

Geschichte des Reetzer Backhandwerks

(Dieter Wankmüller, 7.9.2009)

Für die Reetzer Bäuerinnen war die Gründung des Bäckereigewerbes im Dorf eine große Entlastung. Sie mußten nicht mehr selbst backen. Sie kauften das fertige Brot beim Bäcker oder ließen Brot und Kuchen von ihm gegen Lohn backen. Es war ein weiterer Schritt von der Versorgungsautarkie des Bauern hin zur Arbeitsteilung.

Bäckerei Tietze/Kühne, Reppinicher Straße

(Quelle: Interview am 7.9.2009 mit Herrn und Frau Weinert. Frau Ursula Weinert ist die Tochter von Bäcker Paul Kühne.)

Gustav Tietz gründete die erste Reetzer Dorfbäckerei um 1920.

Sein Leben ist wenig dokumentiert oder in Erinnerung. Gustav ist gebürtiger Lehnsdorfer. Im Alter von 68 Lebensjahren starb er 1945. Gustav und Ehefrau Ida hatten zwei Töchter, Luise und Else.

Die Witwe Ida und die Tochter Luise mußten nach Gustavs Tod das Handwerk übernehmen, da der Schwiegersohn und Bäckergeselle Paul Kühne in polnischer Kriegsgefangenschaft war. Paul mußte im Kohlebergbau schuften. Durch Kohlestaub erkrankte er an Asthma.

Ernst Höpfner aus Reetz übernahm hilfsweise die Backarbeit bis Paul 1949 frei kam.

Paul war ein Mann mit vielseitiger Begabung:

In Reetz geboren begann er sein Handwerk als gelernter Tischler und hatte die Tischlerei seines Vaters, bevor auf das Bäckereigewerbe umlernte. Die Gesellenprüfung machte er in Dessau.

1953 schloß er die Meisterprüfung beim Innungsmeister Karo in Potsdam ab.

Paul spielte die Trompete in der dörflichen Blaskapelle.

1965: Ende der Bäckerei Kühne. Paul muß wegen Asthma durch Mehlstaub aufhören

Im September 1986 stirbt er mit 75 Jahren.

1965: Tod der Bäckerswitwe Ida Tietz. Sie wurde 75 Jahre alt.

April 1993: Tod der Bäckerswitwe Luise Kühne. Sie wurde 83 Jahre alt. Schwester Else verstarb mit 62 Jahren.

Die Arbeit in der Bäckerei Kühne:

Ausstattung der Backstube:

- Beute: Arbeitsfläche mit Mehlwanne ca. 2m lang und 0,8 m breit
- Teigknetmaschine mit fahrbarem Teigkessel.
- Brötchenportioniermaschine
- Brötchenrollmaschine
- Backkörbe aus Seerohr für 6-Pfünderbrote und 4-Pfünderbrote.
- Semmelbröselmühle
- Backofen, erbaut von einem Ofenbauer aus Dessau: 1-kammeriges Gewölbe 3m * 3m, 0,5 m Höhe; Innenbefuerung im Eingangsbereich des Gewölbes mit Ascherost, Aschegrube, Holz/Kohlegrube und seitlichem Schornstein. 1,5 Stunden Aufheizzeit.

Es wurde in drei Backschichten am Tag gebacken.

Werktags begann die erste Schicht um 4:30, Samstags schon um 1:30 in der Früh.

Eine Schicht lieferte 18 Sechspfänder

Die ersten Brötchen kamen um 6:30 aus dem Ofen.

Brotpreise der Bäckerei Kühne bis zur Betriebsschließung:

6-Pfünder:	1,56 DM Ost
Brötchen	5 Pfennig
Semmel	10 Pfennig

Das Mehl wurde von den beiden Wiesenburger Mühlen Fäder und Ganzert bezogen.

Die Kohle mußte vom Wiesenburger Bahnhof per Pferdefuhrwerk herangeschafft werden.

Die Asche wurde per Pferdewagen entsorgt.

