratsverordnung: Einführung des zwölfstündigen Arbeitstages. Sie ruft den Unmut älterer Meister hervor

Um 1896 Zeitgen. Anzeigenwerbung für die Gisperslebener Kornbrotfabrik im Adressenverzeichnis von 1914

In Erfurt, Gispersleben-Kiliani gründet die Erfurter Bank in der früheren Lindner'schen Mühle (Obermühle) eine Kornbrotfabrik, die über Verkaufsstellen und -wagen in allen Stadtteilen die Großstadt mit Landbrot beliefert.

26. Juli 1897

Gesetze für das Handwerk. Sie führen zur Gründung der Handwerkskammer Erfurt. Zur Umwandlung in eine Zwangsinnung kommt es im Erfurter Bäckerhandwerk nicht.

1898

Verbandstag Sachsen-Anhalt-Thüringen und große Ausstellung in Vogels Garten, Eröffnung am 12. Juni. Die Ausstellung präsentiert Erzeugnisse der Bäckerei und Conditorei, Maschinen, Geräte, Rohprodukte und Fachliteratur. Mit Umzug.

1898

Die Gustav-Zitzmann-Mühle in Ingersleben wird vom Urgroßvater der heutigen Besitzer gegründet. Mahlbetrieb in der Zitzmann-Mühle 2008 in Walzenstühlen, zwei Riffelwalzen im Wandgestell (links)

1. Januar 1899

Neue Satzungen. Sie bleiben im wesentlichen bis Mitte des 20. Jh. gültig

14. Januar 1900

Gründung der Handwerkskammer Erfurt

Bei den Wahlen von Mitgliedern und Ersatzmännern der Handwerkskammer wird als Mitglied aus den Innungen des V. Wahlbezirks (Stadt- und Landkreis Erfurt) Wilhelm Gerhardt jun., Bäckermeister aus Erfurt, bestätigt.

26. April 1900

Erste Sitzung (Vollversammlung) der Handwerkskammer zu Erfurt im Rathaus, Sitzungssaal der Stadtverordneten. Fast 40 Herren sind zugegen. Nach § 5. des Statuts vom 16. August 1899 für die Kammer findet die Zuwahl von zwei weiteren Mitgliedern statt, darunter ist der frühere Erfurter Bäckermeister R. Schwalm. Gewerketür in der Meister Eckehart-, Ecke Marstallstrasse Oberstes linkes Feld mit Brezel –
Symbol für das Bäckerhandwerk

1901 - 2009 Von der einsetzenden Industrialisierung und Fabrikfertigung bis zu Großbäckereien, Filialketten, allgegenwärtigen Backshops und Bäckerdiscountern

Anfang 20. Jh.

Vorbildhafter Ausbau der Fortbildungsschule durch die Obermeister Schwalm, Büchner und den Fachlehrer Wilhelm Gerhardt

Anfang 20. Jh.

Umzug der Gesellenherberge von der Hospitalgasse 33 zum Mainzerhofplatz 6

9.-12. Juni 1901

Goldene Medaille der Bäcker-Innung zu Erfurt für ausgezeichnete Leistungen. Jubiläums-Ausstellung zum 25jährigen Bestehen des Unterverbandes Sachsen-Anhalt, Thüringen von Erzeugnissen der Bäckerei, Conditorei und verwandte Gewerbe, Halle a.d. Saale

1906

Der Konsumverein beschließt in seiner Generalversammlung die Erbauung einer Dampfbäckerei auf einem eigenen Grundstück in der Yorkstraße Aus dem Innern einer Bäckerei mit Dampfbetrieb. Zeitgen. col. Zeichnung

1. März 1907

Die Erfurter Bäckerinnung sieht sich infolge bedeutend erhöhten Mehlpriees veranlaßt, den Brotpreis auf 13 Pfennig pro Pfund zu erhöhen.

1907

Zwischen 1864 und 1907 nahm die Anzahl der Bäckermeister um 63 zu. Bäckerei Hartmann, Backstube und Geschäft zu Beginn des 20. Jh.

1910

Gründung einer Einkaufsgenossenschaft, initiiert durch Gerhardt

27. April 1911 Christian Büchner

Christian Büchner wird einstimmig zum Präsidenten der Handwerkskammer gewählt. Er hat dieses Amt bis 1920 inne.

