

Geschichte der Brotkultur Schweiz

von 1960 bis 2019



Nostalgiebäckerei im Bäckereimuseum Benken.

Diese Dokumentation orientiert über die Tätigkeit des vom Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verband im Jahr 1960 als selbstständige Verbandsinstitution gegründeten Schweizerischen Archivs für Brot- und Gebäckkunde, das im Jahr 2015 in Stiftung Brotkultur Schweiz umbenannt wurde. Ende 2019 musste die Stiftung als Folge der ausbleibenden finanziellen Unterstützung durch den Gründerverband aufgehoben werden.

Autor ist Markus Tscherrig, Sekretär der Stiftung Brotkultur Schweiz sowie ehemaliger Chefredaktor «panissimo» und Vizedirektor des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes

Inhaltsverzeichnis

- 1. Gründung und Aufgaben des Archivs**
- 2. Finanzierung**
- 3. Brot- und Gebäckmuseum an der Fachschule Richemont Luzern**
- 4. Ausstellungen**
- 5. Literatur / Publikationen**
- 6. Inventarisierung**
- 7. Sammlung von Objekten**
- 8. Brot- und Gebäckmuseum Ballenberg / Themenweg «Vom Korn zum Brot»**
- 9. Maison du Blé et du Pain (Haus des Weizens und des Brotes) in Echallens**
- 10. Bäckerei-Öfen und –Maschinenmuseum Col-des-Roches**
- 11. Bäckereimuseum Benken**
- 12. 50-Jahr-Feier 2010**
- 13. Verschiedenes**
- 14. Namensänderung in Stiftung Brotkultur Schweiz**
- 15. Auflösung der Stiftung Brotkultur Schweiz per Ende 2019**

Anhang 1: Stiftungsurkunde alt

Anhang 2: Stiftungsrat

Anhang 3: Stiftungsurkunde neu

KAPITEL 1

Gründung und Aufgaben des Archivs

Die Gründung der Stiftung «Schweizerisches Archiv für Brot und Gebäckkunde» erfolgte am 17. Mai 1960 in Basel durch einstimmigen Beschluss der Delegiertenversammlung des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes (SBKV) als Jubiläumsgabe zu seinem 75jährigen Bestehen. Die Initiative kam von Zentralsekretär Dr. Bruno Heilingger und wurde von der Geschäftsleitung und dem Zentralkomitee des Verbandes einstimmig unterstützt. Sie beruhte auf der Einsicht, dass sich ein Handwerk, das mit der Tradition verwurzelt ist und sich mit der Herstellung des täglichen Brotes befasst, der Aufgabe seiner kulturellen Mission nicht verschliessen darf. Das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe sah es als wichtige Aufgabe an, durch diese Institution das bestehende Brauchtum zu schützen und zu fördern.

Gemäss Statuten befasst sich die Stiftung mit der Bearbeitung aller mit der Gebäckkunde im Zusammenhang stehenden Fragen und Probleme vor allem auf schweizerischem Gebiet, der Bearbeitung der allgemeinen Gebäckkunde, der Förderung der Gebäckforschung, Massnahmen zur Erhaltung des bestehenden Brauchtums und der Förderung desselben sowie der Herausgabe von Werken über die Gebäckkunde.

Die Statuten sehen vor, dass in den Stiftungsrat (s. Anhang 2), welchem die Leitung des Archivs obliegt, auch Persönlichkeiten ausserhalb des Mitgliederkreises des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes gewählt werden können, die sich in kultureller Hinsicht verdient gemacht haben oder auf dem Gebiet der Gebäckkunde besondere Kenntnisse besitzen. Dem ersten Stiftungsrat gehörten folgende Persönlichkeiten an: Dr. Philipp Etter, alt Bundesrat, Bern, als Präsident; Max Währen, Bern, als Leiter der kulturhistorischen Forschung; Dr. R. Wildhaber, Basel, Lehrer am humanistischen Gymnasium und Konservator des Schweiz. Volksmuseums; Dr. Karl Henking, Bern, Ethnologe am Historischen Museums Bern; Karl Dobler, Zentralpräsident SBKV, Appenzell; Peter Zai, Mitglied der Geschäftsleitung SBKV, Luzern; Willy Boos, Präsident der Fachlehrervereinigung, Zürich; Edouard Pouly, Mitglied des Zentralkomitees SBKV, Clarens; und Fritz Ermatinger, Bäckermeister, Schaffhausen.

Mit der Übernahme des Präsidiums bezeugte alt Bundesrat Dr. Philipp Etter seine Sympathie zur Branche und zum Verband. Er gab anlässlich der Gründung seiner Freude über die Schaffung dieser kulturellen Stiftung Ausdruck, zumal die ganze Kulturgeschichte um das Brot herum gelagert ist. Die Berufe rund um den Getreideanbau, das Mahlen und das Backen sind in seinen Augen heilige Tätigkeiten, haben doch alle Völker das Brot als etwas Heiliges betrachtet. Deshalb lohne es sich, alles zu pflegen, das mit dem Brot zusammenhängt.

Die erste Handlung des Archivs für Brot und Gebäckkunde bestand in einer Orientierung der Medien. Max Währen, dem die kulturhistorische Forschung oblag, beleuchtete eindrücklich die kulturellen und wissenschaftlichen Aufgaben. Er führte aus, dass sich die Wissenschaft in neuerer Zeit mit allem Möglichen, aber herzlich wenig mit dem Brot befasste, das uns doch so viel zu sagen und zu geben hat. Er unterstrich die Notwendigkeit ernsthafter wissenschaftlicher Arbeit, was aber nicht bedeute, dass man sich in der Studierstube vergrabe, denn Brot sei Leben, und deshalb müsse die Brotforschung dem Leben dienen.

Die Gründung des Archivs stiess in den vielen ausführlichen Presseberichten – unter anderem in einer ausführlichen Reportage von Radio Beromünster – auf positive Aufnahme. Es wurde anerkannt, dass sich das Bäckergewerbe der alten Tradition seines Handwerks und der kostbaren, Jahrtausende zählenden Geschichte des Brotes und Gebäcks bewusst war.

Die Stiftungsurkunde wurde in Zusammenarbeit mit Notar Nino Gullotti, Bern, ausgefertigt (s. Anhang 1). Die Verurkundung erfolgte am 29. Januar 1961 und der Eintrag ins Handelsregister am 21. April 1961.

Als Hauptaufgaben des Archivs hat der Stiftungsrat auf dem Gebiet der Dokumentation die Archivforschung, die Feldforschung und Objektsammlung sowie im Bereich Information die Realisierung und Unterstützung von Publikationen und von Filmen, die Durchführung von Ausstellungen sowie die Haltung von Vorträgen und die Pressearbeit definiert.

Korrespondierende Mitglieder

Im Jahr 1963 ernannte der Stiftungsrat drei korrespondierende Mitglieder:

- Oberrat Prof. Dr. habil. Ernst Burgstaller, Linz (A) in Würdigung seiner hervorragenden wissenschaftlichen Verdienste auf dem Gebiet der Brot- und Gebäckkunde und seiner bedeutenden Publikationen. Er ist Gründer einer reichhaltigen Gebäcksammlung in Österreich und hat zahlreiche wissenschaftliche Publikationen, darunter zwei umfassende Standardwerke über österreichische Festtags- und Brauchtumsgebäcke, verfasst.
- Direktor Prof. Dr. habil. Paul Pelshenke, Detmold, in Würdigung seiner hervorragenden Verdienste auf den Gebieten der Getreide- und Brotforschung beziehungsweise der Brot- und Gebäckkunde. Er hat über diese Gebiete mehrere wertvolle Buchpublikationen verfasst. Zudem schuf er die grösste Gebäcksammlung Deutschlands und hat sich als Schriftleiter einer international anerkannten Zeitschrift auf diesen Gebieten Verdienste erworben.
- Direktor Robert Schuler, Paris, in Würdigung seiner bedeutenden Verdienste um das Bäcker-Konditor-Gewerbe und die Gebäckforschung in Frankreich sowie auf internationaler Ebene. Er hat als Schriftleiter einer anerkannten Fachzeitschrift die Brot- und Gebäckkunde seit Jahren gefördert und unterstützt.

