

Zunftzeichen der Bäcker und Konditoren (Zuckerbäcker)



Impressum

Gisela Pekrul, Ernst Franta

Zunftzeichen der Bäcker und Konditoren (Zuckerbäcker)

Grafiken: Ernst Franta

Texte und Recherchen: Gisela Pekrul

Redaktionsschluss: 31. März 2011

ISBN: 978-3-96521-104-9 (E-Book)

2020 EDITION digital

Pekrul & Sohn GbR

Godern

Alte Dorfstraße 2 b

19065 Godern

Tel.: 03860-505 788

Fax: 03860-505 789

E-Mail: verlag@edition-digital.de

Internet: <http://www.edition-digital.de>

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Warenschutzgesetzgebung als frei zu betrachten sind und daher von jedermann benutzt werden dürfen.

Bei der Zusammenstellung der Handwerkszeichen und der Aufstellung der Rechte daran wurde mit größter Sorgfalt vorgegangen, trotzdem können Fehler nicht ausgeschlossen werden. Der Verlag ist für jeden Hinweis dankbar. Die Autoren und der Verlag übernehmen für fehlerhafte Angaben und deren Folgen weder eine juristische Verantwortung noch irgendeine Haftung.

Die Berufsbezeichnungen wurden durchgängig in der männlichen Form angegeben. Es hätte den Rahmen dieser Publikation gesprengt, wenn die Autoren in historischen Quellen recherchiert hätten, ob und wann Frauen für einen bestimmten Beruf zugelassen waren. Es handelt sich nicht um eine Diskriminierung der Frau.

Die hier abgebildeten Berufswappen dienen lediglich der Ansicht. Unter <https://edition-digital.de/Berufszeichen/> können die Zeichen als Vektor- und Pixelgrafiken erworben werden. Außerdem gibt es ein Poster im DIN A2-Format mit den hier aufgeführten Zeichen (<https://edition-digital.de/Pekrul/Baecker/>).

Zunftzeichen der Bäcker

Laut Handwerksordnung ist der Beruf des Bäckers ein Gewerbe, das als zulassungspflichtiges Handwerk betrieben werden kann.

Bäcker gehören zur Berufsgruppe 39: Back-, Konditorwarenhersteller. Sie backen Brot, Brötchen, Kleingebäck und feine Backwaren. Die Ausbildung in Industrie und Handwerk drei Jahre.

In Österreich ist die Berufsbezeichnung ebenfalls Bäcker, in der Schweiz **Bäcker - Konditor**. In der DDR wurden **Backwarenfacharbeiter, Spezialisierungsrichtung Bäcker** ausgebildet.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks mit Sitz in Berlin vertritt gemeinsam mit 16 Landesverbänden und rund 390 Bäckerinnungen die Interessen des deutschen Bäckerhandwerks.

Historisches

Alte Berufsbezeichnungen des Bäckers sind z. B. Beck, Brotbeck, Pfister, Weißbäcker, Flader, Semmler, Fastbäcker, Grobbäcker, Feinbäcker, Festbäcker, Losbäcker, Rockener, Schwärzbäcker, Hiepenbäcker, Kiechler, Küchler, Lebzelter, Placzbeck, Revenirer, Stutner, Mutzenbäcker, Bretzenbäcker, Peugler, Beugelbäcker, Krapfenbäcker, Hohlhipper, Konfektmacher, Hartbäcker.