1912

Gesellen fordern Backverbot am Sonntag, 36stündige Sonntagsruhe und Abschaffung der Nachtarbeit. Die Meister waren dagegen.

Bis Januar 1914

Obermeister Büchner bekleidet im Doppelamt auch den Vorsitz über die Handwerkskammer Erfurt. Nach Niederlegung des Obermeisteramtes wird er Ehrenobermeister

1914-18

1. Weltkrieg: Steigende Mehlpriees, Reinheitsgebot fällt (Ersatzstoffe), über 100 Kollegen werden kriegsdienstverpflichtet.

Kriegsbrot gegen Abgabe von Brotmarken. 12 Bäckereien mußten geschlossen werden. Es waren noch 127 Bäckereien in Betrieb.

15. Januar 1915

Die Vorschriften über die Bereitung von Backwaren treten in Kraft (nur noch zwei Brotsorten dürfen produziert werden)

20. Februar 1915 Erinnerungsbild an die Notzeit 1917 mit Brotausweiskarte
Erfurt für je 100 gr. Brot und 70 gr. Mehl

Der Magistrat publiziert „Die Verordnung über Abgabe und Entnahme von Brot und Mehl“. Lebensmittel werden nur noch auf Brotmarken ausgegeben.

Februar 1918

Überführung der Einkaufsvereinigung in eine -genossenschaft

1919

Im Ergebnis der November-Revolution: Durchsetzung des Acht-Stunden-Tages und ein Verbot der Sonntagsarbeit

1919

Verknappung von Kohlen und Hefe. Die Inflation setzt ein.

1. Oktober 1919

Gründung der Bäckerei Gerlach, diese wird 1952 an Bäcker Weissleder übergeben
Bäckerehepaar Gerlach, Kinder und Beschäftigte nehmen Aufstellung vor dem Eckgeschäft Bäckerei & Conditorei Willy Gerlach in der Auenstr., ca. 30er Jahre

Um 1920

Bäckermeister Johannes Dunkel, beendet die Nachfolge von Gerhardt als Obermeister. Dunkel war Abgeordneter in Stadt und Reichstag sowie Handwerkskammerpräsident.

1921

Lockerung der Zwangswirtschaft

1921

Erstmals seit 1914 kamen wieder die Landbäcker in die Stadt

5./6. März 1922

Fach-Zeitung zum 25jährigen Stiftungsfest des Gesangsvereins Bäckerinnung Erfurt

August 1922

Die Hoch-Inflation setzt ein. Brotausweis. u. Nahrungsmittelkarte für Kinder bis zu 2 Jahren. Stadt Erfurt 1922
Brotausweis. u. Materialwarenkarte für Personen über 2 Jahre. Stadt Erfurt 1922.
Abschnitte für je Ein halbes Schwarzbrot

1923

Inflationshöhepunkt: Explosion des Brotpreises bis auf eine Billion Mark!

4. Dezember 1926

Neue Lohnsätze. Der Vorstand, gez. Weyrich.

Um 1928

Die freie Innung der Erfurter Bäcker hat 228 Mitglieder

9.-17.Juni 1928

Deutsche-Konditorei-Ausstellung in Erfurt 1928

Veröffentlichung der verdienstvollen Abhandlung zur Erfurter Bäckereigeschichte von Bäckermeister Friedrich Wolle : Siebenhundert Jahre Bäcker-Handwerk zu Erfurt. Das abgebildete Innungswappen wurde im gleichen Jahr vom Verfasser modelliert, aus Holz geschnitzt und vergoldet. 1929

Innungs- und Genossenschaftsvorstand besichtigt die Hefenfabrik Neuhaldensleben Das winzige Geschäft der Brot & Feinbäckerei Selmar Müller am Gelben Gut (Erfurt Nord westl. Seitenstr. der Magdeburger Allee). 1932

Diplom für Bäcker-Innung-Erfurt, Rom 1932. Mai 1932

Tarif-Vertrag. gez. u.a. Freie Bäcker-Innung zu Erfurt H. Weyrich, Obermstr.

Februar 1934 Aufhebung der Freien Bäckerinnung in Erfurt, die nicht mehr den Anforderungen des NS-Staates genügt. Der Regierungspräsident ordnet deshalb die Umwandlung in eine Zwangsinnung an.

