

Bäckerei Rhein/Junghans

Bäcker Junghans erzählt

In der Bäckerei Junghans wurde jeden Tag gemeinsam gegessen, aber das Mahl am Samstag mit den Angestellten lief nach einem festen Ritual ab. Jeder hatte seinen angestammten Platz am Tisch. Ein Steinkrug gefüllt mit Müller Thurgau aus dem eigenen Weinberg stand darauf. Tante Rosa stellte den dampfenden Topf mit Gulasch darauf. Ihre Nichte Gisela schöpfte reihum jedem eine ordentliche Portion auf den Teller. Dazu gab es wie jeden Samstag Käsemakkaroni. Auf der quadratischen Kasserolle, die Rosa mit dicken Handschuhen auf dem Tisch absetzte, blubberte der heiße Pinzgauer Käse.

Erst, wenn der Bäckermeister Otto Junghans einen guten Appetit gewünscht hatte, griff die Tischgemeinschaft zu Messer und Gabel. Die anstrengende Arbeitswoche war zu Ende. Man ließ sich Zeit beim Essen. Man redete miteinander über meist dieselben Themen.

Morgens ist es schon empfindlich kalt, wenn die Arbeiter von der Nachtschicht bei der Nylon kommen. Sie spülen die Last der Arbeit mit Piccolo, Reblaus oder Kurzen im zugigen Hof hinunter. Es tut mir weh, sie in der Kälte

stehen zu lassen. Andererseits will ich es ihnen nicht zu gemütlich machen." Gisela hatte die frierenden abgearbeiteten Schichtarbeiter von heute Morgen vor Augen. "Lass einfach das Hoftor zu. Die sollen daheim frühstücken", rät kurz angebunden der erste Geselle. Die heranwachsende Tochter Rosi bläst ins gleiche Horn: "Mama, du bist zu einfältig mit den stadtbekanntem Alkoholikern. Der 'Cowboy', sein Bruder und der 'Jesus' die kommen doch nur in den Hof, wenn sie nirgendwo mehr auf Pump etwas bekommen." Sie reichte den Weinkrug weiter.



*Karl Rhein und Ludmila, geb. Hotz
mit 5 von 6 Kindern*

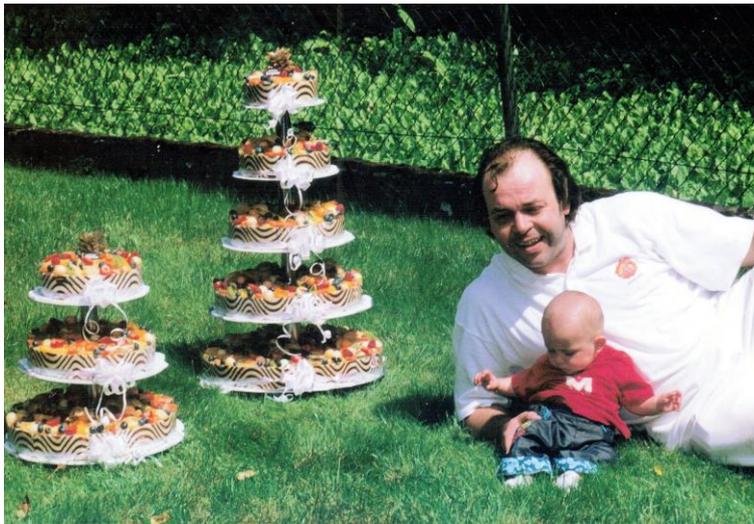


Ralf, Otto, Gisela, geb. Rhein, Junghans

Otto und Gisela Junghans übernahmen die Bäckerei von ihren Eltern Otto und Rosa Rhein, geborene Krieg, im Jahre 1965. Davor hatten schon ihre Großeltern Karl und Ludwina, geborene Hotz, eine Bäckerei in der Schulstraße (heute Hebelstraße) betrieben.

Für Otto und Gisela hatte die Bäckerei schon nach fünf Jahren so viel Gewinn abgeworfen, dass sie das Gebäude im Jahre 1970 großzügig aufstocken und umbauen konnten. Zu den Backwaren nahmen sie das gesamte REWE-Lebensmittel-Sortiment in das Programm auf.

Gisela hatte regelmäßig ihrer Tante, der in Zeutern die Bäckerei Knaus gehörte, ausgeholfen. Als Otto Junghans im Jahre 1954 nach seiner Lehrzeit beim Bäcker Karch in Odenheim in der Bäckerei Knaus zu arbeiten begann, lernten sich Gisela und Otto kennen und lieben. Sie heirateten und erwarben von 1958 bis 1965 Erfahrungen als Selbständige in Zeutern.



Ralf Junghans mit Tochter Vivian Eppler

Ihrem Sohn Ralf ließen sie eine umfassende Ausbildung zukommen. Das Bäckerhandwerk lernte er bei Hartmanns in Unteröwisheim, die Konditorlehre absolvierte er im Café Zimmermann in Heidelberg. Berufserfahrung sammelte er in der Konfiserie Feller am Marktplatz in Karlsruhe und im Stammhaus in Bern sowie in der französischen Patisserie Fauchon in München.

