

Die bewegte Geschichte der Bäckerei Müller

Von 1940 bis 1970 führte Josef Müller den Betrieb in Sinzig – Der Nachlass des Bäckermeisters gibt Einblick in die fast 100-jährige Geschichte des Familienbetriebes – Bäckerhandwerk heutzutage mit mannigfaltigen Herausforderungen

Niklas Schonschek

In Hildegard Müllers Zuhause liegt gleichsam ein lokalhistorischer Schatz verborgen: Dort, im Arbeitszimmer ihres verstorbenen Vaters Josef, stößt man auf dessen umfangreichen Nachlass. Und dieser offenbart nicht nur ein von Schicksalsschlägen und Krieg geprägtes Leben, er gewährt gleichzeitig Einblick in die bewegte Geschichte der Sinziger Bäckerei Müller. Es war Josef Müller selbst, der das eigene Leben – fein säuberlich in Ordnern abgeheftet – für die Nachwelt festhielt. Dabei widmete er sich auch der Ahnenforschung: In akribischer Arbeit verfolgte er das Treiben seiner Vorfahren bis ins 19. Jahrhundert zurück und zeichnete so die Gründungsgeschichte der Familienbäckerei nach.

Gründungsjahr 1874

„Das Jahr 1874 kann ich als Bäckerei-gründung annehmen“, lautet das Fazit von Josef

Müllers Nachforschungen. In jenem Jahr nahm sein Großvater, der Ackerer (Landwirt) und Bäcker Kasper Joseph Müller, die Backstube im familieneigenen Wohnhaus in der Koblenzerstraße in Betrieb. Hierdurch sollten die Erträge der in seinem Besitz befindlichen Felder gewinnbringend weiterverarbeitet werden. Doch 1902 verstarb Kasper Joseph im Alter von 50 Jahren, seine Frau Margaretha sowie vier Kinder, darunter den erst zwölfjährigen Wilhelm Josef, hinterlassend.

Einstweilen musste die verwitwete Margaretha die Bäckerei weiterführen. „Dieses Schicksal wiederholte sich in der nächsten Generation“, kommentiert Josef Müller seine Nachforschungen. Denn auch sein Vater Wilhelm Josef, der die Bäckerei zwischenzeitlich übernommen hatte, starb 1933 mit nur 43 Jahren. Da der am 5. Februar 1923 geborene



Das in den 1950er-Jahren neu errichtete Bäckereigebäude in der Koblenzerstraße, circa 1960

Josef seinerzeit noch Schüler war, lag es nun an seiner Mutter Katharina, den Betrieb bis zum Abschluss der Bäckerlehre von Sohn Josef aufrechtzuerhalten.

Junger Bäckergeselle

Seine Lehrzeit absolvierte Josef Müller von 1937 bis 1940 bei Bäckermeister Fritz Oßwald in Bad Neuenahr. Die dortige Ausbildung beurteilt Müller als „streng, aber gut. Ich habe für meinen Beruf das Richtige gelernt.“ Nachdem die Gesellenprüfung bestanden war, stieg der 17-Jährige unverzüglich in die familieneigene Bäckerei ein. Ganz Familienbetrieb, war neben seiner Mutter auch Josefs kleiner Bruder beteiligt, der das Brot mit dem Fahrrad auslieferte.

Diese Konstellation sollte jedoch nur zwei Jahre währen: Im April 1942 wurde Josef Müller zur Wehrmacht einberufen und zunächst im „Protektorat Böhmen und Mähren“, später in der Ukraine stationiert. An der Ostfront erlitt der junge Soldat eine Beinverletzung – sein restliches Leben sollte er unter „offenen Beinen“ zu leiden haben –, aufgrund derer er im Dezember 1943 als dienstunfähig wieder aus dem Wehrdienst entlassen wurde. So kehrte der 20-Jährige nach Sinzig in die Familienbäckerei zurück.

Neubeginn als Bäckermeister

Nach dem Weltkrieg bot sich für Josef Müller endlich die Gelegenheit, seinen Meister zu machen: Am 18. Dezember 1947 legte er vor der Handwerkskammer Koblenz die Meisterprüfung ab und bestand diese mit dem Prädikat „gut“. Während der „Wirtschaftswunderjahre“ konnte der Bäckermeister sich dann der Modernisierung seiner Bäckerei widmen. Dort, wo das ursprüngliche Wohn- und Bäckereigebäude stand, errichtete Josef Müller Mitte der 1950er-Jahre ein neues Haus samt Backstube. Im Zuge dessen gestalteten er und einige Nachbarn, unterstützt von der Stadt Sinzig, auch den Platz „Auf der Maas“ vor dem Gebäude an der Ecke Koblenzerstraße/Rheinstraße mit Sitzbänken und Blumenkübeln um. „Es war ein schönes Plätzchen geworden“, berichtet Müller in seinen Lebenserinnerungen, „und bei gutem Wetter war immer Betrieb von alten und jungen Leuten.“



Josef Müller mit seiner Mutter Katharina, circa 1940

Qualitätshandwerk mit Problemen

Möchte man mehr über die Qualität der Arbeit von Bäckermeister Josef Müller erfahren, so wird man ebenfalls in seinem Nachlass fündig: Bei einer Prüfung durch den Zentralverband des Bäckerhandwerks im Jahr 1960 erhielten seine Backwaren – vom Schwarz- über das Feinbrot bis zum Eifeler Brot – allesamt die Noten gut bis sehr gut. Überhaupt steht das traditionelle Bäckerhandwerk für hohe Qualität: „Wir Handwerksbetriebe verarbeiten regional erzeugte, natürliche Rohstoffe ohne künstliche Zusätze“, weiß Rolf Genn, Obermeister der Bäcker-Innung Mittelrhein.

Allerdings sieht das Bäckerhandwerk sich heutzutage mit mannigfaltigen Herausforderungen konfrontiert: Zu der Konkurrenz durch günstige Industrieware von Discountern gesellen sich ein akuter Personalmangel (nicht zuletzt eine Nachwehe der Pandemie) sowie die hohen Energie- und Materialkosten infolge des Ukraine-Krieges. In den letzten zehn Jahren habe man im Kreis Ahrweiler „circa 50 Prozent der Betriebe verloren“, konstatiert Rolf Genn. Gleichwohl blickt er nicht ohne Optimismus in die Zukunft: „Der Fachbetrieb hat seine Kundschaft, die bereit ist, für gute Backwaren auch etwas mehr zu zahlen.“

Die Geschichte der Bäckerei Müller endete bereits 1970, als die Folgen seiner Kriegsverletzung Josef Müller zur Aufgabe des Backbetriebs zwangen. Die Räumlichkeiten der Bäckerei wurden fortan verpachtet. Bäckermeister Josef Müller starb am 16. Januar 1997 im Alter von 73 Jahren.