27. September 1934 Konstituierung der Bäcker-Innung des Kreises Erfurt-Stadt (Rundschreiben Nr. 1)

Um 1935 Chronik der Bäckerinnung Erfurt, zusammengestellt mit fotografischen Zeitzugnissen auf etwa 70 Seiten in einem opulenten Band von Fritz Wolle

1939 Gründung der Bäckerei & Konditorei Bauer

Oktober 1939 Einen einheitlichen Brötchenpreis für Erfurt und Gesamthüringen publiziert der Getreidewirtschaftsfachverband. Ein Brötchen im Gewicht von 40 g kostet 3 Pfennige.

31. Dezember 1947 Im Nachkriegs-Erfurt arbeiten im Handwerk der Bäcker u. Konditoren 212 Betriebe mit 947 Beschäftigten.

Anfang 1950er Jahre Mehrere kleine Handwerksbetriebe des Nahrungsmittelhandwerks werden zur "elmi" Erfurter Lebensmittelindustrie zusammengeführt. Ein Bereich sind die Backwaren. 1. April 1952

Geschäftsübergabe Bäckerstr. Gerlach an Weissleder Bäckerei Weissleder, Auenstr., Zunftwappenschild Altdt. Ofen von Peukert, Erfurt 1955 Bei "elmi"; Baubeginn des Produktionsgebäudes in der Arndtstraße, ab 1960 wird dort produziert.

Etwa Mitte 1960er Jahre Kornbrotfabrik Zustand 1987, Foto: Ralf Bode, Erfurt Der Betrieb der Kornbrotfabrik an der Obermühle in Erfurt-Gispersleben wird eingestellt, danach dient sie Lagerzwecken. 5. Januar 1967

Geschäftsübernahme der Bäckerei Lehmann (Wendenstrasse) durch Hartmut Roth. Bäckerei Roth, Eckgeschäft Magdeburger Allee – Wendenstr. mit dem wohl schönsten Bäckerzunft-Relief in Erfurt 1976-96 1976-96 Bäckermeister Gerd Bauer Obermeister der Bäckerinnung Erfurt

7. Oktober 1976

Die Großbäckerei in der Eugen-Richter-Straße wird als modernste Bäckerei des Bezirkes eröffnet. Neubau der Konsum-Backwarenfabrik
Im Aufbau (li.) u. Einbau der Technik (ob.)

1980er

Kombinatsbildung:

- das Kombinat für Konditorei- und Backwaren (mit dem Stammbetrieb "elmi")
- das Konsum Backwarenkombinat

7. November 1989

Fischbacher Erklärung: Forderungen von Vertretern der 49 PGH, 12 Einkaufs- u. Liefergenossenschaften (ELG) und Arbeitsgemeinschaften der Produktions-genossenschaften (AGP) nach Reformen, Dachorganisation und Anerkennung

20. Dezember 1989

Gildehaus: Neuer Vorstand der Handwerkskammer des Bezirkes Erfurt, Erfurt-Stadt u.a.: Dieter Stollberg, Vorsitzender der PGH Backwaren

1989/90

„Elmi“ wird durch die Treuhand weitergeführt, Brot und Brötchen werden in das Sortiment aufgenommen. Die ersten Filialen werden angemietet.

5. September 1990

Gründung der Bäckerei & Conditorei Eberhard Michalowski in Elxleben mit der Übernahme der dortigen Dorfbäckerei.

Oktober 1991

„Elmi“ wird von den Herren Helmut Nitz und Reinhold Siegers privatisiert.

1990-

Eberhard Michalowski Obermeister der Bäckerinnung Erfurt 1990-2002

Gerd Bauer Landesinnungsmeister des Bäckerhandwerks Geschäft der Bäckerei & Conditorei in der Wetzstrasse mit Zunftwappen

1. Januar 1991

Gründung der Innungskrankenkasse Westthüringen. Die Innungen bildeten letztlich die Voraussetzung dafür.

8. Juni 1991

Gildehaus: Konstitution Handwerkskammer. Im Vorstand Arbeitgeber u.a.: Konditormeister Dieter Stollberg, Erfurt

1990er Jahre

Betriebe:

- Elmi-Sieger KG Backwaren und Konditoreiwaren

Etwas 1990er Jahre Bauruine der Kornbrotfabrik, Zustand 2009

Durch einen Dachstuhlbrand wird das Gebäude der Kornbrotfabrik schwer beschädigt und dem Verfall preisgegeben.