Ehrenmitglieder

- Im Jahre 1966 ernannte der Stiftungsrat Prof. Dr. habil. Ernst Burgstaller, Linz, zum Ehrenmitglied des Archivs. Die Ehrung erfolgte an der SBKV-Delegiertenversammlung 1967 in Genf.
- Im Jahre 1977 wurde Max Währen von der Delegiertenversammlung mit Akklamation zum Ehrenmitglied des SBKV ernannt.

Max Währen: Ehrendoktor der ETH

Im Jahre 1979 wurde Max Währen in Anerkennung seiner Verdienste um die Brot- und Gebäckforschung der Titel des Ehrendoktors der Eidgenössischen Technischen Hochschule ETH verliehen.

Auf Initiative von Max Währen ist Anfang der 1950er-Jahre mit grossem Erfolg der alte Volksbrauch mit dem Königskuchen wiederbelebt worden. Er hat zahlreiche schriftliche Publikationen in Form von Zeitungsartikeln und wissenschaftlichen Abhandlungen herausgegeben, etliche Vorträge gehalten und war an diversen Radio- und Fernsehbeiträgen beteiligt. Er ergründete u.a. mit

wissenschaftlichen Belegen den Ursprung des Gipfelis, der Brezel und anderer Produkte aus der Backstube. Weitere Erfolge waren die Identifikation der ältesten Bäckerei am Osthügel von Jerusalem aus der Zeit des Alten Testaments, die Entdeckung des ältesten Kuchens der Welt aus der Zeit um 2300 v.Chr. aus einem ägyptischen Felsengrab des Prinzen Pepi Onkh, von gesäuertem Brot aus dem 19. Jahrhundert v.Chr. aus Kleinasien, von Brot aus einer norddeutschen Ausgrabung aus der Zeit um 2500 v. Chr. sowie vom ältesten gesäuerten Brot aus Ausgrabungsresten in Telte (Norddeutschland).



Dr. h.c. Max Währen

KAPITEL 2

Finanzierung

Das Stiftungskapital von 50'000 Fr. wurde vom Verband und der Richemont Fachschule mit je 20'000 Fr. sowie von der Buchhaltungs- und Treuhandstelle und vom Bäckerverlag mit je 5000 Fr. aufgebracht. Dank weiterer Zuwendungen von Sektionen, Kantonalverbänden, Mitgliedern befreundeter Organisationen, Lieferanten und Lieferantengruppen sowie durch weitere Zuschüsse von Verbandsinstitutionen wurde das Stiftungsvermögen bereits im Gründungsjahr auf 82'500 Fr. geüfnet. Erwähnung verdienen insbesondere die Pistor, die Züba, die Basler Versicherungen, die Druckerei Büchler, die Scana, die ASSA Schweizer Annoncen AG, der Verband Schweizerischer Müller und die Fachlehrer-Vereinigung des SBKV und SKCV.

In den Folgejahren finanzierte sich das Archiv primär durch Zuwendungen verbandseigener Institutionen sowie von Reingewinnen der Messen ESPA, Expo 64 und FBK. Ebenso gingen weitere Spenden aussenstehender Firmen und Organisationen ein.

Im Jahr 1982 wurden die Zuwendungen von Institutionen des Verbandes aufgegeben, da im Rahmen der neuen Marktordnung Müller-Bäcker eine neue Finanzierungsquelle erschlossen werden konnte. Fortan wurden die Defizite durch jährliche Beiträge aus der Brotwerbung gedeckt.

Im Jahr 1989 wurde der Restbetrag aus der Sammelaktion zum 100-Jahr-Jubiläum des SBKV 1985 geüfnete Kulturfonds Ballenberg von 93'185 Fr. an das Archiv überwiesen und als zweckgebundener Betrag ausgewiesen. Da sich die ursprünglich vorgesehene Zweckbestimmung des Jubiläumsfonds, im Freilichtmuseum Ballenberg eine alte Bäckerei zu errichten, als nicht realisierbar erwies, wurde der grösste Teil für die Finanzierung zweier Mühlen aus dem Kanton Wallis gespendet.

Der Stiftungsrat des Archivs beschloss im Jahr 2000 Absprache mit der Verbandsleitung des SBKV, die aus dem Jubiläumsfonds «100 Jahre SBKV» übertragenen Sammelgelder für die Errichtung eines Bäckereimuseums im Eingangsfoyer der unterirdischen Mühlen von Les Col-des-Roches bei Locle (NE) zu verwenden (s. Kapitel 10).

Auch nach der Ablösung der Marktordnung Müller-Bäcker durch ein neues Finanzierungsmodell per 1. November 2011 hat der Verband stets bekundet, dass er das Archiv für die Finanzierung sinnvoller konkreter Projekte weiterhin zu unterstützen bereit ist und bei Bedarf die erforderlichen Mittel sprechen wird.



Aus dem Kulturfonds Ballenberg wurde der Wiederaufbau der Mühle von Törbel finanziert.

in
Le

KAPITEL 3

Brot- und Gebäckmuseum Luzern

Am 7. Mai 1963 wurde bei der ersten Gestaltung von Ausstellungsräumen an der Richemont Fachschule in Luzern ein Brot- und Gebäckmuseum eröffnet. An der Feier nahmen der komplette Stiftungsrat des Archivs, die gesamte Geschäftsleitung des SBKV, 20 Gäste aus dem In- und Ausland sowie 29 Vertreter von Presse, Radio und Fernsehen teil.

Präsident Dr. Philipp Etter gratulierte dem SBKV zu seiner fortschrittlichen Gewerbepolitik im Rahmen des Zusammenwirkens wirtschaftlicher und wissenschaftlicher Kräfte. Max Währen, der sich seit Jahren als Forscher und Schriftsteller für die Geschichte der Brot- und Gebäckkunde hingeegeben hat, wies auf die Verpflichtung hin, das Vergangene in der ihm gebührenden Art zu erfassen, zu bewahren und zu erforschen, womit einem der Grundgedanken des Zieles des Schweizerischen Archivs für Brot- und Gebäckkunde Ausdruck verliehen wird.

Die erste in den Ausstellungsräumen präsentierte Schau stand unter dem Titel «Das Brot im Leben des Menschen» (s. Kapitel 4 «Ausstellungen»).

Um das Brot- und Gebäckmuseum einem breiteren Publikum zugänglich zu machen und nicht zuletzt auch aus Platzgründen wurde es im Jahr 1980 ins Freilichtmuseum Ballenberg verlegt (s. Kapitel 8).

KAPITEL 4

Ausstellungen

Brot im Leben des Menschen

Die erste aus Anlass der Eröffnung des Brot- und Gebäckmuseums in der Richemont Fachschule, Luzern, vom 7. Mai 1963 bis zum 29. Februar 1964 durchgeführte Ausstellung war dem Thema «Brot im Leben des Menschen» gewidmet. Die Ausstellung zeigte Schweizer Alltagsgebäcke, Brauchtumsgebäcke des Lebenslaufes und kalendarisches Gebäck. Die sogenannte Kantonsbrotschau gab einen Überblick über die reiche Vielfalt von Brot und Gebäcken in unserem Lande und zeigte, wie eng unser Leben mit dem Brot und mit dem Gebäck zusammenhängt.

Brot und Hunger

Die vom Schweizerischen Archiv für Brot- und Gebäckkunde in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Auslandhilfe organisierte Wanderausstellung «Brot und Hunger» wurde am 11. Mai 1965 im Schweizerischen Brot- und Gebäckmuseum in Luzern eröffnet und ab 29. April 1965 an neun Orten sowie vom 12.–22. Mai 1966 anlässlich der internationalen Fachmesse des SBKV in Basel einem internationalen Publikum gezeigt. Präsentiert wurden europäische Gebäcke zum Jahreswechsel und von der Zunft zu Brotbecken alte Einrichtungen, Geräte, Schriften und Urkunden.