Bäckerei Hansche, Niemecker Straße 1

(Quelle: Interview am 9.9.2009 mit Frau Woitas, der Enkelin des letzten Bäckers Otto Hansche.)

Otto Hansche gründete seine Reetzer Dorfbäckerei um 19??.

Sein Leben ist wenig dokumentiert oder in Erinnerung. Aber es gibt einen schönen **Meisterbrief vom 5.5.1907**

1. Bäckersgeneration

Otto Hansche ∞ Emma geb. ? Bäckermeister * 2.5.1884 † ? * ? † ?

2. Bäckersgeneration
Betriebsschließung
1966

Otto Ernst Hansche ∞ 1937 ∞ Ilse geb. Schulze Bäckermeister Schneiderin *7.10.1911 † 7.9.1982 *13.8.1915 † 4.12.1976	Walter Hansche ∞ Elsbeth geb. ? * ? † ? * ? † ?	Erwin Hansche ∞ Magda geb. ? * ? † ? * ? † ?	Gerhard Hansche * ? † ?
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	-------------------------------------------------	----------------------------

3. Generation lebt im
elterlichen Haus

Marianne Hansche ∞ Hans Boeck Maler *20.11.1941 † 24.7.1986 * ? †	Inge Hansche ∞ *25.12.1937 † ?
-------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------

4. Generation lebt im
elterlichen Haus

Andrea Woitas * 1960	Doris * 1963
-------------------------	-----------------

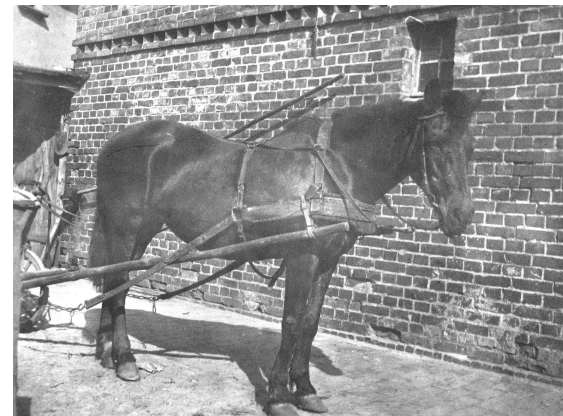
Mit dem Tod seines Vaters übernimmt Otto Ernst die Bäckerei.

1966: Ende der Bäckerei Hansche. Otto muß wegen Asthma durch Mehlstaub aufhören. Er wandelt die Bäckerei um in eine Eisdieler.

Die Arbeit in der Bäckerei Hansche

Ausstattung der Backstube:

- Beute: Arbeitsfläche mit Mehlwanne ca. 2m lang und 0,8 m breit
- Teigknetmaschine mit fahrbarem Teigkessel.
- Rührmaschine
- Pfannkuchenfritte
- Mehlsiebe, Brotschieber, Kuchenblechregal
- Semmelbröselmühle
- Mehlboden mit Schlauch in die Mehlkiste
- Backofen: 1-kammeriges Gewölbe; Innenbefuerung im Eingangsbereich des Gewölbes mit Ascherost, Aschegrube, Holz/Kohlegrube; Integrierte Wassenerwärmung



Das Arbeitspferd

Bäcker Hansche Junior war bekannt für sein Süßbackwerk und für den Kuchen.

Seine Spezialitäten: Creme-Schiffchen, Amerikaner, Negerküsse, Bisquitrollen gefüllt mit Marmelade.

Es gab die ganze Woche über Kuchen.

Seine Backzutaten und –Ausrüstung sowie die Lieferung erledigte Otto mit seinem P70-Auto. Später mit einem Trabi in Kombiausführung.

Das Mehl wurde von der Wiesenburger Mühle Fäder bezogen.

Die Kohle lieferte dessen Sohn Hans Fäder, der eine Kohlehandlung in Wiesenburg betrieb.

Otto Ernst Hansche in Ilse verliebt

Otto Ernst H. auf der Excelsior

Otto Ernst gereift

