

Menschen in Beruf, Handel und Handwerk (10)

150 Jahre Bäckerei *A Marques* in Amel

Hubert Jates

Die Ameler Bäckerei Marquet (*A Marques*) feiert in diesem Jahr, genau wie der „Tante-Emma-Laden“¹ gegenüber, ihr 150-jähriges Bestehen. Der Familienbetrieb besteht bereits in 5. Generation. Ich besuchte den vorigen Inhaber, den Bäckermeister i.R. Helmut Marquet. Er wurde als 3. und jüngstes Kind der Eheleute Karl Marquet (*1908, seit 1945 vermisst) und Maria Theiss (*1908 †1994) am 1. September 1940, damit war er ein Sonntagskind, geboren. Helmut meinte schmunzelnd: „Ich war schon damals ein ganz flotter! Meine Mutter fuhr mich in Eile und per Fahrrad noch schnell ins 200 Meter entfernte Vinzenzhaus (*d'Kluwster*), wo ich dann unter tatkräftiger Mithilfe von Schwester Dorothea (*dee lang Schwester*) geboren wurde.“ Vater Karl war noch um Weihnachten zu Hause, musste dann aber zu seiner Einheit ins Ermland (Masuren) zurück. Seither ist die Familie ohne Nachricht über sein weiteres Schicksal.

Helmut besuchte die Ameler Volksschule bis zum 6. Schuljahr und wechselte dann zur Bischöflichen Schule St. Vith, wo er und seine Kameraden die ersten Schüler des späteren Direktors Josef Pankert waren.

Lehrjahre

In der Nachkriegszeit betrieb die Mutter die Bäckerei mit einigen Gesellen. Von 1952 bis 1958 waren Geschäft und Backstube an Familie Franz Hansen-Röhl aus Born vermietet. Auf Drängen der Mutter begann Helmut dann eine Bäckerlehre bei dem aus Rocherath stammenden Karl Faymonville (*Jaspech Karel*) in Spa. Dieser war ein sehr strenger Meister, so dass Helmut schon nach 2 Jahren kurzerhand mit seinem Fahrrad nach Hause fuhr. Dort wurde gerade die Backstube umgebaut. Nach gehöriger Schimpfe der Mutter musste er schnurstracks wieder nach Spa zu-

rück. Er fuhr jedoch zum Lehrlingssekretariat in Verviers, das ihm zu einer neuen Lehrstelle verhalf, und zwar beim Bäcker Charles Jacob in Malmedy (heute Bäckerei Nikla Willems, aus Weywertz stammend). Es war damals ein sehr beliebtes Haus bei den Eifelern. Noch heute erinnert sich Helmut sehr gerne an die Familie Jacob. Sein damaliger Verdienst betrug 100 BF/Woche (2,50 €), zuzüglich Kost und Logis. Noch Jahre nach seiner Lehrzeit besuchte er die Fami-

lie fast wöchentlich. In der Lehrzeit ging er auch auf die dortige Musikschule und spielte Ventilposaune bei der „Fraternité“.

Mit 18 Jahren, am Ende seiner Lehrzeit, wechselte er nach Lüttich zum Backbetrieb Daenen, in der Rue St-Léonard. Die Backstube befand sich im Keller; hier wurden nachts über 1.000

¹ siehe Jates, H.: 150 Jahre Kaufhaus *A Marques* (ZVS 2017-04, S. 75).



Helmut Marquet beim Bestreichen von Blätterteigbrötchen mit einer Glasur.

(alle Fotos: Sammlung H. Marquet)



Vorbereitung von Torten und Fladen.

Brote gebacken. Die Arbeit war anstrengend. Gebacken wurde meistens von abends 22 Uhr bis zum nächsten Mittag, also 14 Stunden, und das an 7 Tagen! Der finanzielle Ertrag war vergleichsweise gering: Pro Woche verdiente er nur 500 BF (12,50 €)!

Nach einem knappen Jahr, gab sein Onkel Hans Kreusch (ein Vetter seines Vaters, der in Düsseldorf wohnte) ihm den Tipp, bei der Großbäckerei Braun-Noritsch im Düsseldorfer Stadtteil Holthausen anzufangen. Hier arbeitete er mit vier Bäckern und zwei Konditoren. Nach einigen Monaten wechselte er zur Bäckerei August Bunte in die Düsseldorfer Marienstraße. Der Sohn des Hauses war zu der Zeit ein bekannter Eishockeyspieler bei der Düsseldorfer Eislauf-Gemeinschaft (DEG).