Auf 40 Tafeln wurden in drei Gruppen die Nahrung, ihre Gewinnung und das Verhältnis der Menschen zu ihr, der Hunger, seine Ursachen und seine Auswirkungen sowie die Möglichkeiten der Hungerbekämpfung gezeigt. Es wurde dokumentiert, dass die Gefährdung des grössten Teiles der Menschheit durch Armut, Krankheit und Hunger, der gewaltige Bevölkerungszuwachs, die Teilung der Welt in wirtschaftlich starke und schwache Völker die grossen, sozialen und politischen Probleme der Gegenwart bilden. Diese Herausforderungen sind heutzutage aktueller denn je, von deren Lösung wird die Zukunft der Menschheit abhängen! Obwohl in der Schweiz mit ihrer politischen, sozialen und wirtschaftlichen Sicherheit solche Sorgen weniger Bedeutung zu haben scheinen, wird auch deren Zukunft in einer Welt der immer grösseren gegenseitigen Abhängigkeit zwischen Völkern und Kontinenten von der Lösung dieser Probleme bestimmt.

Der Zweck dieser Ausstellung lag in der Darstellung der Bedeutung des Brotes innerhalb der Grundnahrungsmittel der Völker und des Brotes als Hauptnahrungsmittel, das alle wichtigen Aufbaustoffe enthält. Es wurde veranschaulicht, dass es keine Selbstverständlichkeit ist, genügend Brot zu haben, dass der menschliche Fleiss die Nahrung geschaffen hat und dass das Brot etwas Heiliges ist.

Modelausstellung

Die Modelausstellung im Brot- und Gebäckmuseum an der Richemont Fachschule dauerte vom 20. Oktober 1966 bis 31. März 1967. Anlässlich dieser Ausstellung wurde die Schrift über Model in 4000 Exemplaren herausgegeben.

Europa: Sein Brot und seine Gebäcke

Ausstellungsobjekte an der am 15. Mai 1968 eröffneten Ausstellung zum Brot und den Gebäcken Europas waren u.a. Backwaren aus Belgien, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien und der Türkei. Anlässlich der Eröffnung fand ein Kinderwettbewerb statt.

Unser Land – sein Brot und seine Gebäcke

An der am 24. September 1969 eröffneten Ausstellung über Schweizer Brot und Gebäcke wurden vor allem die Kantonsbrote sowie die Aktionsgebäcke Königskuchen, 1. August- und Schweizerwoche-Weggen ausgestellt. Den Besuchern wurde eine Schrift über das Brot abgegeben.

Der Bäcker und seine Welt

Bei der am 30. September 1971 in der Richemont Fachschule eröffneten Schau handelte es sich um eine Gastausstellung des bekannten deutschen Brotmuseums in Ulm. Sie umfasste Zunftgeräte der Bäcker und Müller, die religiöse Bedeutung des Brotes (Brotstempel usw.) und Geräte der Backstube.

Die Welt des Brotes

Die einmalige Ausstellung vom 1. April bis 30. Juni 1978 im Kantonalen Gewerbemuseum in Bern über die Welt des Brotes organisierte das Archiv für Brot- und Gebäckkunde mit finanzieller Beteiligung des SBKV. Sie zeigte die Sammlung Max Währen vom Jahr 2300 vor Christus bis zur Gegenwart. Es war eine umfassende Schau über Brot, Gebäck und Bäckerei im Leben und Glauben der Menschheit und in der Forschung. Unter den zahlreichen Originalen befand sich der vakuumverpackte älteste Kuchen aus dem Felsengrab eines ägyptischen Prinzen aus der Zeit von 2300–2200 vor Christus.

Vom Korn zum Brot

Der SBKV hat 1983 mit einem finanziellen Engagement von über 100'000 Franken zusammen mit anderen Organisationen und dem Bund an der OLMA St. Gallen und der BEA Bern die Ausstellung «Vom Korn zum Brot» durchgeführt. Das Ausstellungsgut wurde anschliessend dem Freilichtmuseum Ballenberg zu Eigentum übergeben, was zu einer wesentlichen Bereicherung des damaligen Brotmuseums führte.

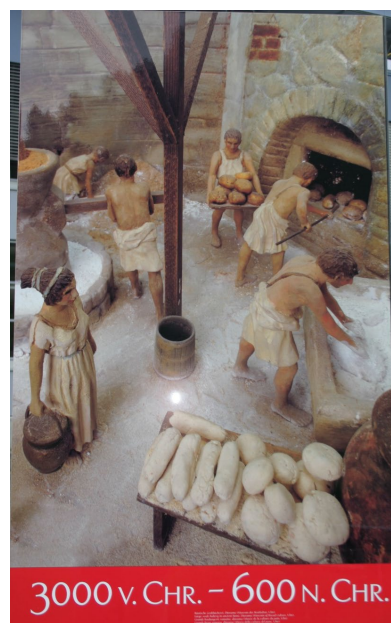
Leistungsschau an der BEA 1985

Ein Teil der umfangreichen Gebäcksammlung des Schweizerischen Museums für Volkskunde wurde vom 25. April bis 6. Mai 1985 an der vom SBKV aus Anlass seines 100-Jahr-Jubiläums organisierten Leistungsschau an der BEA gezeigt.

Erlebniswelt Kambly

Die wissenschaftliche Sammlung von Dr. Max Währen ist im Jahr 2008 von Oscar A. Kambly gegen eine finanzielle Abgeltung übernommen worden mit der Auflage, dass sie in ihrem Fortbestand gesichert wird und in der Schweiz bleibt. Das Archiv wurde durch Vermittlung des damaligen Präsidenten Peter Rudin in die schriftlich abgeschlossene Vereinbarung eingebunden.

Im Jahr 2010 eröffnete die Kambly SA in Trubschachen im Rahmen des Projekts «Erlebniswelt Kambly» einen vom Bahnhof zum Fabrikladen führenden Brot- und Bretzeli-Weg. Auf Schautafeln wird Einblick in die Geschichte des Brotes und des Bretzels gegeben. Die dargestellten Themen wie Urbrot, Brot im antiken Ägypten, Pfahlbauer in der Schweiz, Gebäck im alten Rom und Fladenbrote des Mittelmeerraumes stammen zu einem guten Teil aus der wissenschaftlichen Sammlung Währen.



Schautafel einer römischen Grossbäckerei auf Kamblys Brot- und Bretzeli-Weg.

Präsenz an der Fachmesse FBK

Mit einem Auftritt im Eingangsfoyer der Fachmesse für Bäckerei-Konditorei- und Confiseriebedarf FBK 2013 markierte das Archiv bei der Bäckerschaft Präsenz. Dieser erstmalige Auftritt am attraktiven Standort im Eingangsfoyer der neuen Messehalle der Bernexpo bot die einmalige Chance, den Fachleuten die Tätigkeit der Stiftung Brotkultur Schweiz aufzuzeigen. Als Blickfang diente ein 40 m² grosses Getreidefeld mit Sitzgelegenheiten auf Strohhallen. Der Stand umfasste die vier Themenbereiche Innovation durch Tradition am Beispiel von Walliser Roggenbrot AOC, Handwerk und Technik mit Bäckereimaschinen und -geräten aus vergangenen Zeiten, Gebäckkultur/Kultgebäck mit Brauchtumsgebäcken sowie diverse Aktivitäten wie die Präsentation der Kantonsbrote auf einer grossen Schweizerkarte. Die Messebesucher bekundeten grosses Interesse an den präsentierten Objekten und den Rezepten. Die ausgestellte Ofenfront, der Artech-Knetter, der Teigteiler und die Backmulde sowie die Demonstration des Dressierens von Bären führten zu angeregten Fachgesprächen.



Schweizer Karte mit den Kantonsbroten.



Willkommene Rast beim Getreidefeld.

An der FBK 2015 präsentierte die Stiftung Brotkultur Schweiz zusammen mit der Schweizerischen Brotinformation (SBI) die Sonderschau «Vom Korn zum Brot». Zusätzlich wurden die Kantonsbrote, die Teigrädersammlung von Peter Zai, die Handmühle der Lindmühle sowie Bildsequenzen von der Roggenbrottradition in Erschmatt ausgestellt.

