

„Der Dorfbäcker hat es schwer“

NORDEIFEL. Früher hatte in der Eifel fast jedes Dorf seinen Bäcker. Heute kaufen viele ihr Brot lieber im Supermarkt oder backen selbst zu Hause. Kein Wunder, dass das Bäckerhandwerk über Nachwuchsmangel klagt. Wir sprachen mit **Willi Küpper (73)**, Bäckermeister im Ruhestand aus Mützenich.

Stirbt der Dorfbäcker aus, gibt es bald nur noch Großbäckereien und die Bauernschnitten aus dem Supermarktregal?

Küpper: Leider ja. Es gibt nur einige wenige, die kämpfen bis zum Schluss. Nur in einer günstigen Lage werden sie den Großanbietern standhalten können.

Sollte ein junger Mensch heute noch Bäcker oder Bäckerei-Fachverkäuferin werden?

Küpper: Wenn er bzw. sie voll dahinter steht: ja. Als Lehrling verdient man nicht gerade berauschend, und man muss noch vor den Hühnern aufstehen. Das bedeutet natürlich auch viel Freizeit tagsüber, was sehr angenehm ist.

Sie sind Jahrzehnte lang aufgestanden, wenn andere erst zu Bett gegangen sind. Wie lange schläft ein Bäckermeister im Ruhestand?

Küpper: Das frühe Aufstehen ist geblieben – nicht gerade zur Begeisterung meiner Frau (*lacht*): Die schläft gerne sehr ausgedehnt. Früher ging das nicht – sie musste ja im Laden verkaufen. (hes)

Sprichwörtlich hartes Brot für Frühaufsteher

Goldener Meisterbrief für Bäckermeister Willi Küpper aus Mützenich, der 37 Jahre lang selbstständig war

MÜTZENICH. Ein hartes Brot war der Beruf des Bäckers schon immer. Doch so schwer wie heute hatten es die Frühaufsteher unter den Handwerksberufen noch nie. „Wir haben zum richtigen Zeitpunkt zugemacht“, sagt Willi Küpper aus Mützenich auch heute noch, fast 13 Jahre nach Schließung seines kleinen Ladens am Schiffenborn. Jetzt erhielt der Bäckermeister seinen Goldenen Meisterbrief – und plauderte mit der Lokalredaktion über seinen Beruf einst und heute.

Ein Jahr im Wald

In der Backstube von Meister Clemens Gehlen, im „Schelches Haus“ am Schiffenborn (das von älteren Mützenichern noch heute so genannt wird) begann Willi Küpper am 1. August 1946 seine Lehre und hat noch heute viele schöne und gute Erinnerungen an seine Lehrjahre, auch wenn die nicht immer leicht waren.

Im April 1949 legte der junge Mann aus Mützenich bei der Innung unter Obermeister Josef Theißen aus Kalterherberg seine Prüfung ab und arbeitete zunächst als Geselle in Gehlens Backstube.

„Dass er dann für ein Jahr seinen erlernten Beruf verließ und als Waldarbeiter in Belgien schuftete, bereut Willi Küpper bis heute nicht: „In dieser Zeit habe ich auch manches fürs Leben gelernt – und auch nicht schlecht verdient“, erinnert er sich.

Schließlich aber zog es ihn doch an den Backofen zurück, ja es erwuchs der Wunsch in ihm, vielleicht einmal selbst eine Dorfbäckerei zu gründen. Gesagt getan: Ab Januar 1956 besuchte der damals 23-Jährige die Meisterschule in Olpe und legte dort am 12. April '56 seine Meisterprüfung ab. „Ich wusste gar nicht, dass Du so gute Noten hattest“, blickt Ehefrau Doreliese Küpper respektvoll auf das sichtbar alte Dokument.

Drei Jahre noch sammelte Willi Küpper als angestellter Bäcker Erfahrung, dann, am 9. Juni 1959, eröffnete er an der Ecke Schiffen-

born/Oberer Stehling seinen kleinen Laden. Hier wurde zunächst nur gebacken – Brötchen und Brote fuhr Willi Küppers Frau zu den Kunden durchs Dorf. „Ich habe damals dafür extra den Führerschein gemacht“ erinnert sich Doreliese Küpper. Zweimal die Woche ging sie auf die immerhin 32 Kilometer lange Tour durch Mützenich und zu einigen Kunden in den Nachbardörfern. „Das hat mir viel Spaß gemacht – das Autofahren und auch der Kontakt mit den Kunden“, erzählt sie. Erst später verkaufte sie das Brot auch im kleinen Laden am Schiffenborn.

In den Folgejahren wuchs der Zwei-Leute-Betrieb, drei Lehrlinge und drei Bäckerei-Fachverkäuferinnen wurden ausgebildet, darunter auch die beiden Söhne der Familie, Tochter Silke ging in einen anderen Beruf.

„37 Jahre Selbstständigkeit – das war kein Zuckerschlecken“, erzählen Willi und Doreliese Küpper. „Wenn wir mal drei Tage Urlaub machten, fehlte sofort das Geld im Portemonnaie – und die Leute schimpften, weil sie kein frisches Brot hatten“, erzählt das Paar.

Ofen nach Polen

Ende 1993 schloss Bäcker Küpper seinen Laden in Mützenich – nach 46 Jahren im Bäckerhandwerk. „Es wurde Zeit damals, für uns Dorfbäcker erwuchs auch in der Nordeifel immer mehr Konkurrenz durch die Supermärkte, wo es zig Sorten Brot gab und der Teig zum Selberbacken fertig im Regal stand“, trauert Willi Küpper ein wenig alten Zeiten nach.

Sein Schwarzbrot backt er noch heute selbst, ansonsten kaufen die Küppers ihr Brot bei den Kollegen, „die ihr Handwerk beherrschen“. Wer das ist, verraten sie natürlich nicht. Übrigens: Während der Bäckermeister mit nunmehr goldenem Meisterbrief seinen Ruhestand genießt, ist sein alter Ofen noch voll in Arbeit: Das gute Stück verkauften die Küppers damals ins polnische Gleiwitz, wo es bis heute treue Dienste versieht. (hes)



Günther Becker, Obermeister der Bäcker-Innung Aachen (rechts), überreicht den Goldenen Meisterbrief an Willi Küpper. Auch Ehefrau Doreliese Küpper freute sich über die Ehrung. Foto: Heiner Scheppe