

Mein Großvater väterlicherseits, Carl Friedrich V., war gelernter Bäckermeister. Er stammte aus Bünde in Westfalen, seinerzeit die Zigarrenstadt Deutschlands. Viele Zigarren – mit Ausnahme derjenigen, die in Havanna gefertigt worden waren – sind im 19. Jahrhundert in Bünde gedreht worden. Meine Urgroßeltern, Carl Friedrich Philipp V., geboren 1852 in Quernheim, und Anne Marie Luise C., geboren 1858 in Südlengern, hatten allerdings nichts mit der Zigarrenindustrie zu tun. Sie betrieben in Bünde einen Lebensmittelladen und eine Gaststätte. Dazu gab es wohl auch eine kleine Landwirtschaft, doch sehr viel kann das nicht gewesen sein. Die Gaststätte wurde später von einem Bruder meines Opas und anschließend von dessen Sohn Otto weitergeführt. Doch die Dinge liefen nicht gut. Eines Tages war der Laden so weit heruntergewirtschaftet, dass er verkauft werden musste. Otto ist schließlich verarmt gestorben.

Mein Opa lernte das Bäckerhandwerk noch in Bünde, bevor er Anfang 1900 in die etwa 150 km entfernt liegende Stadt Dortmund „auswanderte“. Dort begegnete er seiner zukünftigen Frau Rosine Schomburg. Meine Oma, eine kleine und rundliche Frau, stammte aus dem Hessischen, aus Hueda im Kreis Hofgeismar. Ihre Eltern arbeiteten auf einer Zeche im Raum Dortmund. Sie scheinen Wert auf gute Bildung gelegt zu haben. Denn die Brüder meiner Oma hatten beide studiert und waren Steiger geworden. Mit Steiger bezeichnet man bestimmte Aufsichtspersonen im Bergbau. Der eine Bruder spielte Cello, der andere Klavier. Meine Großeltern heirateten und bekamen drei Kinder: meinen Vater Karl Wilhelm, Tante Else und Tante Martha.

Sein ganzes Leben lang ist mein Opa ein Macher gewesen. Und so hat er mich auch geprägt. Nachdem er in Dortmund angelangt war, gründete er seine erste Bäckerei am Fredenbaumpark. Es muss eine harte Zeit gewesen sein. Aus den Erzählungen ist mir bekannt, dass sie das Brot von einem Pferdewagen aus verkauft haben. Auf diesem

Wagen soll auch mein Vater als Kind noch mitgefahren sein. Das Geschäft muss sich aber gelohnt haben, denn wenig später konnte Opa in Dortmund-Eving ein Haus mit Bäckerei kaufen: das Haus, in dem ich aufgewachsen bin.

Der Bäckereiwagen meines Opas

Mein Großvater backte, wie es damals üblich war, sein Brot in einem Dampfofen. Daher kommt auch der Name „Dampfbäckerei“. Dazu muss man wissen: Bevor es Dampfbäckereien gab, entfachte der Bäcker das Feuer auf einer Steinplatte. Anschließend wurde die Glut herausgeholt und auf der noch heißen Platte das Brot gebacken. Dieses Prinzip hatte man mit der Zeit weiterentwickelt. Im neuen Ofen befand sich anstatt der Steinplatte eine normale Eisenplatte. Und die Beheizung geschah auch nicht mehr durch ein Feuer auf der gleichen Platte. Stattdessen baute man neben dem Ofen eine separate Feuerstelle, über der

Meine Großeltern Rosine und Carl Friedrich V.

Wasser erhitzt wurde. Der Wasserdampf, der dabei entstand, wurde in schlangenförmigen Rohren in den Backofen hineingeführt und brachte so die notwendige Hitze. Der Name Dampfbäckerei ist im Grunde irreführend. Denn der Dampf kommt mit dem Brot gar nicht in Berührung. Ein elektrischer Herd nutzt den gleichen Effekt. Auch dort erhitzen sich Spiralen.

Als mein Vater, Karl Wilhelm V., geboren 1903 in Dortmund, alt genug war, wurde er ebenfalls Bäckermeister. Aus Altersgründen ging das Familienunternehmen irgendwann auf ihn über. Und eigentlich war es vorgesehen, dass auch ich eines Tages Bäcker werden und das Geschäft übernehmen sollte.