Ein Teil dieser Ausstellung wurde 2015 ebenfalls an der Berner Frühlingsmesse BEA gezeigt. Auch beim breiten Publikum stiess die Schweizer Karte mit den Kantonsbroten auf grosses Interesse, zudem konnten vier Kantonsbrote degustiert und deren Geschmack mit Hilfe des Aromarads beschrieben werden. Zusammen mit der Schaubäckerei der Berner Bäcker resultierte eine wertvolle Promotion für das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe.



Lebhafte Interesse für die Schweizer Karte mit den Kantonsbroten an der BEA 2015.

An der FBK 2017 hatte die Stiftung Brotkultur Schweiz einen gelungenen Auftritt an einem optimal gelegenen Standort direkt beim Messeein- und -ausgang. Im Mittelpunkt stand aus Anlass des im Freilichtmuseum Ballenberg kürzlich eröffneten Themenwegs «Korn und Brot» die Präsentation des neuen Ballenberg-Brottes. Die Richemont Fachschule hat für die gewerbliche Bäckerschaft diese vielversprechende, zu 100% aus Schweizer Getreide bestehende Brotkreation entwickelt und zwei Rezeptvarianten (mit und ohne Sonnenblumenkernen) ausgearbeitet, die allen Besuchern zusammen mit einem Informations-Flyer abgegeben wurden. Auf hohes Interesse stiess die Tatsache, dass die Mehlmischung ungefähr den inländischen Anbaumengen entspricht: 80% Weizen, 10% Dinkel, 10% Roggen. In der Degustation kamen insbesondere die rustikale Kruste und der angenehme Geschmack sehr gut an. Die Verbindung des aktuellen Trends zur Naturverbundenheit mit der Förderung der schweizerischen Brotkultur fand Anklang. Vor der Heimkehr haben nicht weniger als 330 FBK-Besucher ein Brot zum Preis von 5 Franken gekauft, der Erlös kam vollumfänglich der Stiftung Brotkultur Schweiz zu gute. Für den längerfristigen Erfolg dieser Brotneuheit sprechen nebst der kreativen Zusammensetzung auch der hohe Bekanntheitsgrad und das positive Ansehen des Freilichtmuseums Ballenberg. Die Pistor hat sich bereit erklärt, die Mehlmischung in ihr Sortiment aufzunehmen.

Ebenfalls am FBK-Stand präsentierte Bäckermeister Lukas Imseng, Inhaber eines Bäckermuseums in Saas-Fee, Walliser Roggenbrottradition. Die Besucher konnten eine historische Holzteigmulde, ein Roggenbrotgestell und ein Mehlrüttelpult bewundern.

Bild-Impressionen von der FBK 2017:



KAPITEL 5

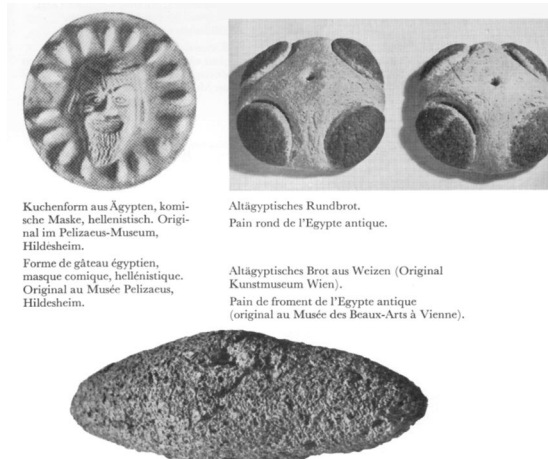
Literatur / Publikationen

A Schriften: Geschenke an Archiv

Die folgenden vier Schriften sind dem Archiv für Brot- und Gebäckkunde anlässlich der Eröffnung des Brot- und Gebäckmuseums an der Richemont Fachschule Luzern vom Verlag des SBKV geschenkt worden:

1. Brot seit Jahrtausenden

In dieser von Max Währen verfassten 106-seitigen Schrift, die in deutscher, französischer, italienischer und englischer Sprache erschienen ist, sind nebst Ausführungen über das Brot in Ägypten, Griechenland und in der Vorgeschichte Mitteleuropas sowie das Gebäck und die Bäckerei vom frühen bis zum späten Mitteleuropa vor allem die Beschreibungen und Abkürzungen zahlreicher Gebäcksorten aus mehreren Jahrtausenden hervorzuheben, die vom Verfasser gesammelt und von der Richemont Fachschule in natura rekonstruiert worden sind. Die beschriebene Sammlung umfasst ägyptische und griechische Brote und Gebildebrote, Kuchenformen, Darstellungen des Müllerei- und Backhandwerkes, viele römische Brotformen sowie Brote, Weggen und Brezeln in unzähligen Formen vom 9. bis zum 18. Jahrhundert. Bildliche Darstellungen umrahmen die Schrift und gewähren Einblick in die Entwicklung des Brotes, der Müllerei und des Backhandwerkes.



Griechisches Linsenbrot «Phaknos».
Pain de lentilles grec appelé «Phaknos».

2. Der Königskuchen und sein Fest

Die 52-seitige Broschüre von Max Währen über diesen uralten Brauch mit glanzvoller Vergangenheit gibt einen Einblick über die Entwicklung des Königskuchenfestes im Rahmen der Familie. In den einzelnen Kapiteln wird der Leser ausführlich informiert über den Brauch in der Gegenwart, seinen Ursprung und seine Verbreitung im Mittelalter sowie die einzelnen Bräuche im Vergleich der Länder und Zeiten (Festzeiten, Form und Namen des Kuchens, Inhalt des Kuchens, Verteilen des Kuchens, Wahl des Königs, der Königin und des Hofstaats, Krönung und Zeremonien, Rechte des Königs, Fest ohne Standesunterschiede). Die Broschüre beinhaltet Begebenheiten, Anekdoten, Lieder und Sagen rund um das Königsfest. Sehr aufschlussreich sind die in dieser Schrift veröffentlichten historischen Belege und Quellenauszüge aus den Jahren 1281–1774, der Beschrieb der biblischen Darstellungen des mit dem Königskuchen verbundenen Brauches sowie das 125 Quellen und Literaturhinweise umfassende Verzeichnis.

3. Unser täglich Brot ... in der Geschichte und im Volksbrauch

Die 56 Seiten umfassende Schrift von Max Währen mit einem Vorwort von Bundesrat Philipp Etter skizziert das Bäckerhandwerk im Wandel der Zeiten. Es enthält Abhandlungen aus der Geschichte des Brotes im alten Ägypten, im Heiligen Land, im alten Griechenland, im alten Rom, bei den Pfahlbauern, bei den Helvetiern, bei den Germanen und im frühen Mittelalter. Beschrieben werden ebenfalls das alte Bäckerhandwerk und seine Organisationen sowie Volksbräuche und das Brot unter besonderen Hervorhebungen der speziellen Kantonsbrote.

4. Das Brot in den Stimmen der Völker

In dieser Schrift von Max Währen findet der Leser auf 72 Seiten eine Sammlung von 300 Zitaten, Sprichwörtern und Redensarten aus fünf Jahrtausenden. Sie will das «Vergangene mit dem Gegenwärtigen, die Sprache des Volkes mit der des Dichters, die Menschen ohne Unterschied des Glaubens und der Volkszugehörigkeit» verbinden. Sie ist in folgende Kapitel gegliedert: Gespräch mit dem Brot, Unser täglich Brot gib uns heute, Brot als Zierde des Lebens, Die Pflugschar schafft das Brot, Wessen Brot man isst dem tue man Gutes, Grosser Hunger süsst das Brot, Gib Brot dem der kein Feld hat, Und das Brot des Menschen Herz stärke, Sei nicht hungrig nach seinem Brot, Eine Hand voll Korn, Leben und Glauben. Mit dieser Sammlung verfolgt der Verfasser den Zweck, die Leser zu bewegen, «mit den Stimmen der Zeiten und Völker in ein Zwiegespräch zu treten».