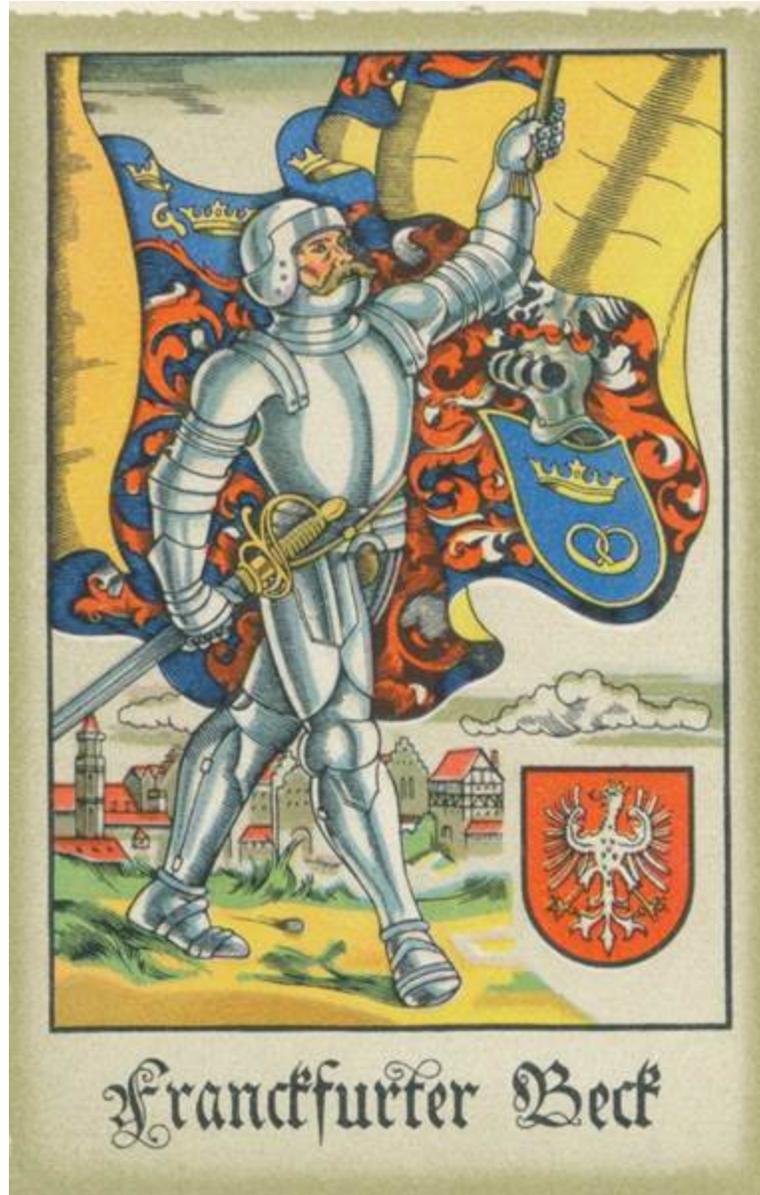
Seit der Zeit Karls des Großen (768 – 814) ist der Bäckerberuf in Deutschland bekannt. Der Pfister hatte oft zu seiner Bäckerei noch eine Mühle und war außerdem Getreidehändler. Diese Bezeichnung wurde vor allem im Süden Deutschlands verwendet.

Erst im späten Mittelalter aß die breite Bevölkerung Brot, da es vorher zu teuer war. Bis dahin aß sie Brei.

