

Der Ofen ist aus

Zwei alteingesessene Bäckereien machen dicht.

Noch 1978 konnte Hans Feldkirchner in der Kirmeszeitung in einem Artikel über „Horchheims Wirtschaftswunderzeiten“ berichten, daß es vier Bäckereien im Dorf gab. Florys haben mittlerweile dicht, und 1998 ist in zwei weiteren Backstuben der Ofen ausgegangen. Joachim Hof hinterfragte die Gründe.

Simonisse mache zoo!

Letztes Jahr kündigte ein Schild das Ende einer Ära in der Mittelstraße an: „Unser Betrieb wird am 30. Juni 1998 geschlossen.“ Nein, das war kein Hinweis auf Betriebsferien, das endgültige „Aus“ der Bäckerei Simonis war beschlossene Sache.

Als ich 1964/65 in meiner Studentenbude in der Mittelstraße wohnte, bot Bäckermeister Hilt noch den besten Bienenstich aller Zeiten feil. Ich wurde auf den Westerwald versetzt. Und als ich dann nach den Osterferien 1968 samstags

nach Horchheim kam, wurde mir statt Bienenstich „Zopf“, noch warm, angeboten. Hilte waren weg.

Bäcker- und Konditormeister Karl Simonis

hatte am 4. März 1968 das Haus mit Bäckerei und Laden Ecke Mittel-/Brandenburgstraße von Hilts übernommen. Er stammt aus Kobern, seine Frau aus Brau-

bach: er Bäcker- und Konditormeister, sie Einzelhandels- und Industriekauffrau. Miteinander verheiratet, zwei Kinder.

Nach der Währungsreform 1948 begann Karl Simonis seine Lehre, die er 1951 mit der Gesellenprüfung abschloß. Dann lernte er zusätzlich Konditor im Café Poerzgen, schloß 1954 mit der Gesellenprüfung ab. Anschließend ging der frischgebackene Geselle erst einmal fünf Jahre auf die Walz: In etlichen Betrieben in ganz Deutschland erweiterte er seine Bäcker- und Konditorkenntnisse. 1959 machte er die Bäcker-, 1961

die Konditor-Meisterprüfung.

Berühmt waren seine handgefertigten Pralinen. Und die Simonisse Schwarzwälder- oder Havanna-Torte durfte bei Kennern auf keinem Festtagstisch beim Kaffee fehlen.

„Dreißig Jahre lang hatten wir jeden Sonntag nachmittags geöffnet. Manchmal standen die Leute Schlange bis auf die Straße“, meint Frau Simonis.

Simonisse hatten zeitweise zwei Lehrlinge: einen Lehrjungen in der Bäckerei, den der Meister ausbildete, und ein Lehrlinchen im Laden, für das die Chefin zu-



Kurz vor Toresschluß: Die Auslage ist fast schon ausgeräumt.



Blick in das Ladeninnere kurz vor der Schließung.

ständig war. Der Bäckerjunge hatte im Haus selbstverständlich „Kost und Logis“.

Zwei Kinder waren mittlerweile noch dazugekommen, so daß die Einzelhandels- und Industriekauffrau neben dem Laden auch noch für sieben „Mäuler“ am Küchentisch sorgen mußte.

1970 hat Bäckermeister Simonis den alten Backofen durch einen modernen, ölgefeuerten Ofen ersetzen

lassen. Den alten Dampfbackofen hatte noch der Gründer der Bäckerei, „Meister Fuchs“, bauen lassen. Der Ofen hatte Meister Hilt überdauert, war aber altersbedingt zum Energiefresser geworden. Der neue Ofen konnte auf vier Etagen beschickt werden und hatte vier gleichmäßig warme Fächer. Dadurch wurde die Auslastung der Bäckerei beträchtlich gesteigert. Etliche Brotsorten, di-

verse Kuchen, Brötchen und Schößchen gingen über den Ladentisch.

Backwaren wurden ins Krankenhaus und ins Altenheim am Teehaus Mendelssohn geliefert. Hotels in Lahnstein und auch Diehls Hotel in Ehrenbreitstein bezogen Torten, Brot und Brötchen aus der Mittelstraße. 1978 wurden das Geschäftshaus aufgestockt und der Laden umgebaut.

Dreißig Jahre lang haben Simonisse die Bäckertradition aufrecht erhalten, um den Kunden die knusprigen, noch warmen Brötchen auf den Frühstückstisch zu bringen. Als an der Grenze Lahnstein-Horchheim die Knipsanlage neu installiert worden war, war Bäckermeister Simonis einer der ersten, der in seinem Brötchenmobil vor halb acht Uhr morgens ein dickes Knöllchen verpaßt bekam. Er wurde „von Amts wegen“ gezwungen, seine Brötchentour umzustellen.

Die Kinder mußten mit ran: Brötchen vor der Schule austragen, Samstag abends noch schnell den frischen „Platz“ aus Natursauer mit dem Fahrrad in die Mendelssohnstraße bringen. Sie haben mitbekommen, was es

heißt, in einem Familienbetrieb groß zu werden.

„Der Wunsch war schon da, daß eines der Kinder die Bäckerei einmal übernimmt. Früher war das keine Frage. Da hieß es: ‚Einer bleibt daheim!‘ Wir haben unseren Kindern ihren Berufswunsch freigestellt. Bäcker oder Konditor wollte keiner werden.“

„Dann hat die Gesundheit nicht mehr so mitgespielt, und älter sind wir auch geworden, und dann haben wir uns entschlossen, zuzumachen.“ Recht hat er. 50 Jahre Backstube - 30 Jahre in Horchheim.