B Schriften des Archivs

Die folgenden Schriften sind vom Archiv für Brot- und Gebäckkunde seit dessen Gründung herausgegeben worden:

1. Schweizerisches Museum für Brot und Gebäck, Luzern

Aus Anlass der Eröffnung des Brot- und Gebäckmuseums am 7. Mai 1963 in der Richemont Fachschule Luzern hat das Schweizerische Museum für Brot und Gebäck eine Schrift herausgegeben, in welcher die Gründung, der Zweck und das Ziel des Schweizerischen Archivs für Brot- und Gebäckkunde durch den Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verband im Jahre 1960 sowie die Verwirklichung des Museumsgedankens beschrieben werden. Im Leitartikel beschreibt Bundesrat Philipp Etter unter dem Titel «Das Brot, seine Bedeutung und Aufgabe» meisterhaft die drei Gewerbe, die in besonderer Art mit dem Brot verbunden sind: Der Bauer, der Müller und der Bäcker.

Der Hauptbeitrag von Max Währen über Brot und Gebäck im schweizerischen Brauchtum enthält Beschreibungen zu den Gebäcken im Brauchtum des Lebenslaufes, von der Geburt, dem Geburtstag, der Taufe und der Hochzeit bis zum Tod, weiter zu den Gebäcken im Brauchtum des Jahreslaufes zu Ostern, vom Spätfrühling bis Herbst, vom Klaustag bis Dreikönigstag und nach Dreikönig bis zur Fastenzeit. Über Brot und Gebäck im schweizerischen Alltag schildert Richemont-Direktor Ernst Vogt seine täglichen Erfahrungen. 31 Abbildungen von bedeutenden Brauchtumsgebäcken umrahmen die für den Gewerbetreibenden beachtenswerte Schrift.

2. Brot und Gebäck im Leben und Glauben der alten Ägypter (1963)

Max Währen wies nach, dass die aus nomadisierenden Hirten und in Unterägypten ansässigen Bauern bereits im 5. Jahrtausend vor Christus Emmer und Gerste anpflanzten und schon in vordynastischer Zeit die Herstellung von Fladenbrot (Fund von Abusir-el-Meleq, 4. Jahrtausend vor Christus) kannten. Entsprechend der Bedeutung des Getreidebaus gehörte das Backwerk schon damals zu den Hauptnahrungsmitteln. Bereits im Alten Reich war der Brotkonsum ausserordentlich hoch und dürfte pro Tag 700-800 g betragen haben. Das Brot, dessen symbolische Bedeutung sich früh auf die Nahrung und das Leben überhaupt ausdehnte, übte einen starken Einfluss auf die Anstandsregeln und Sitten aus. Im Glauben und Ritus vermochte es als Opfergabe eine nahe Verbindung von Mensch und Gott zu vermitteln. Brotgaben sicherten den Verstorbenen ihr Weiterleben im Jenseits. Als heilige Speise mit grösster magischer Kraft war das Brot ein Bindeglied zwischen den Lebenden und den Toten.

3. Lebkuchen einst und jetzt

Max Währen skizziert in diesem 1963 erschienenen Werk die Geschichte und das Brauchtum des Lebkuchens, der seit Jahrtausenden die Herzen von Millionen Menschen erobert hat und wie selten ein Gebäck eine grosse Volkstümlichkeit erreicht hat. Seine Geschichte beginnt mit der Gewinnung des Honigs. Bekannt ist, dass Honigkuchen im alten Ägypten in der Zeit von 1580 bis 1317 vor Christus hergestellt worden sind. Grosse Bedeutung besaßen sie auch im griechischen und römischen Altertum. Im frühen Mittelalter waren es die Klöster, welche die ersten Lebkuchen herstellten. Sie standen vom 14. Jahrhundert an in hohem Ansehen.

Den Lebkuchen und alle seine Verwandten wie Biber und Leckerli umgibt auch heute noch ein feiner Hauch von Tradition und Poesie. Nicht weniger reizvoll sind die Lebkuchensprüche, die sich in neuerer Zeit durchgesetzt haben. Heute werden vor allem auf den St. Nikolaustag, auf Weihnachten, Neujahr und für zahlreiche Anlässe grosse Mengen an Lebkuchen gebacken.

4. Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern (1964)

Die von Max Währen verfasste Schrift enthält auf 85 Seiten systematische Untersuchungen und 500 Aufnahmen von Ofenhäusern. Mit einem Sonderabdruck in der «Schweizer Volkskunde, Basel, 54. Jahrgang, Heft 5/6» vermittelt das Archiv für Brot- und Gebäckkunde einen umfassenden Einblick über die in den Jahren 1959 und 1961 in bernischen Gebieten durchgeführten Bestandsaufnahmen der Ofenhäuser und Erhebungen über das Backen von Brot und Gebäck. Insgesamt wurden 371 Objekte erfasst.

Interessant sind vor allem die Ausführungen über die Regelung der Gebrauchsgebühren und Verwendung der Ofenhäuser. Die Regelung in Ried bei Kerzers aus dem Jahre 1892 ist vollständig wiedergegeben. Die Schrift vermittelt in einzigartiger Weise die Entwicklung von Ofenhäusern in unserem Lande und das Verhältnis zur dörflichen Kultur.

5. Brot und Hunger

Diese 24 Seiten umfassende Schrift wurde im Jahre 1965 anlässlich der Ausstellung «Brot und Hunger» vom Archiv für Brot- und Gebäckkunde, dem Schweizerischen Museum für Brot und Gebäck und dem Verlag des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes herausgegeben. Sie gliedert sich in Themen wie Nahrung, Nahrungsgewinnung, Ehrfurcht vor der Nahrung, Hunger in der Geschichte der Menschheit, Hunger in der Welt von heute, Gibt es Nahrung für alle?, Ursachen des Hungers (naturbedingte Ursachen, rückständige Technik, Kampf gegen den Hunger, Was kann getan werden (Hygiene, Schulung, neue Anbauflächen, Aufforstung und Bewässerung, Erschliessung neuer Siedlungsgebiete)?

6. Typologie der altägyptischen Brote und Gebäcke

In diesem Sonderdruck aus «Brot und Gebäck» (Januar/Februar 1961) hat Max Währen auf 18 Seiten 71 verschiedene altägyptische Brottypen aus dem alten, mittleren und neueren ägyptischen Reich sowie der Spätzeit erfasst und in ihren Formen dargestellt. Alte Darstellungen auf Steinplatten und unzählige Funde in Gräbern ermöglichen es den Wissenschaftlern, umfassende Kenntnisse über die Brot- und Gebäckherstellung zu erlangen. Dabei sind insbesondere die in der Schrift umschriebenen 40 Topfbrotarten für den Bäcker unserer Zeit sowie 47 verschiedene Gebäcktypen wie Weggen, Bretzeln etc. bemerkenswert.

Interessant ist die Feststellung, dass sich nachweisbar vom Alten bis zum Neuen Reich – in einem Zeitraum von rund 2500 Jahren – 6 Sorten in gleicher Gestalt erhielten und 42 verschiedene Backwerksorten üblich waren.

7. Das Brot in frühchristlicher Zeit

In diesem Sonderdruck aus «Brot und Gebäck» (November 1964) von Max Währen findet der Leser auf 16 Seiten die Fortsetzung zur «Typologie der altägyptischen Brote und Gebäcke». Auf drei Typentafeln sind über hundert Brot- und Gebäckarten dargestellt und umfassend beschrieben – gegliedert nach Zeiträumen von vorchristlich bis zur Gegenwart. Sowohl die Ausführungen über die altägyptische als auch über die frühchristliche Zeit bis zur Gegenwart gewähren einen hervorragenden Einblick in die Entwicklung der Brot- und Gebäckarten, deren Herstellung und kulturelle Bedeutung.

8. Gebäckmodel

Die Schrift von Max Währen erschien 1966 in einer Auflage von 300 Stück. Ihm gelang anhand von Ausgrabungen im Indus-Tal der älteste sichere Nachweis von Modellen. Dort wurden die Basis eines runden Backofens sowie Backmodelle aus der Zeit um 2500 vor Christus gefunden. Mit diesen Modellen stellte man spiralförmiges Gebäck her. Sie könnten eine sinnbildliche Form der Sonne darstellen und sind vermutlich für Opfergebäcke verwendet worden.

9. Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern

Dieses 1964 von Max Währen verfasste Werk orientiert über Bestandsaufnahmen der Ofenhäuser und Erhebungen über das Backen, Brot und Gebäck in bernischen Gebieten. Es umfasst ein grosses Reservat von Ofenhäusern in der Schweiz, welches die Entwicklung und das Verhältnis zur dörflichen Kultur in einzigartiger Weise vermittelt.

10. Brot und Gebäck und Backhäuser in Deutsch-Freiburg

Max Währen machte in dieser 1966 erschienenen Schrift eine Bestandsaufnahme der Ofenhäuser im deutschsprachigen Teil des Kantons Freiburg, einem Gebiet der Mischkultur, in welcher der bernische Einfluss dominiert. Beim Gebäck macht sich dagegen ein grösserer Einfluss vom welschen Gebiet her geltend. Im Primizgebäck und gesegneten Brot zeigt sich auch eine gewisse selbstständige Schöpfung.

11. Brot und Gebäck im Leben und Glauben des alten Orient

Die Schrift aus dem Jahr 1967 vermittelt auf 82 Seiten ein Gesamtbild über das Brot und Gebäck im alten Vorderasien vom sechsten bis ersten Jahrtausend vor Christus. Der Verfasser Max Währen war nach eigener Aussage bemüht, lediglich das Wesentliche aufzuzeigen, ohne die verschiedenen Kulturelemente in Einzelheiten einander gegenüber zu stellen.

Das mit dem Inhaltsverzeichnis übereinstimmende Quellenverzeichnis über Land und Leute, Getreidearten, Backvorrichtungen, Brot- und Gebäckarten, Korn und Brot in der Naturalwirtschaft, das tägliche Brot, den Bäcker, Getreide und Brot in der Schöpfungsgeschichte, Brot in der Magie, Brot in Mythen und Epen, Brot und Jenseits, Brot und Kult sowie Zitate belegt eindeutig, mit welcher Gründlichkeit der Verfasser die Behandlung des Themas angegangen ist.

12. Brot und Gebäck im alten Rom

Dieser von Max Währen verfasste Sonderdruck aus «Getreide, Mehl und Brot» (Heft 7, Bochum 1972) spiegelt das Leben im alten Rom in allen Schattierungen und erfasst sämtliche damaligen Bevölkerungsschichten. In einer Entwicklungsübersicht wird die grosse Bedeutung des Brotes in Politik, Wirtschaft, Festen und Alltag, Religion und Brauchtum besonders hervorgehoben.

Weitere Kapitel befassen sich mit dem Brot und Gebäck als Nahrung in den Gesellschaftsschichten, bei Mahlzeiten, in der Militärverpflegung, mit Redensarten und Sprichwörtern, mit Bräuchen und religiösen Handlungen im Lebenslauf, an Geburtsfesten, Hochzeiten, bei Todesfällen, mit Opferbräuchen sowie in der Bäckerei.

13. Das Brot und Bäckergewerbe im alten Basel

Anlässlich der «Internationalen Fachmesse Bäcker-Konditoren» 1966 in Basel realisierte Max Währen eine Übersicht über die ehemalige Bedeutung des Brotes und des Handwerks in Basel. Eine der ältesten erhaltenen Urkunden des alten Basel handelt von den Rechten des Brotmeisters: «Das Weistum über die Rechte des Brotmeisters» trägt das Datum vom 30. Januar 1256 und ist vom Bischof Berthold von Pfirt erlassen. Daraus geht hervor, dass damals die Zunft zu Brotbecken schon bestand. Der Bischof hatte die Gerichtbarkeit über die Brotbecken und Müller und übertrug das Amt eines Richters und Aufsehers einem Brotmeister, der die Brotschau vorzunehmen, die Bussen und Gefällte einzuziehen hatte und die Preisregulierung vornahm. Immer wieder wurden den Bäckern ihre Pflichten in Erinnerung gerufen, oder es entstanden neue Bäckerverordnungen. So forderte eine Verordnung von 1411, dass die Brotbecken «gute gemeine pannwert backen nach landlauf des Kornes» und, dass «sonder die wiesbecken, uff farmerkten, ouch an hochziten die statt mit backen versehen, dass nit mangel an brot werde und kein geschrey durch frembd lüt daumb ufferstande».

14. Der Backofen und Backraum am Osthügel von Jerusalem

Im Juli 1970 erschien dieser Sonderdruck aus «Brot und Gebäck» von Max Währen über den Backofen und Backraum am Osthügel von Jerusalem. Dem Autor gelang der Nachweis der bisher ältesten israelischen Bäckerei aus dem 7. Jahrhundert vor Christus.

15. Zur Entwicklung der ländlichen Bäckerei

Max Währen verfasste 1971 diesen Sonderdruck aus «Brot und Gebäck», Hefte 7 und 8, Bochum. Er wies darin auf die Besonderheiten der ländlich-bäuerlichen Bäckerei hin, die aus dem bäuerlichen Backen einzelner Familien oder Grossfamilien in Hausbacköfen oder Backhäusern, bzw. dem Gebrauch eines Ofenhauses durch eine Gemeinschaft mehrerer Familien besteht. Die älteste Entwicklung lag in Vorderasien, das Ägypten beeinflusste, es aber auch als möglich erscheinen lässt, dass die neolithischen Bauern die Kenntnis des Backofens nach Mitteleuropa brachten.

16. Kantonsbrote

Diese von der RICHMONT Fachschule herausgegebene Broschüre informiert über die geschichtlichen Hintergründe der Kantonsbrote, mit deren Förderung die Schweiz einen guten Weg beschritten hat. Deren Pflege hat wesentlich zur Brotvielfalt und nicht zuletzt auch zur Berufsfreude des Bäckers beigetragen.



Die Kantonsbrote versinnbildlichen die in unserem Land herrschende Brotvielfalt.

17. Die Brotbecken

Dieser Band aus der Reihe «Das Handwerk in Sprüchen, Versen und Anekdoten» von der Handwerkerbank Basel erschien 1969 und enthält Bäckerweisheiten, Zitate und Sprichwörter im Zusammenhang mit Brot.

18. Brot und Gebäck im alten Griechenland

Max Währen skizzierte in dieser 1974 erschienenen Publikation die Entwicklung der griechischen Berufsbäckerei. Das Ende des 6. Jahrhunderts vor Christus brachte die Vorbereitung zum Aufstieg der Bäckerei, die im 5. Jahrhundert vor Christus zur Ausprägung kam. Im 4. Jahrhundert vor Christus wirkte sich ein neuer orientalischer Einfluss in luxuriöser Verfeinerung aus.

19. Mannus

In dieser deutschen Zeitschrift für Vor- und Frühgeschichte beschrieb Max Währen 1975 an den Beispielen von Ring- und Brezelgebäck, von Weckengebäck und vom Kipfelgebäck die mehrtausendjährige Geschichte heutiger Gebäcksformen.

C Weitere Publikationen

Die Rolle der Bäckerfrau in der Landesversorgung 1939–1945

Auf Initiative von Theo Gantner, Präsident des Archivs für Brot- und Gebäckkunde, wurde die Praktikantin Brigitte Dubois-Kuhn in den Jahren 2001/2002 mit der Erstellung einer Arbeit über die Situation der Bäckerfrauen im 2. Weltkrieg beauftragt. Sie verschaffte sich anhand von Sekundärliteratur und dem Archiv des SBKV einen Überblick über die Organisation des Rationierungswesens. Die Dokumentation wurde ab Mitte Juli 2003 in einer 6-teiligen Serie in der SBKV-Verbandszeitung «panissimo» veröffentlicht.

Die Autorin ging in Interviews und bei Recherchen im SBKV-Archiv der Frage nach, welche Mehrarbeit den Bäckereien durch die Rationierung entstand, wie die Abwesenheit der eingezogenen Männer überbrückt wurde und vor allem, welche wichtige Rolle den Frauen in dieser Zeit zukam. Wie in vielen Arbeitsbereichen übernahmen Frauen auch in den Bäckereien zusätzliche Aufgaben, während die Männer Aktivdienst leisteten.



Der Bäckerfrau kam sowohl auf dem Feld wie im Verkaufsladen eine wichtige Rolle zu.