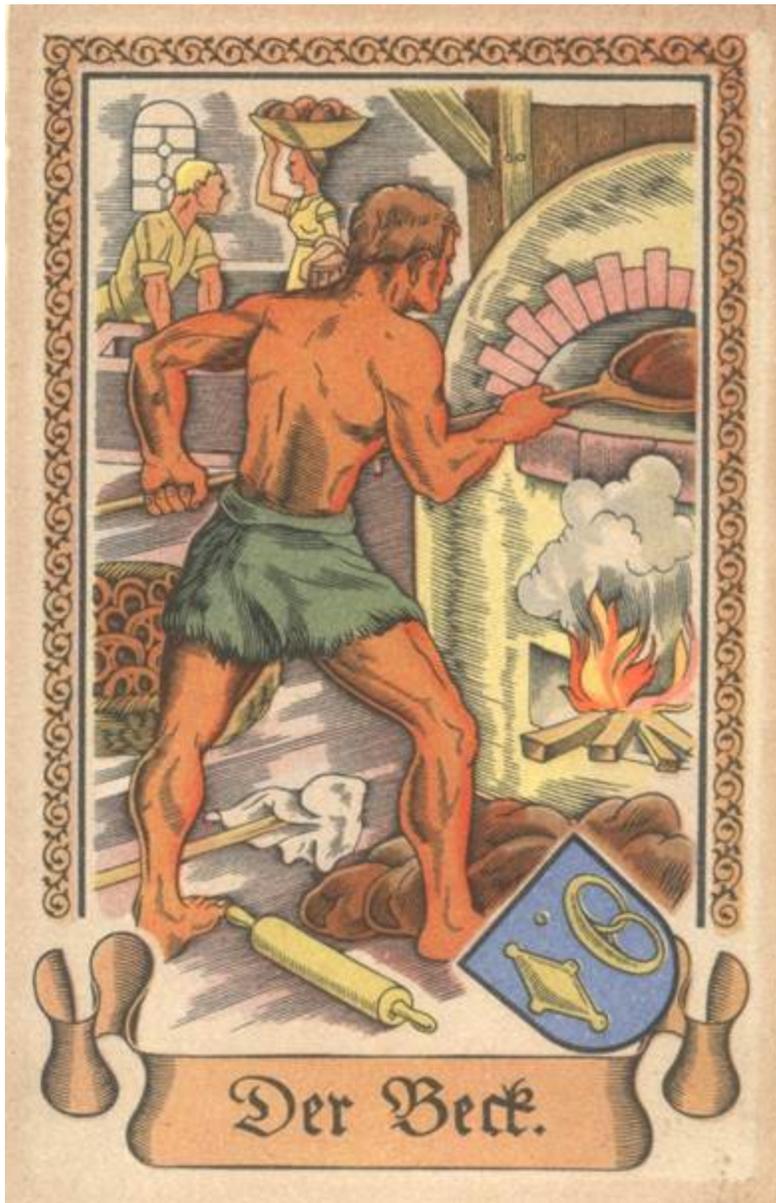
Ab dem 12. Jahrhundert organisierten sich die Bäcker in Zünften. Es begann bald eine Spezialisierung, so dass wieder neue Zünfte entstanden. Es gab z. B. die Berufe **Weißbäcker** (Weißbrot- und Brötchenbäcker), **Flader** (Weißbrot- und Kuchenbäcker), **Semmler** (Weißbrot-, Brötchen- und Weckenbäcker), **Fastbäcker** (Bäcker von Roggenbrot), **Grobbäcker** (Bäcker von Roggenbrot), **Fein-, Fest- oder Losbäcker** (Weißbrot- und Brötchenbäcker), **Rockener** (Schwarzbrotbäcker), **Schwärzbäcker** (Bäcker von Roggenbrot), **Hiepenbäcker** (Bäcker von Oblatenkuchen), **Kiechler** (Hersteller von Kuchen und Feingebäck), **Küchler** (Feinbäcker, Konditor), **Lebzelter** (Lebkuchenbäcker), **Placzbeck** (Hersteller von Kuchen und Feingebäck), **Revenirer** (Zuckerbäcker, Konditor), **Stutner** (Bäcker von Stuten, einem feineren Weizenbrot), **Mutzenbäcker** (Bäcker eines zwiebackartigen Feinbrotes), **Bretzenbäcker** (Bäcker von Brezeln), **Peugler oder Beugelbäcker** (Hersteller eines handtellergroßen

Hefengebäcks mit einem Loch in der Mitte, in Deutschland heißt es Bagel), **Krapfenbäcker**, **Hohlhipper** (Hersteller von Hippengebäck, vor allem in Österreich beliebte Waffenrollen), **Konfektmacher** und **Hartbäcker** (Bäcker von Schiffszwieback).

Diese Unterscheidung wurde erst 1752 in Preußen aufgehoben. Zum Reichsinnungsverband des Bäckerhandwerks gehörten laut Anordnung über Reichsinnungsverbände vom 21. Mai und 13. August 1935 die Bäcker und Brezelbäcker.