Gegen Ende 1959 erhielt Helmut den Stellungsbeleg zur Armee. Seinen Militärdienst absolvierte er bis Ende März 1960 in Braschaat und Spich/Köln.

Selbstständigkeit

Nach der Heimkehr stellte er sich im Mai 1960 auf eigene Füße. Dabei unterstützte ihn die Mutter, die den Verkauf der Backwaren gewährleistete und auch das Café mit Kegelbahn im Erdgeschoss des Hauses *Markes* führte. Arbeit gab's immer genug.

Im Hause *Markes* war immer was los. So war dort auch das Vereinslokal des Kgl Musikvereins „Hof von Amel“ und des Fußballclubs „Grün-Weiß“ Amel. Unzählige Proben, Versammlungen usw. fanden dort statt. Das Haus mitten im Dorf war sehr

beliebt, so besonders auch zum Sonntagsfrühschoppen, bei Hochzeiten, Beerdigungen, usw. In den Nachkriegsjahren war die Kegelbahn sehr oft belegt. Skat- und Coujon-Brüder fochten dort oft bis spät in der Nacht ihre Turniere aus. Die Frühschoppen gingen damals meist in die „Verlängerung“ hin zum Spätschoppen, so dass es oft kalte Suppe bei *Markes* gab. Immer wieder nahm sich Peter Dupont (*Addeme Pitter*) den noch im Hause vorhandenen *Quetschbögdle* und es wurde zu seiner Musik dann noch kräftig gesungen und geschunkelt. Die Männer hatten halt in den harten Kriegsjahren vieles entbehrt; das wurde nun „nachgeholt“.

Der Backbetrieb lief recht gut an. Bei größeren Festen, wie Kirmes, Patroziniumsfest, Familienfesten usw. hatte Helmut Hilfe von seinen Geschwistern Gerda und Richard. Ferner halfen beim Backen und Ausfahren in den damaligen Jahren Peter Lansch, Robert Niessen (†), Sanny Veithen, Maria Rentmeister, Maria Veithen (†), Olivier Hennes, Peter und Richard Jates.

Auch ich selbst habe Anfang der 1960er Jahre einige Jahre mit viel Spaß und Freude samstags beim Brotausfahren geholfen. Damals fuhrten wir mit 2 Wagen über die Dörfer Schoppen, Möderscheid, Mirfeld, Meyerode, Medell, Eibertingen und Amel. Es gab viel Abwechslung, des Öfteren ein kleines *Kläfchen* mit der Hausfrau, ab und zu einen „Berliner“, dazu natürlich den Nebenverdienst,



Das Brotbacken gehört zu den Hauptaufgaben eines Bäckers - links: Vorbereitung der Teiglinge, rechts: Entnahme der fertigen Brote aus dem Ofen.

und ganz besonders zum Feierabend nach 18 Uhr, die „Bundesliga-Sportschau“ mit Adolf Furler, oben *op de Söller*, in Omas Zimmer - alles noch „schwarz-weiß-TV“!

Gründung einer Familie

Helmut lernte seine spätere Frau Hannchen Niessen (*a Lenz*) 1961 anlässlich des Bäckerfestes bei Kreuzsch kennen. Beide hatten aber schon vorher ein Auge aufeinander geworfen, und zwar bei den vielen Theaterproben des Musikvereins und des Jungesellenvereins.

Die Hochzeit fand am 28. August 1963 statt; in der Folge wurden 3 Kinder geboren. Ab dann kümmerte sich Hannchen um Familie, Haushalt, Café und Laden - Arbeit in Hülle und Fülle - und das immer freundlich und froh gelaunt, so wie es ihrer Art entspricht.

Bäckeralltag

Bekanntermaßen beginnt der Arbeitstag des Bäckers in der Nacht bzw. am frühen Morgen, so auch im Hause Marquet, wo der Tag gegen 5 Uhr anfang. Nach einem kurzen Frühstück ging es in die Backstube. Gebacken wurde je nach Anlass und Bedarf bis in den Nachmittag. Anschließend wurden die Backwaren in die Dörfer geliefert. Am Freitag, Samstag, und oft sogar noch am Sonntagmorgen wurden zudem Fladen, Teilchen und Kuchen zum Kauf angeboten.