Der Bundesrat erliess im April 1938 ein Bundesgesetz über die Sicherstellung der Landesversorgung mit lebenswichtigen Gütern. Neben fast allen Lebensmitteln – ausser Kartoffeln, Gemüse, Obst und Salz – waren zum Beispiel auch Brennmaterialien, Kleider, Seife und Papier rationiert. Alle Waren also, die im Inland nicht in ausreichender Menge hergestellt werden konnten. Der Staat gab monatlich für jeden Einwohner Karten mit Coupons ab. Beim Kauf rationierter Produkte mussten fortan neben Geld die entsprechenden Coupons abgegeben werden.

Wird aus dem Korn nur Weissmehl gewonnen, ist es am wenigsten ergiebig. Damit das vorhandene Getreide länger reichte, durften ab dem 1.10.1939 nur noch Brote aus dunklem Mehl gebacken werden. Die Produktion von Weissmehl wurde auf 5% bis 15% beschränkt; der Preis stieg enorm: von Fr. -.34 auf Fr. 1.25 pro Kilo. Mit dem Mehrerlös wurde das Brot verbilligt. Gebäcke aus Weissmehl, die nur noch maximal 100g schwer sein durften, waren sehr gefragt.

Im Mai 1943 wurde die Beimischung von Kartoffeln als Streckmittel für das Mehl erlaubt, 1944 und 1945 sogar einige Monate vorgeschrieben. Der Mehraufwand war gross: Raffeln der rohen Kartoffeln beziehungsweise Kochen, Schälen, Zerdrücken waren Arbeiten, bei denen Grossmütter, Kinder und Internierte den Bäckerfrauen halfen. Mit der Zeit konnte man auch Kartoffelmehl und -flocken kaufen.

Für die Bäckereien waren jedoch nicht nur Backvorschriften und Mehrationierung einschneidend: Zwischen 1939 und 1948 waren zeitweise auch Zucker, Bäcker margarine, Butter, Rahm, Eier und Schokolade rationiert. Als Ergänzung zu den Inlandeiern wurden Gefriererier und Eipulver importiert. Statt Zucker nahm man flüssigen Invertzucker, Birnenkonzentrat, Feigen, gesüsstes Fett.

Im Juli 1940 kam das Verbot, frisches Brot zu verkaufen. Bis 1945 musste das Brot mindestens 1 Tag, die meiste Zeit sogar 2 Tage alt sein. Für das gelagerte Brot brauchte es einerseits Platz und andererseits eine genaue Buchführung, die meist die Bäckerfrau übernahm. Kam eine der gefürchteten Kontrollen, und etwas stimmte nicht, konnte es hohe Bussen geben.

Bis 1942 war der tägliche Brotkonsum von 175g auf 275g gestiegen. Schwarzbrot war zwar nicht beliebt, aber billig und – im Gegensatz zu anderen Hauptlebensmitteln – erhältlich. Um die Getreidereserven zu schonen, wurde am 16. Oktober 1942 die Brot rationierung eingeführt. Bis zu ihrer Aufhebung am 1. April 1948 pendelte die zugeteilte Normalration zwischen 200g und 270g.

Der Umsatz ging bei allen Bäckereien zurück, weil weniger produziert werden durfte und der Preis des Brotes kaum stieg. Ausserdem buken die Bäckerkompanien einen Teil des Armeebedarfes.

Bei den beiden Generalmobilmachungen (1.9.1939; Mai 1940) wurden fast alle nicht dienstfreien Bäckermeister und männlichen Angestellten eingezogen. Es gab Bäckereien, die nach der ersten Mobilmachung einige Wochen geschlossen blieben. Einige Bäcker erzählten, sie hätten über 1000 Tage Dienst geleistet. Sehr viele der eingerückten Bäcker oder ihre Frauen reichten in den ersten Tagen nach den Mobilmachungen Urlaubsgesuche ein.

In den nun verwaisten Betrieben sprangen als erstes immer Familienmitglieder und Bekannte ein, dann auch «pensionierte» Bäckermeister. Die Frauen der Bäckermeister, Lehrlinge sowie nicht eingezogene Angestellte leisteten Mehrarbeit. Man konnte auch aus einer Bäckerkompanie Aushilfen beantragen, musste sie aber bezahlen. Internierte wurden unter anderem vom SBKV vermittelt.

Längst nicht in allen Betrieben übernahm die Frau des Bäckermeisters dessen Arbeiten in der Backstube. Erstens hatte sie nicht die nötige Ausbildung und zweitens war sie vorrangig für den Verkauf zuständig. Trotzdem gab es für die Frauen einige Mehrarbeit. Vor allem die ganze administrative Abwicklung der Rationierung (Couponskleben und Eintausch gegen Bezugscoupons für Mehl und andere Rohstoffe) oblag ihnen. Neben dem Haushalt der eigenen Familie kam oft noch das Kochen für die Angestellten und manchmal für einquartierte Soldaten hinzu.

In der Kriegszeit nahm der SBKV für seine Mitglieder einige zusätzliche Aufgaben wahr. Er war ein wichtiges Bindeglied zwischen den Bäckern und den kriegsbedingten Sonderbehörden, mit denen er in ständigem Dialog blieb. So gab er ihnen auf Anfrage fachspezifische Auskünfte und versuchte, bessere Bedingungen für die Bäcker zu erreichen, einerseits der Roh- und Brennstoffe, andererseits hinsichtlich der vielen Bestimmungen und Verbote.

Einzelne Mitglieder oder deren Familien unterstützte der SBKV mit Mitteln aus verschiedenen zweckgebundenen Kassen. Betroffene konnten auch bei der Schweizerischen Nationalspende oder der Lohn- und Verdienstersatzordnung des Bundes anfragen.

Migros und Konsumverein (heute coop) wurden als ganz grosse Konkurrenz empfunden, obwohl sie damals erst im Aufbau waren und längst nicht überall Brot und Backwaren verkauften. Da gesetzlich praktisch nichts zu erreichen war, half der SBKV seinen Mitgliedern mit Werbung und empfahl ihnen vor allem, durch Qualität zu überzeugen.

Publizierte Artikel von Dr. Max Währen

In der Bäcker-Konditor-Zeitung bzw. «panissimo» sind folgende Artikel von Max Währen publiziert worden:

Von Bern nach Budapest (1952)
Das Ostergebäck im Volksbrauch (1952)
Schon die Römer assen Konfekt (1952)
Einsiedeln und sein Gebäck (1952)
Brot soll vereinen (1952)
Kleiner «Brot»-Reiseführer (1952)
Das Brot im Theater (1952)
Gespräch mit dem Brot (1952)

Streiflichter über die Bäckerei vor Jahrtausenden (1953)
Das Schatzkästchen «Brot» (1953)
Brotwallfahrt ins Oberwallis (1953)
Das Brot als militärischer Faktor im Wandel der Zeiten (1953)
Weihnachten (1953)

Die historische Brotschau an der Hospes (1954)
Das Schatzkästchen (1954)
Brotwallfahrt nach Jugoslawien (1954)
Kritische Bemerkungen zum Buch «'6000 Jahre Brot» von H. Jakob, Hamburg (1954)
Ein Vorbote des Bohnenkönigs (1954)
Das Brot bei der Geburt, Taufe, Geburtstag und bei der Hochzeit (1954)

Das Gebäck in der Geschichte und im Volksleben des Kantons Aargau (1955)
Schon vor Christi Geburt befasste man sich mit dieser Frage (Gebäck bei Hippokrates) (1955)
Schon vor Christi Geburt befasste man sich mit dieser Frage (Zwieback) (1955)
Das Gebäck in der Literatur der Aegypter und Babylonier (1955)
Das Fasnachtsgebäck und seine Bräuche (1955)
Ostergebäck und Osterbräuche im Ausland (1955)
Gebäck als Zwischenverpflegung der Schüler schon vor Jahrtausenden (1955)
Vom «Türggebrot» zur Chicomecouatl (1955)
Ein 1900 Jahre alter Bericht über die Bäckerei (1955)
Franz, Bäckereigeschichte in Stichworten (1955)
Was Brot ist (1955)
Weihnachtsgebäck (1955)
Lob des Brotes (1955)
Das Schatzkästchen (Brot aus 200 Jahre altem Korn) (1955)
Erlebtes vom Königskuchen (1955)
Schon vor Christi Geburt befasste man sich mit dieser Frage (1955)
Brotwallfahrt nach Griechenland (1955, 1956)

