

„Ich will kein Bäcker werden!“ Ungewohnt barsch widersetzte sich Paul dem Wunsch seines Vaters. Der 24jährige war vor drei Monaten ausgezehrt und traumatisiert aus französischer Kriegsgefangenschaft entlassen worden. Er war 18, als er mit seinen Klassenkameraden einberufen wurde. Sie zogen von Gaststätte zu Gaststätte, schmetterten ihre vaterländischen Kampflieder und tranken reichlich Rekrutenbier.

Jetzt saß er seinem Vater am Küchentisch gegenüber. Die Begeisterung für Deutschlands Ruhm und die eigene Heldenehre waren der nüchternen Realität des Nachkriegsjahres 1920 gewichen. „Die Umstände haben sich geändert. Dein Bruder Josef sollte als Ältester meinen Platz einnehmen, aber der Krieg hat ihn uns genommen. Dir bleibt nichts anderes übrig“, bedrängte ihn sein Vater. „Soll alles, was deine Mutter und ich mühsam aufgebaut haben, den Bach runter gehen?“

Das Thema war Ludwig lästig; Er schlug die Augen nieder und starrte auf die blanke Tischplatte. Seine Mutter Anna spülte das Geschirr. Sie versuchte es auf die verständnisvolle Tour. „Ich weiß, wie hart es ist, mitten in der Nacht aufzustehen und am Backofen zu schwitzen. Aber Vater hat recht, wer soll es denn sonst machen?“

Paul wandte ein: „Es ist nicht allein die Backstube, die ich hasse. Nach dem Mittagessen nimmt Vater am Tisch auf seinen verschränkten Unterarmen ein Auge voll Schlaf, dann geht er auf das Feld, in den Weinberg oder auf den Tabakacker. Ich will dieses Leben nicht!“ Während der folgenden Tage arbeiteten Vater und Sohn wie bisher gemeinsam in der Backstube und auf dem Feld. Das heikle Thema der Berufswahl vermieden sie.



Paul brachte ein gebrauchtes Motorrad zum Laufen. Auf einer Spritztour lernte er in Balzfeld Elisabeth Neidig kennen. Sie war beeindruckt von dem sportlichen Motorradfahrer und ihm gefiel die sieben Jahre jüngere Bauerntochter auf den ersten Blick.

Paul Gramlich überdachte seine Situation und fügte sich in sein Schicksal. Er lernte bei seinem Vater, der auch Paul hieß, das Bäckerhandwerk und legte die Meisterprüfung ab. Elies, wie Elisabeth gerufen wurde, und Paul heirateten und hatten sieben gemeinsame Kinder. Vier von ihnen blieben dem Beruf treu. Pauls Sohn Reinhard Gramlich übernahm das väterliche Geschäft, drei Schwestern heirateten einen Bäcker. Einer der Schwiegersöhne, Anton Mayer, führte die Bäckerei in der Hauptstraße Nummer 127 mit seiner Frau Rita ab 1970 bis zur Geschäftsaufgabe.

Paul wurde ein engagierter Bäcker; seine Gattin eine tüchtige Geschäftsfrau. Die Kinder halfen ganz selbstverständlich dem Alter entsprechend in der Bäckerei mit. In der Backstube herrschte stets eine rege Geschäftigkeit. Sobald die Brote, die Brötchen und das übrige Gebäck für den Verkauf fertig waren, brachten die Backfrauen ihre Laibe in geflochtenen runden oder länglichen Körbchen aus Maisblättern und Bast in die Backstube. Am Vormittag wurde dreimal, um acht, halb zehn und halb zwölf, „eingeschossen“.



Viele Kundinnen brachten auch ihre Kuchen zum Bäcker. Im heimischen Herd verließen zu oft liebevoll zubereitete Kuchen den launischen Backofen als bedauernswerte Ofenkrüppel. nach dem Zweiten Weltkrieg revolutionierten die Flüchtlinge und Heimatvertriebenen die Östringer Backkultur mit ihren vielfältigen neuen Rezepten aus ihren Herkunftsländern Böhmen, Ungarn, Rumänien oder Polen. Die Backzeit überbrückten die Frauen mit einem Schwätzchen, sie tauschten Rezepte aus und integrierten die Neubürgerinnen ohne staatliche Programme beim Fachgespräch in die neue Dorfgemeinschaft.

In der Vorweihnachtszeit ging es am Sonntagnachmittag besonders hoch her, wenn die Backfrauen ihre Weihnachtsgutsel zum Backen brachten.



Die tüchtige Elies entwickelte sich zur Seele des Geschäftes. Mit wachem Verstand erkannte sie rasch das Geheimnis des Erfolgs. Gute Ware anbieten, auf den Kunden eingehen, mit den Lieferanten hart feilschen und untrügliche Menschenkenntnis entwickeln. Im Verkaufsraum regierte sie unangefochten. Der Verkauf unterschied sich gründlich von dem heutigen. Die Waren gingen meist nicht einzeln verpackt über den Ladentisch, wie in den heutigen Zeit der Selbstbedienungsläden. Elisabeth Gramlich fasste die Backwaren mit bloßen Händen an und reichte sie über die Theke. Marmelade füllte sie in die Gläser, die die Kunden mitbrachten. Mehl, Zucker, Gries oder Salz schaufelte sie aus den Säcken in die braunen Tüten und wog sie ab. Auch das Brot legte sie auf die Waage.

Die tüchtige Geschäftsfrau mit der sozialen Ader genoss das Ansehen der Kunden, nicht zuletzt, weil man bei ihr anschreiben lassen konnte. Ihr dickes abgegriffenes Buch enthielt lange Schuldnerlisten mit Pfennigbeträgen. War die Liste für einen Schuldner zu lang geworden, ließ er sich einige Tage nicht mehr blicken, nicht aus Vorsatz sondern aus Armut. Manche zahlten schließlich mit den Rabattmarken. Die Kinder kauften gern im Laden ein, weil sie ein farbiges Bonbon aus den hohen Gläsern erhielten. Turbulent ging es an Fastnacht zu, wenn die Brezelbuben in die Backstube drängten um Nachschub in die Körbe zu fassen. Das Haushaltsjahr im Hause Gramlich abzuleisten, war bei den schulentlassenen Mädchen beliebt. Sie wurden fair behandelt, lernten nicht nur die üblichen Arbeiten im Haushalt erledigen, sondern auch Höflichkeit, Anstand und ordentliches Benehmen.

Bäckerei Paul Gramlich. Paul Gramlich, verheiratet mit Anna Hagenmeier aus Ubstadt, übergibt 1920 das Geschäft seinem Sohn Paul (1896 – 1970), verheiratet mit Elisabeth Neidig aus Balzfeld, sieben Kinder, Sohn Reinhard führt die Bäckerei bis 1970, danach noch wenige Jahre seine Schwester Rita mit ihrem Mann Anton Mayer.



Unterschrift zum Kinderbild: v.l. Anneliese, Rita, Reinhard, Hildegard, Karl