Vor der Kirmes oder vor dem Dorfsfest war großes Backen angesagt. Noch bis in die 1960er Jahre brachten fast alle Hausfrauen ihr Obst, ob frisch, vorgekocht oder in Einmachgläsern, zum Fladenbacken zum Bäcker. Pflaumen, Äpfel, Kirschen, Rhabarber, Waldbeeren, Stachelbeeren (*jrön Krüschele*) usw. wurden verarbeitet. Helmut erinnert sich: „Oft mussten wir richtig schwitzen, um die Gläser überhaupt öffnen zu können; manchmal mussten wir sie sogar ganz vorsichtig zerbrechen um überhaupt ans Eingemachte zu kommen. Auch gekochter Gries und Pudding wurden abgegeben und sogar fertige Torten zum Abbacken! Zur Kirmes wurden alleine über 100 Liter Sahne und eben solche Mengen Reis und Gries verarbeitet.“

Große Spezialitäten des Hauses *Marques* waren die leckeren Schwarzwälder Kirschkuchen und die Reisfladen - letztere hatte er sicher bei seinen wallonischen Lehrmeistern schätzen gelernt. „Paola“ war ein Gebäck, das damals beliebt war: Zunächst wurde Mürbeteig ausgelegt und als zweite Lage kam ein Teig, der mit Mandeln beschichtet wurde.

Auch die Vorweihnachtszeit war recht arbeitsaufwendig. Der Printen- und Spekuliusteig wurde bereits gegen Ende September, Anfang Oktober angesetzt.

In den 1960er Jahren zahlte man für 1 kg Brot 8 BF (0,20 €), in den 1950er Jahren betrug der Preis nur 6-7 BF. Kleine Fladen kosteten etwa 18-22 BF und ein Brötchen etwa 1 BF. Helmut erinnert sich noch an seinen ersten großen Auftrag: die Hochzeit von Hermann-Josef Brüls (*Schnegderen Hermann-Jupp*) aus Bütgenbach und Finchen Brühl (*Schrong's Finchen*) aus Amel.

Herstellung der 800 g schweren Eifeler Graubrote

Je nach zu backender Brotmenge wurde ein Stück des Sauerteigs vom Vortag genommen (es wurde immer ein „Stück“ davon in die Reserve geschoben), dazu kamen geschrotetes und normales Roggenmehl sowie Wasser und Hefe. Damit wurde ein Vorteig angerührt, der eine Stunde ruhen musste. Danach kamen Weizenmehl, Wasser und Salz hinzu. Je nach Brotsorte war

die Mehlsorte unterschiedlich. Die Mischung aus etwa 1/3 Wasser und 2/3 Mehl und 2 % Salz wurde dann etwa 20 Minuten lang maschinell geknetet; anschließend ließ man den Teig wieder eine knappe Stunde ruhen. Anschließend werden die Teiglinge abgewogen und zu Broten geformt. Diese wurden dann noch abgestempelt, d.h. jeder Bäcker hatte seinen eigenen Backstempel: ein Brettchen mit kurzen Nägeln, die als Buchstabe oder Zeichen angeordnet waren. Danach wurden die Brote in den Gärraum (ein geschlossener, schmaler Raum neben dem großen Backofen) geschoben, mit Wasserdampf besprüht und wieder eine Stunde ruhen gelassen. Zum Schluss wurden sie in den etwa 230° warmen großen Backofen geschoben und eine Stunde lang gebacken.

Bäckereien in der Region

Zu Beginn von Helmut's Tätigkeit in den 1960er Jahren gab es in der belgischen Eifel und in der benachbarten Wallonie noch etwa 50 selbstständige Bäcker. Seine Kollegen waren u.a: Toussaint und Schulzen in Sourbrodt, Theo Grün in Elsenborn, Albert Schauss und Rudi Willems (*Klöss*) in Weywertz, Guido Halmes und Leo Heinen in Bütgenbach, Jules Heinen und Edy Gommès in Nidrum, Karl-Heinz Bormann und Heinz Mertens in Büllingen, Leo Noël in Rocherath, die Bäckereien Faymonville und Vogts in Manderfeld, Fridolin Peters in Emfels, Franz Hansen in Born, Josef Hoffmann in Iveldingen, Toni Wiesemes in Deidenberg, Will Johanns



Sohn Hanno (l.) übernahm die elterliche Bäckerei im Jahre 1991.

(Önte) in Eibertingen, Richard Heinen (Richarte) in Amel, die Bäckereien Wintgens, Margraff, Mathey, Fonk und Kohnen in St. Vith, Raymond Schauss und Rudi Goffin in Recht, Josef Küpper in Rodt, Erni Zeimers (Jösch) in Heppenbach, Hans Schmitz und Josef Pohlen in Reuland, Alfons Nelles in Oudler, Alfons Feyen in Wallerode, Hermann Keller in Schönberg, die Bäckereien Christian/Jost, Faymonville, Marichal und Bodarwé in Weismes und Georis in Ligneuville.