Frankfurter Bäcker (Beck) um 1575, gerüstet zur Verteidigung (Quelle: Tengemann)



Bäcker (Beck) um 1575 (Quelle: Tengemann, Heft 1)



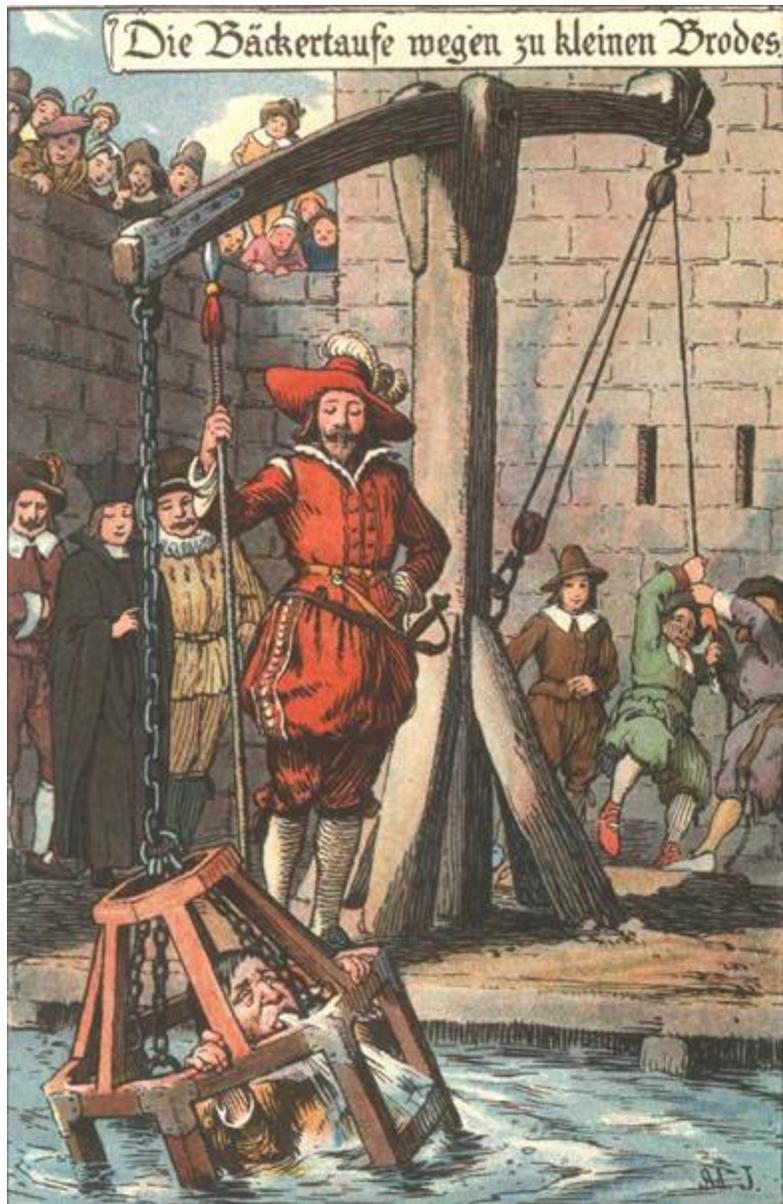
Bäcker (Küchler) um 1575 (Quelle: Tengemann, Heft 2)



Bäcker (Lebzelter) um 1575 auf dem Markt (Quelle:
Tengelmann, Heft 1)



Bäcker (Pfefferkuchler) um 1575 auf dem Markt (Quelle: Tengemann, Heft 1)



Bäckertaufe war im Mittelalter eine Bestrafung für Bäcker, die Brot mit zu geringem Gewicht oder von schlechter Qualität herstellten. Der Schuldige wurde in einem Schandkorb einige Male in Wasser oder Unrat getaucht. Die Anwesenden bewarfen ihn außerdem mit Steinern und demütigten ihn.