

Einleitung 10

1.	Die Berliner Bäcker-Innung(en) von der Gründung bis zum ausgehenden 19. Jahrhundert	12
01	Wozu Innungen – auch Zunft oder Gewerk genannt – im Mittelalter?	14
02	Brotpreis = politischer Preis, Wehe, wer sich nicht daran hält	15
03	Die Berliner Bäcker-Innung im 16. Jahrhundert	16
04	Berlin wächst und bekommt fünf neue Bäcker-Innungen hinzu	18
05	Berliner Bäcker-Innungen im 18. Jahrhundert	19
06	Französisches Flair in Berlin	20
07	Aus Sechs mach Eins – die Vereinigung der Bäcker-Innungen in Berlin 1845	21
2.	Berliner Bäckerhandwerk von 1871 bis 1945	22
08	Aus Eins wird wieder Zwei – die Bäcker-Innungen „Germania“ und „Concordia“	24
09	Gründung des Fachvereins von Bäckermeister-Söhnen zu Berlin e. V.	25
10	Zusammenschluss der beiden Konkurrenz-Innungen 1911	26
11	Bäckereien im Berliner „Speckgürtel“	27
12	Erster Weltkrieg – Einführung der Zwangsbewirtschaftung und Brotkarten	29
13	Modernisierungen nach dem Ersten Weltkrieg	30
14	17 Bäcker-Innungen in Groß-Berlin	31
15	Zweckverband der Berliner Bäcker-Innungen 1933	32
16	Gleichgeschaltet – Handwerker-Innung für das Bäckerhandwerk in Berlin 1934	33
17	Gleichschaltung des „Germania-Central-Verbandes der Deutschen Bäcker-Innungen“	34
18	Ehret das Handwerk – nationalsozialistische Umgarnungsversuche	35
19	Berliner Bäckereien unter den Nationalsozialisten – fitmachen für den Krieg	36
20	Zweiter Weltkrieg – erneut Zwangsbewirtschaftung und Lebensmittelkarten	37

3. Berliner Bäcker und ihre Innung 1945 bis 1951	38
21 Neubeginn in Ruinen	40
22 Neustart der Innung – Hermann Drewitz als Motor	41
23 Innung or not Innung – that's the question	43
24 Eine Bäcker-Innung für ganz Berlin	44
25 Neugliederung der Innungsbezirke	45
26 Neuer Start für den Fachverein	45
4. Bäcker in Westberlin 1950 bis 1990	46
27 Aufhebung der Zwangsbewirtschaftung	48
28 Kampf gegen „Ostdumping“ 1950–1952	49
29 Das „Aus“ für die Bäcker-Innung in Ostberlin im März 1951	51
30 Konkurrenz durch Westberliner Brotfabriken	52
31 Rückgang des Brotkonsums	53
32 Service für die Hausfrau	53
33 Neustart in Westberlin unter schwierigen Bedingungen	54
34 Berliner Mauer – geteilte Stadt, geteiltes Bäckerhandwerk	56
35 Resignation bei vielen Berliner Bäckermeistern	57
36 Hemmschuhe für eine Modernisierung der Bäckereien	58
37 Filialen – eine Lösung?	59

5.	Bäcker in Ostberlin 1951 bis 1990	60
38	Handwerkspolitik in der DDR – Handwerker als geduldete „Ausbeuter“ kleinhalten	62
39	Handwerkspolitik der DDR – private Handwerksbetriebe aussterben lassen	63
40	Meisterprüfung in Ostberlin	64
41	ELG – Einkaufsgenossenschaft des Bäcker- und Konditor-Handwerks von Berlin eGmbH	65
42	Modernisierung von Bäckereien in Ostberlin	67
43	Brotpreis ist ein politischer Preis – Preisvorschriften in Ostberlin	68
44	Volle Brotregale bis zum Ladenschluss!	70
45	Backkombinat versus Bäckerei	71
46	Verfall der Bausubstanz in Ostberlin	72
47	Mobiliar zur Modernisierung des Ladens – Fehlanzeige	73
6.	Bäckerhandwerk in Berlin seit 1990	74
48	Neue Probleme für ein altes Handwerk	76
49	Bio-Bäcker – die „jungen Wilden“ leiten eine Wende ein	79
50	Konkurrenz durch „Auf-Bäcker“ führt zur Rückbesinnung auf alte Handwerkstraditionen	80
51	Wieder EINE Berliner Bäcker-Innung für ganz Berlin 1990	81
52	Gründung des Bäcker- und Konditoren-Landesverbandes Berlin-Brandenburg	83
53	West- versus Ostschrippen	85
54	Rückübertragung der Innungshäuser – teilweise erfolgreich	86
55	Umzug der Bäcker-Innung und der Akademie Deutsches Backhandwerk 2011	88
56	Öffentlichkeitsarbeit der Berliner Bäcker-Innung	90
57	Qualitätsprüfungen	91
58	Die Goldene Brezel	92
59	Beratung durch die Berliner Bäcker-Innung	93