Ein bißchen Wehmut schwingt mit, als ich mit Meister und Chefin zum Fototermin in die Backstube gehe.

Es riecht noch, als sei gestern erst der Ofen ausgegangen...



Das Rentner-Ehepaar Simonis im Backstubenmuseum vor dem „neuen“ Backofen von 1970.



Der Meister in Aktion: Hochzeitstorte für die Nachbarin Waltraud Fischer.



Blick in die Backstube.





Bäckerei Schmudermaier in der Emser Straße.

Ende bei Schmudermaiers

Freitag, 7. Mai 1999: Ich habe einen Gesprächstermin mit Reni und Manfred Schmudermaier. Schnell sind wir beim Thema und erzählen von den guten alten Zeiten.

1952 hatte Manfreds Mutter den Betrieb vom Bäcker Bayer übernommen. Manfred, 10-jährig, wurde direkt kräftig mit eingespannt. Er durfte dem Gesellen beim Brötchenaustragen helfen: der Geselle mit Rad, Manfred zu Fuß. Mit 14 begann er die Lehre im Haus und war mit 17 Jahren schon Geselle. 1966, also mit 24, legte er die Meisterprüfung ab und übernahm den Betrieb.

Damals, so erinnert er sich, gab es in Horchheim noch sieben Bäckereien: Häuser, Hürter/Schmudermaier, Mertens, Röser, Flory, Knopp und Fuchs. Die waren auch notwendig, denn Bäckerarbeit war Handarbeit und daher zeitaufwendig. Einmal waren zwei Bäckereien

in den Ferien gleichzeitig wegen Urlaubs geschlossen; da sind die anderen kräftig Amok gelaufen. Sie waren total überlastet.

Mit dem neuen Meister kam auch frischer Wind in die alte, 20 m³ kleine, mit einem Dampfbackofen überfüllte Backstube. Es wurde gründlich modernisiert: zwei neue Backöfen und eine „Brötchenstraße“ (übrigens die erste in Koblenz) machten die Bäckerei zu einem der leistungsfähigsten Betriebe in Koblenz.

„Wenn wir die Backstraße voll ausgelastet haben, schafften wir 3.000 Brötchen pro Stunde, und 10.000 an einem Tag. Das war dann Knochenarbeit. Da mußte jeder Handgriff sitzen.“

Die Brötchen brauchten natürlich auch ihre Abnehmer: ab 1969 wurden die Deines-Bruchmüller-Kaserne beliefert, später die gesamte Bundeswehr auf der rechten Rheinseite, zusätzlich Hotels und Lebensmittelhändler in der Umgebung.

1978 folgte eine neue Maschine: eine Brotstraße. Die kann vom Baguette bis zum Roggenmischbrot 200 Stück pro Tag abbacken.

Im gleichen Jahr wurde die Filiale im Einkaufszentrum auf der Horchheimer Höhe eröffnet, 1980 die Stadtbäckerei im Alten Graben. In dieser Zeit hatte das Unternehmen Schmudermaier 20 Mitarbeiter, einschließlich der Lehrlinge. Ein solcher „Laden“ läuft natürlich nicht ohne eine Zentralgewalt: Die Industriekauffrau Reni heiratete 1968 ein. Sieben Jahre lang half die Disponentin einer großen Mineralölgesellschaft nach Feierabend und an Samstagen im Betrieb aus. Ab 1975 managte sie das Ladengeschäft in der Emser Straße. Sie legte Wert auf Waren rund ums Frühstück. Das Eduscho-Depot sorgte für den Kaffee-Flair, das SB-Kühlregal für die Frische.

Tochter Silke signalisierte dann irgendwann, daß sie den elterlichen Betrieb nicht

Horchheimer Bäcker beim Kirmesumzug, um 1954. Die Lehrlinge von Hürters (links) und Florys (rechts) tragen Hürters Brezel. Im Anzug Herr Kaballo, dahinter Herr Hürter. In der Mitte hinten Herr Flory.



übernehmen möchte. Manfred Schmudermaier ging daraufhin etwas vom Gas weg. Er gab 1990 die Stadtbäckerei im Alten Graben ab.

Erschwerend kam hinzu, daß die EG-Richtlinien für die Ausstattung von Bäckereien erheblich verschärft worden waren. Das konnte der Betrieb Schmudermaier in den begrenzten Räumen in der Emser Straße nicht leisten. Außerdem machte die Bundeswehr einige der rechtsrheinischen Kasernen dicht. Der Gedanke an eine Geschäftsaufgabe nahm langsam Gestalt an. Außerdem war in der Zwischenzeit an der Südgrenze Horch-

heims eine Raubritteranlage mit Portraitfotografie zwischen 6 Uhr und 8 Uhr eingerichtet. Frau Schmudermaier: „Viele Kunden stellten gerade um diese Zeit auf dem Weg zur Arbeit ihr Frühstück bei mir zusammen. Vom ofenwarmen Hörnchen bis zur gekühlten 10-Gramm-Butter-Portion einschließlich Marmelade und Kaffee konnte ich alles anbieten. Die Knipsanlage hat uns 30 % unseres morgendlichen Umsatzes kaputtgemacht.“

Die Geschäftsaufgabe wurde gründlich vorbereitet. Am 31. Dezember 1998 war es soweit: Reni und Manfred Schmudermaier ließen sich fallen. Von 70 Wochenstunden Dauerstreß runter auf Null. „Wir ordnen unser Leben neu. Die Freizeit ist ein Geschenk.“

Joachim Hof



Frau Hürter in Aktion (vor dem Umbau des Ladens).

Reni und Manfred Schmudermaier vor dem „neuen“ Ofen von 1966.