Optimal auf den Beruf vorbereitet stieg er im Jahre

1989 in das elterliche Geschäft ein. Vier Jahre später bot er den Kunden das Demeter-Naturkostprogramm an. Die Pralinen und Torten aus dem Hause Junghans wurden über Östringen hinaus in der ganzen Region geschätzt. Im Fotoalbum zum hundertjährigen Bestehen des Geschäftes findet sich unter vielen anderen das Bild der Torte zu Dietmar Hopps 50. Geburtstag.

Die Kunden kauften nicht in der Bäckerei Junghans ein, sondern bei Gisela. Sie war die Seele des Geschäftes. Ihre unverwechselbare Art mit Kunden umzugehen, tat diesen gut. Für die kranke Oma packte sie der Kundin ein Stück Torte gratis in die Tüte, weil Oma die doch so gern aß. Manchmal kam sie hinter der Verkaufstheke hervor, legte der geschätzten Kundin die Hand vertraulich auf den Unterarm und flüsterte ihr eine delikate Neuigkeit ins Ohr. Kundinnen wussten den Vertrauensbeweis zu schätzen.

Sie engagierte sich in vielen Bereichen für die Dorfgemeinschaft. Ob sie Vereinsfeste auch sonntags belieferte oder den Kirchenchor bei der Traubenernte im "Weinberg des Herrn" verköstigte, immer hatte sie ein offenes Ohr und eine offene Hand. Oberin Joanella erhielt wöchentlich einen Korb mit Backwaren, Lebensmitteln und Süßigkeiten, um das entbehrungsreiche Leben der Ordensschwestern etwas abzumildern. Ralf brachte wöchentlich auch einen gefüllten Korb ins Pfarrhaus. Der Kaffeelikör durfte darin nicht fehlen.

An einem Freitag hatte Pfarrer Karl Göbel offensichtlich Sonderwünsche, was den Korbinhalt betraf. Er ging persönlich in die Backstube. Karl Rhein, der Bruder Giselas, stand am Backofen, Otto hatte mit den Lehrlingen und Gesellen sieben lange Bretter mit jeweils 60 Brezeln belegt.. Die 420 Brezeln warteten darauf, in den Gäröfen geschoben zu werden, damit der Teig dort gehe. Vorher mussten sie absteifen, das heißt, sie lagen zum Trocknen und

Hartwerden auf dem Fußboden. Pfarrer Karl Göbel betrat erhobenen Hauptes die Backstube, strich dem Ralf begrüßend über den Schopf und schritt entschlossen auf den Chef zu. "Achtung, Achtung!", warnte Karl entsetzt. Der Geistliche Rat wunderte sich über die verzweifelten Warnrufe, bezog aber den Zuruf nicht im Entferntesten auf sich. Erst als seine Schuhe klebrig schwer wurden, blickte er zu Boden und bemerkte, was er angerichtet hatte. Er war über die kunstvoll geformten Rohbrezeln marschiert. Die Teigklumpen triefen von seinen Tretern Größe 48. Diese hatten ganze Arbeit geleistet. Die Situation erinnerte an Wilhelm Buschs Max und Moritz, die in den Teig gefallen waren.

Pünktlich zur Essenszeit schneite Otto Rheins Kusine in die Küche, hob den Deckel jedes Topfes, schnupperte hinein und gab ihren Kommentar dazu ab.

Bis ins Jahr 1990 schlachteten Junghansens eine Sau, eher des Schlachtfestes wegen. Die nahe und fernere Verwandtschaft fand sich pünktlich zum Kesselfleisch Essen ein und jeder nahm etwas von der Sau mit heim. Am Schlachttag wurden als Notprogramm nur Brot, Brezel und Spitzweck gebacken. Die verehrte Kundschaft informierte man über das besondere Ereignis mit einer Saublase über der Eingangstür.



Gisela, Rosa, geb. Krieg, Otto, Karl Rhein

Aus gesundheitlichen Gründen verpachtete Ralf Junghans das Geschäft an seinen tüchtigen Gesellen Timo Schulz. Er führt es bis in die Gegenwart mit Zweigstellen in der Hauptstraße in Östringen, in Mingolsheim, Kronau und Odenheim. Odenheim gab er im Jahre 2014 auf.

Bäckerei: 1912 gegründet von Karl Rhein aus Rittersbach, verheiratet mit Ludwina, geborene Hotz. Kinder: Emil, Otto, Rudolf, Hilda, Lina, Erna. Sein Sohn Otto Rhein verheiratet mit Rosa, geborene Krieg, führt das Geschäft bis 1965. Kinder: Gisela, Karl. Danach Otto Junghans verheiratet mit Gisela, geborene Rhein. Kinder: Rosemarie, Ralf. Ab 1989 Ralf Junghans bis 2005 Kind: Vivian Eppler. Seither verpachtet an Timo Schulz.