60	Lehrjahre sind keine Herrenjahre	96
61	Fleißig und unverdrossen soll er sein – der Lehrling im 19. Jahrhundert	96
62	Was muss ein Lehrling für die Gesellenprüfung können – erst seit 1849 ein Thema	97
63	Das Germania-Arbeitsbuch – wandernde Gesellen oder wanderndes Gesindel	98
64	Die Sorge der Obrigkeit und der Meister vor der Einführung des Germania-Arbeitsbuches	100
65	Stationen einer Wanderung – festgehalten im Arbeitsbuch	100
66	Seit 1903 – Meisterprüfung vor der Handwerkskammer	101
67	Der Meisterbrief – Krönender Abschluss der Ausbildung	104

8.	Fachverein und Fachschule	106
68	Fortbildung ist angesagt – bei den Berliner Bäckern seit 1884	108
69	Der Fachverein greift ein!	109
70	Ende des Fachvereins 1934	109
71	Die Reichsinnungsfachschule des Bäckerhandwerks in Bad Saarow	110
72	Was lernte man in der Berufsschule?	110
73	Der Fachverein wird wieder aktiv – ab 1949	111
74	Die Bäckerei-Fachverkäuferin	112
75	Die Eröffnung der innungseigenen Fachschule – 1951	114
76	Die Fachschule bis in die 1980er Jahre	115
77	Umbau und Modernisierung der Fachschule 1993/94 in der Kärtner Straße	116
78	Die neue Fachschule in der Seydlitzstraße	117
79	Die Freisprechung wird gefeiert!	119
80	Lehre in der DDR	119
81	„Fachschul-Unterricht in der AG“	121

9. Frauenpower in Berliner Bäckereien	122
82 Frauen in der Produktion	124
83 Warum gab es keine Bäcker-Gesellinnen in der Backstube?	125
84 Störten Frauen in der Männergesellschaft?	125
85 Nur begrenzt einsetzbar – Frauenschutz als Hemmnis	126
86 Kollektive – offen und attraktiv für Bäcker-Gesellinnen	127
87 Frauen auf dem Vormarsch – auch bei den Landessiegern	127
88 Frauenpower – im restlichen Bäckerhaushalt	128
89 Nicht nur der Verkauf war oft Frauensache	129
10. Kiezbäckereien, früher typisch für Berlin	130
90 Neue Bäckereien für neue Häuser braucht die Stadt	132
91 Klein, eng und gemietet	133
92 Zwischen Kochtopf und Kundschaft	134
93 Bäckereien in Berlin nach dem Zweiten Weltkrieg	135
11. Technik in der Bäckerei	136
94 Backöfen aus dem Kaiserreich	138
95 Modernisierung der Backöfen seit den 1950/60er Jahren	139
96 Neue Öfen braucht das Land	140
97 Bäckerei-Maschinen	140
98 Das Geheimnis des Berliner Pfannkuchens	143

12. Vertrieb 144

99 Laden- und Liefergeschäft 146

13. Wohin in der Freizeit?

Freizeitgestaltung

Berliner Bäcker 150

100 Bäcker-Vergnügen 152

14. Ausblick 156

101 Wie geht es weiter mit dem
Berliner Bäckerhandwerk und
seiner Interessenvertretung? 158