Seiner Meinung nach hängt der Rückgang des Berufs ab den 1990er Jahren mit dem Aufkommen immer größerer Backbetriebe zusammen. Die Backvorgänge wurden immer schneller und durch vorgefertigte und tiefgefrorene Produkte beschleunigt. Auch die großen Geschäftsketten boten immer mehr Teigprodukte an. Nach 30 Jahren hat Helmut den Betrieb 1991 in die Hände seines Sohnes Hanno übergeben.

Hobbys und ehrenamtliche Tätigkeiten

Neben seinem Hauptberuf als Bäcker und Wirt hat Helmut sich auch noch mit viel Herzblut und Engagement als Vereinswirt des Fußballclubs und des Musikvereins Amel (bis zur Aufgabe des Cafés 1995) und viele Jahre als Bassist im Musikverein betätigt. Zudem war er als Sänger im Ameler Kirchenchor „St. Cäcilia“ aktiv und von 1976 bis 1982 war er Mitglied des



Ehrenamtlichkeit wurde bei Helmut stets großgeschrieben.

Ameler Gemeinderats.

Neben diesen Vereins- und Gemeindeaktivitäten hat Helmut viel Freizeit für die Mitarbeit in Berufsverbänden geopfert. So war er während 30 Jahren Schriftführer der Bäckerinnung St. Vith und Umgebung (später St.Vith-Malmedy). Hierzu zählten zahllose wöchentliche Fahrten nach Brüssel in Begleitung von Bernd Kockartz aus Hauset, wo es um Buchhalterisches, Hygienevorschriften, Änderungen und Bestimmungen des Bäckerhandwerks usw. ging. 1980-1990 war er Präsident der Steuerkommission des belgischen Bäcker- und Konditorverbandes. Zusammen mit Rolf Schumacher aus Raeren war er 30 Jahre Prüfungsmeister beim Berufszentrum Eupen unter Direktor Pankert - und nicht zu vergessen die vielen Hilfen, Tipps und Ratschläge in Verwaltungsfragen zu Gunsten der Kollegen in der Eifel!

Viele Menschen, besonders Amelter, werden sich noch lange Jahre an die Gastlichkeit und Hilfsbereitschaft des Hauses Markes zu erinnern wissen. Die zentrale Lage in der Nähe der Pfarrkirche und vor allem die Gastfreundschaft der Betreiberfamilie trugen dazu bei, dass viele Gäste dort „eine gute Stube“ (*en jot Stuff*) vorfanden. Viele schöne, aber auch manche verlängerte Stunden wurden dort verbracht - nicht nur bei Versammlungen, Proben, Festen, Hochzeiten, auch bei traurigen Anlässen wie Begräbnissen.

Auch beim „ZVS“, dessen Ehrenmitglied Helmut ist, war er viele Jahre lang ein eifriger Mitarbeiter. Davon zeugen zahlreiche Beiträge in den ZVS-Monatsheften, familienkundliche Nachforschungen und Archivarbeiten, die auch für kommende Forschergenerationen von großem Nutzen sein werden. Dafür unseren Dank und unsere Anerkennung! ■

Christkindleins Wiegenlied

O Jesulein zart,
O Jesulein zart,
Das Kripplein ist hart,
Wie liegst du so hart,
Ach schlaf, ach thu die Äugelein zu,
Schlaf, und gieb uns die ewige Ruh.

Schlaf Jesulein wohl,
Nichts hindern soll
Ochs Esel und Schaf,
Sind alle im Schlaf.
Schlaf Kind schlaf, thu dein Äuglein zu,
Schlaf und gieb uns die ewige Ruh.

Dir Seraphim singt,
Und Cherubim klingt,
Viel Engel im Stall,
Die wiegen dich all.
Schlaf Kind schlaf, thu dein Äuglein zu,
Schlaf und gieb uns die ewige Ruh.

Sieh Jesulein sieh,
Sankt Joseph ist hie,
Ich bleib auch hiebei,
Schlaf sicher und frei.
Schlaf Kind schlaf, thu dein Äuglein zu,
Schlaf, und gieb uns die ewige Ruh.

Schweig Eselein still,
Das Kind schlafen will,
Ey Oechsle nicht brüll,
Das Kind das schlafen will.
Schlaf Kind schlaf, thu dein Äuglein zu,
Schlaf, und gieb uns die ewige Ruh.

Achim von Arnim (1781-1831)