

Inhaltsverzeichnis

Verzeichnis der Abbildungen/Tabellen	IX
1. Ziel und Anlage der Arbeit	1
1.1 Der Wandel im Bäckerhandwerk	1
1.2 Vorgehensweise und Aufbau der Arbeit	3
1.3 Quellen und Methoden	5
1.4 Gewährspersonen	11
1.5 Literaturüberblick	13
2. Das Bäckerhandwerk in Münster bis zum Jahr 1896	21
3. Quantitative Entwicklung des Münsteraner Bäckerhandwerks	28
4. Die Innung/Gilde – Geschichte, Aufgaben und Funktionen –	35
4.1 Von der Neugründung der Innung im Jahr 1896 bis zum Ende des 2. Weltkriegs	35
4.2 Die Innung nach 1945	45
5. Historische Entwicklung im Münsteraner Bäckergewerbe und ihre Auswirkungen auf die Produktpalette	50
5.1 Brot und Kleingebäck	50
5.2 Herstellung von Brot und Backwaren	53
5.3 Tagesablauf der Münsteraner Bäcker	56
5.4 Produktpalette der Münsteraner Bäcker	60
5.5 Zusammenfassung	78
6. Verkaufswege und Konkurrenz	80
7. Technische Entwicklung im Bäckergewerbe	91
7.1 Überblick über die Geschichte von Maschinen und Geräte im Bäckerhandwerk allgemein	92
7.1.1 Knetmaschinen	92
7.1.2 Teigteilmaschinen	96
7.1.3 Backöfen	99
7.1.3.1 Direkt beheizte Öfen	99
7.1.3.2 Indirekt beheizte Öfen	101
7.1.4 Kälteanlagen	107
7.1.5 Weitere Geräte und Maschinen	110

7.2	Technische Ausstattung der Münsteraner Bäckerbetriebe in den letzten 100 Jahren	112
7.2.1	Knetmaschinen	112
7.2.2	Teigteilmaschinen	116
7.2.3	Öfen	117
7.2.4	Kälteanlagen	120
7.2.5	Weitere Geräte und Maschinen	122
7.3	Gründe für den Kauf/Nichtkauf neuer Maschinen	124
7.4	Auswirkungen für die Münsteraner Bäcker	126
8.	Beruf und Lebensalltag der Bäcker	129
8.1	Berufswahl und Erinnerungen an die Berufsausbildung	129
8.2	Die Bäckermeistersfrau	136
9.	Die Bräuche der Münsteraner Bäcker	140
9.1	Der 'Gute Montag'	141
9.1.1	Ursprung der Feier	142
9.1.2	Das traditionelle Fest	144
9.1.3	Der 'Gute Montag' im Wandel der Zeit	147
9.1.4	Heutige Bedeutung des 'Guten Montags'	155
9.2	Hl. Amandus – Patron der Bäcker in Münster	156
9.3	Weitere Aktivitäten der Bäcker-Gilde und Bäcker	158
9.3.1	Hochzeiten und Jubiläen	158
9.3.2	Beerdigungen	159
9.3.3	Freizeitaktivitäten	160
9.3.4	Weitere Aktivitäten	160
9.4	Die heutige Bedeutung der Bräuche für die Münsteraner Bäcker	162
10.	Das Bäckerhandwerk zwischen Tradition und Moderne – Zusammenfassung und Ausschau	165
11.	Quellen- und Literaturverzeichnis	172
11.1	Quellen	172
11.2	Literatur	173
11.3	Abbildungsnachweis	185
	Anhang	186
I	Begriffe aus dem Bäckerhandwerk	186
II	Interviewleitfaden	191
III	Fragebogen	192
IV	Statut der Innung von 1896	196
V	Schilder der Bäckerschützenkette	213