

In Besigheim sind die einstigen Bäckereien längst Geschichte und die Backöfen erkaltet

Vor 70 Jahren gab es im beschaulichen Enzstädtchen Besigheim noch 11 Bäckereien. Sie sind im Laufe der Zeit alle vom Markt verschwunden und heizen ihre Backöfen nicht mehr an. Nur die älteren Einheimischen kennen noch all deren Namen und ihre guten Backwaren. In einem virtuellen Stadtrundgang werden die damaligen Bäckereien gedanklich wieder zum Leben erweckt.

In der Bahnhofstraße 18 führte bis 1957 die verwitwete Elsa Beck, die liebevoll als Bäcka-Beck bezeichnet wurde, eine alteingesessene Bäckerei. Das Geschäft wurde von Bäckermeister Bernhard Grathwol übernommen und von dessen Sohn Werner bis in die 1970er Jahre weitergeführt. Am anderen Ende der Bahnhofstraße betrieb Friedrich Adelhelm im Haus Nr. 4 seit 1911 eine Bäckerei, die 1956 auf seinen Schwiegersohn Friedrich Pfander und dessen Frau Hedwig überging. Das Gebäude wurde 1961 in ein modernes Ladengeschäft umgebaut und um eine Lebensmittelabteilung ergänzt. Die Bäckerei Pfander war für ihre guten Backwaren bekannt. Sohn Gerhard Pfander war eigens in Frankreich, um die Herstellung des original französischen Baguettes zu erlernen. Am 4. August 2001 wurde der Backofen letztmals angeheizt, dann gingen Pfanders in Rente. Dem Vernehmen nach sollen die älteren Einheimischen noch heute dieser Bäckerei nachtrauern. Heute ist dort eine Filiale der Bäckerei Kutterer.



Der moderne Pfander, 1961

Foto: Stadtarchiv Besigheim

Direkt neben der Enzbrücke war bis Mitte der 1950er Jahre die kleine Bäckerei des Paul Abl. Der groß gewachsene, hagere Mann stand oft selbst im Laden. Wie erzählt wird, soll er sich über die Kinder gefreut haben, auch wenn sie nur einen Kaugummi oder ein Brausestäbla für 1 Pfennig gekauft haben.

Geht man den Torrain hinauf, erinnert das Eckgebäude Aiperturmstraße 2 an die Bäckerei des Hermann Röser mit dem Gasthaus Adler, später als Café Röser bekannt. Doch schon Mitte der 1950er Jahre war auch hier Schluss mit dem Backen. Einige Schritte weiter war im Haus Aiperturmstraße 6 der Laden des Bäcker- und Konditormeisters Adolf Lauster mit einem großzügigen Café. Nach dem Tod des Vaters im Jahr 1945 übernahmen seine Kinder Rudolf und Wilma das Geschäft und führten es bis 1987. Bekannt waren die köstlichen Konditoreiwaren. Sarahle waren sehr beliebt und der Zwetschkuchen soll ein Traum gewesen sein. Zu Ostern wurden braune und rote Osterhasen aus Zuckerguss produziert.



Foto: Stadtarchiv Besigheim

Kaum 100 m entfernt richtete das Ehepaar Emil und Lydia Müller in der Hauptstraße 18 ab 1951 eine Bäckerei mit einem kleinen Café ein. 1962 entstand an dieser Stelle ein Neubau – das moderne Café Eis-Müller mit einem geräumigen Laden, einem kleinen Tagescafé im Erdgeschoss und einem geschmackvoll gestalteten Café im Obergeschoss. Eis-Müller war für seine Kuchen und Torten bekannt. Wie von damaligen Nachbarn erzählt wird, soll das Ehepaar Müller wie „Hund und Katze“ zueinander gewesen sein. Emil Müller soll in seiner Wut auch mal eine Torte in Richtung seiner Frau geworfen haben. Ab 1971 übernahmen Müllers Nichte Inge Platz und ihr Mann für einige Jahre den Betrieb. Heute ist dort eine Filiale der in Aspach ansässigen Bäckerei Übele. Das einst schmucke Café im ersten Stock wurde in eine Wohnung umgebaut.



Das neue Café Eis-Müller, 1963

Am Kelterplatz bestand schon seit der Vorkriegszeit die Bäckerei des Paul Veigel. In den Laden kam man über eine kleine Brücke. Von 1956 bis 1958 war die Bäckerei Grün in den Räumen, bevor diese ihr Geschäft in die Ulrichstraße 16 verlegte.



Margarete „Gretel“ Grün (links) mit Bäsele Lisbeth

Foto: Barbara Flaig

Danach eröffnete hier die in der Bahnhofstraße ansässige Bäckerei Grathwol eine Filiale. Heute steht an dieser Stelle ein Hotel. Ein weiterer alteingesessener Bäcker hatte seinen Backofen im Geschäftshaus Kirchstraße 20, wo auch das Korbwarengeschäft Schlatterer und Maler-Barth ansässig waren. In der kleinen Bäckerei des Bäckermeisters Ernst Saussele wurden die Backwaren auf einer einfachen Verkaufstheke innerhalb der Backstube angeboten. Bei ihm gab es aus dem Holzbackofen nur Brezeln, Wecken und Brot. Die Bäckerei wurde Anfang der 1950er Jahre altershalber geschlossen. Gleich neben dem Marktplatz war die alteingesessene Bäckerei und Gemischtwarenhandlung des Gottlob Armbruster. Trotz einer kriegsbedingten körperlichen Einschränkung bewegte er sich in der Backstube behände auf nur einem Bein ohne seine Prothese für das rechte Bein. Nach seinem Tod übernahmen seine Tochter Olga und ihr Mann Werner Greiser den Betrieb für einige Jahre. 1961/1962 nutzten Emil und Lydia Müller während des Neubaus ihres Geschäfts in der Hauptstraße interimswise die frühere Bäckerei Armbruster.

In der Turmstraße 19 hatte Wilhelm Link seit 1938 eine Bäckerei und Konditorei. Es ist überliefert, dass der Bäcker „arg gute Brezeln gebacken hat“. Das Geschäft wurde bis 1996 vom Sohn Walter und dessen Ehefrau Marianne weitergeführt. Nach einem kurzzeitigen Pächter übernahmen 1999 Bäckermeister Axel Metzger und seine Frau Heike den Betrieb, der vor einiger Zeit nach dem Tod der Inhaber geschlossen wurde.



Im April 1951 eröffneten Bäckermeister Heinz Burk und seine Frau Else im neuen Haus Ulrichstraße 16 eine Bäckerei mit einer Lebensmittelabteilung. Wegen einer Mehlunverträglichkeit musste Bäckermeister Burk seine Bäckerei nach 7 Jahren wieder aufgeben. Ersatz kam in Bäckermeister Eugen Grün, der zuvor zwei Jahre am Kelterplatz ansässig war. Den Laden führte seine Frau „Gretel“. Seinerzeit bekam man

beim Bäcker nur morgens frische Brezeln, nur beim Bäcker Grün wurde nachmittags nochmals gebacken. Beliebt war ein weißes Langbrot, „Zwicker“ genannt, dessen Bezeichnung offenbar vom länglichen Einschnitt herrührt. 1981 wurde das Geschäft altershalber geschlossen.



Eugen Grün am Backofen

Foto: Barbara Flaig