1993

„Elmi“: Schließung des Produktionsbetriebes in der Arndtstraße

14.11.1994

Eröffnung einer neuen Betriebsstätte der Einkaufs- und Liefergenossenschaft Bäko in Erfurt-Vieselbach

2009 Geschäft der Bäckerei von Innungsmitglied Stelzner in der Ernst-Toller-Straße

In der Bäcker - Innung Erfurt sind 25 Mitglieder eingetragen. Quellen und Literatur

- Stadtarchiv Erfurt – Acta der Bäcker, 1-1/8 Aa Nr. 2, 3, 3a, 225, 317, 319, 322, 324, 2/100-15, 2/110-7, 5/104 – 2

- Erhard, H. A.: Erzbischöflich-Mainzische Hebe-Rolle aus dem dreizehnten Jahrhundert. Münster 1840

- Beyer, Karl [Bearb.]: Urkundenbuch der Stadt Erfurt. Teil 1, Halle 1889; Teil 2, Halle 1897

- Beyer, Karl, fortges. von Johannes Biereye: Geschichte der Stadt Erfurt von der ältesten bis auf die neueste Zeit. Erfurt 1935.

- Overmann, Alfred: Urkundenbuch der Erfurter Stifter und Klöster. Teil 1, (706-1330), 1926; Teil 3, Die Urkunden des Augustiner-Eremitenklosters (1331-1565), 1934

- ders.: Erfurt in zwölf Jahrhunderten. Erfurt 1929

- Förstemann, Karl Eduard: Der Erfurter Zuchtbrief v. J. 1351. 1841

- Wolle, Friedrich, Bäckermeister: Siebenhundert Jahre Bäcker-Handwerk zu Erfurt. Erfurt 1928

- Braungart, Margarete: Backen in Thüringen. Rezepte, Traditionen, Geschichte. 1994

- Oehmig, Stefan: Zur Getreide- und Brotversorgung der Stadt Erfurt in den Teuerungen des 15. u. 16. Jh. Erfurt 1992
- Gaenschal, Erich: Die Nahrungsmittelpolitik der Stadt Erfurt bis zum Jahre 1664. Erfurt 1931 (Die fremden Bäcker)
- Wiemann, Erich: Beiträge zur Erfurter Ratsverwaltung des Mittelalters. Zweiter Teil: Die städtische Handels- und Gewerbeverwaltung. Erfurt 1938
- Loffing, Aloys: Die soziale und wirtschaftliche Gliederung der Bevölkerung Erfurts in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts. 1911
- Neubauer, Theodor Thilo: Die sozialen und wirtschaftlichen Verhältnisse der Stadt Erfurt vor Beginn der Reformation. 1. Teil, 1913
- ders.: Zur Geschichte der mittelalterlichen Stadt Erfurt. 2. Teil, 1914
- Janson, Otto: Erfurt und Umgebung. Erfurt 1934
- Richter, Johannes : Zur Entwicklung und Verbreitung von Gemeinschaftsbackhaus und Privatbackofen im Erfurter Gebiet. 1985
- Rosenkranz, Heinz: Gemeindebackhaus oder Zwangsbackofen? Zur thüringischen Backhaus-Frage. 1956
- Weiß, Wisso: Zwei Erfurter Wanderbücher aus der Zeit der französischen Fremdherrschaft. 1956/1959
- Wolf, Stephanie: Erfurt im 13. Jahrhundert. Städtische Gesellschaft zwischen Mainzer Erzbischof, Adel und Reich. 2005
- Ortschaftsrat Erfurt Gispersleben (Hrsg.): Chronik Gispersleben. Erfurt 2000
- Naue & Teile zur Chronik von Ilversgehofen
- Jacob, Heinrich Eduard : 6000 Jahre Brot. 1954
- Wikipedia

Mehr über Projekte zur Erfurter Stadtgeschichte: Geschichte des mittelalterlichen Handels und der Handelshöfe in Erfurt

Weitere Informationen unter:

-

Gesellschaft für Ökologie und Umweltchemie mbH
Herr Jürgen Zerull
Zittauer Straße 27, Haus 6
99091 Erfurt
- Fon: 0361 / 7 42 95 54
- Fax: 0361 / 7 42 95 52
- E-Mail: oekolab@oekolab-gmbh.de