Lorenz Fausch (1956)
Bäckerei und Gebäck in Graubünden (1956)
Die Frau in der Bäckerei (1956)
Brot als Frühstücksnahrung schon vor Jahrtausenden (1956)
700 Jahre Zunft zu Brotbecken in Basel (1956)
Zwieback als Kraftnahrung (1956)
Was bedeuten unsere Fachausdrücke (1956)
Ungewöhnliches Brot (1956)
Die Fachschule backt römisches Brot (1956)
Das Römerhaus in Augst und sein Gebäck (1956)

Zwei seltene Gebildbrote (1957)
Das Urbrot in Mitteleuropa (1957)
Brotwallfahrt zu Berben und Beduinen (1957, 1958)
Der Königsuchen und dessen Fest (1958)
Unsere Gebildbrote (1958)
Die schönsten Brotzitate aus fünf Jahrtausenden (1958)

Von Bern ins Berner Oberland – ein Streifzug durch die Gebäckspezialität (1959)

Neues aus der Forschung der Gebäckkunde (1960)
Der Königsuchen im Spiegel der Presse (1960)
Denn Korn gibt Brot (1960)
Das Fasnachtsgebäck und seine Bräuche (1960)

Auch das Modelgebäck hat eine uralte Geschichte (1961)
Osterausstellung im Schweizerischen Museum für Volkskunde (1961)
Brot und Gebäck im Volksleben des Wallis (1961)
Aus der Museumssammlung unseres Archivs (1961)
Eine über 3300 Jahre alte Bäckereibuchhaltung (1961)

Brot seit 7000 Jahren (1962)
Der Grossbackofen und Backmodelschatz im Alter von fast 4000 Jahren (1962)
Wie Backwerk als Schaustück für viele Jahre haltbar gemacht werden kann (1962)

Das Archiv als internationale Auskunftsstelle (1963)

Die Jagd nach Brot bei Berbern und Höhlenbewohnern (1964)

Die Forschung als Aufgabe unseres Archivs (1965)

Archiv und Forschung (1966, 1967, 1968)

Archiv und Forschung / Die älteste Geschichte des Brotes in der Schweiz (1973)

Bericht aus dem Archiv für Brot- und Gebäckkunde (1976)

Die Geschichte des Pumpernickels (1977)

Unser Weihnachtsgebäck (1980)

Das Ostergebäck und dessen Volksbräuche (1982)
Aus der Tätigkeit unseres Archivs (1982)
Der älteste Brotlaib Europas (1982)
Gibt es symbolische Zeichen in gewissen Brotsorten (1982)
Zum 30-Jahr-Jubiläum der Wiedereinführung des Königsuchen (1982)

600 Jahre Osterfladen (1992)
1000 Jahre Schweizer Gipfeli (1992)
Brotgeheimnis der Pyramide (1992)

Jahrhundertealtes vom Weihnachtsgebäck (1993)

Die Brezel ist 1000 Jahre alt (1994)
Weggli als Götteropfer (1994)
Jahrhunderte alte Kunstwerke über den Königsuchen (1994)

Das älteste Weggli Europas (1994)

1000 Jahre Blätterteig (1995)

Das älteste Schweizerische Wort für Brot («prooth») (1995)

Ur-Urfladenbrot vor 10'000 Jahren – eine «Sofort-Energiebombe» (1995)

Urheimat: Was bedeuten die Namen des Brotgetreides und Brotes? Wie alt sind sie? (1996)

1000 Jahre Schweizer Roggenbrot (1996)

Die Geschichte des Haferbrotes (1997)

Der Königskuchen hat unser Land erobert (1997)

Das älteste Brot der Welt (1997)

Das älteste Brot der Welt entdeckt, 5700 Jahre (1998)

4500 Jahre altes Brot (1999)

Die Geschichte der Züpfle enträtselt (1999)

Zum 80. Geburtstag von Max Währen (1999)

Vom Anis zum «Chräbeli» resp. «Hirschhörnle» (1999 Richemont Fachblatt)

Königskuchen – Teil unseres kulturellen Lebens (1999)

Der Königskuchen und sein Fest (2001)

Weltberühmtes antikes Bäckerdenkmal in Ägypten entdeckt (2002)

Das Gipfeli ist plötzlich 4000 Jahre alt (2002)

Unsere Pfahlbauer assen vor über 5000 Jahren schon fünf Wähensorten (2004)

Sammlung Dr. Max Währen

Max Währen verfügte über die wohl umfassendste Sammlung rund um die Brotforschung. Als es ihm gesundheitlich immer schlechter erging, suchte er eine Lösung für seine Büchersammlung.

Im Jahr 2008 musste Max Währen in ein Pflegeheim verlegt werden. Seine wissenschaftliche Sammlung ist von Oscar A. Kambly gegen eine finanzielle Abgeltung übernommen worden mit der Auflage, dass sie in ihrem Fortbestand gesichert wird und in der Schweiz bleibt. Das Archiv ist in die schriftlich abgeschlossene Vereinbarung eingebunden, die vom damaligen Präsidenten Peter Rudin mitunterzeichnet wurde.

Oscar A. Kambly will mit der Übernahme der Sammlung Währen der Fachwelt, der Forschung und der Öffentlichkeit Zugang zur immensen Tätigkeit des Brotforschers vermitteln und damit den Stellenwert von Brot und Gebäck vermehrt ins Bewusstsein der Bevölkerung rücken. Alle Exponate Währens, also auch der Kambly-Teil, werden im Alimenterium in Vevey archiviert, dokumentiert und betreut. Beide Sammlungsteile sind aber getrennt identifizierbar, die Kambly AG hat jederzeit darauf Zugriff.



Max Währen verfügte über eine umfangreiche Sammlung.

KAPITEL 6

Inventarisierung

Mit dem Aufbau einer Kartothek zur Erlangung einer Übersicht über die gesammelten Objekte der Brot- und Gebäckforschung befasste sich der Stiftungsrat des Archivs für Brot- und Gebäckkunde erstmals im Jahr 1961.

Im Jahr 1973 beauftragte er auf Antrag der eingesetzten Studienkommission das Schweizerische Museum für Volkskunde in Basel mit der Sammeltätigkeit. Dieses pflegte fortan die Gegenstände, katalogisierte sie und stellte sie für Ausstellungen zur Verfügung. Das Anlegen einer Dokumentation über die Geschichte des Bäckergewerbes gehörte ebenfalls in den Aufgabenbereich.



Die gesammelten Objekte werden inventarisiert.

Im Jahr 1975 wurden als Prioritäten für die nächsten Jahre die Inventarisierung von Sammlungen, die Erstellung von Dokumentationen (Archivforschung), die Unterstützung von Publikationen und Filmen, der Ankauf von Objekten und die Unterstützung von Ausstellungstätigkeit definiert. In den folgenden Jahren sind sämtliche Gegenstände, die sich im Museum in der Fachschule Luzern befanden, inventarisiert worden. Es resultierte eine Kartei von 400 Karten mit Fotos. Ebenfalls inventarisiert wurde die private Sammlung von Peter Zai in Luzern.

Ab 1984 wurde die gesamte Gebäcksammlung des Schweizerischen Museums für Volkskunde inventarisiert und fotografiert, ebenso wurde ein grosser Teil der Modellsammlung neu inventarisiert. Viele Objekte konnten dabei neu erkannt und beschrieben werden. Die EDV-Erfassung erlaubte ausserdem eine gezielte Suche.

Anfangs 1980er Jahre wurde die Inventarisierung der Sammlungen an der Richemont Fachschule Richemont und auf dem Ballenberg nach dem gleichen System wie im Schweizerischen Museum für Volkskunde vorgenommen. Die Listen wurden laufend bereinigt und ergänzt, die Objekte so detailliert wie möglich beschrieben. Es wurde angestrebt, anschliessend in bedeutenden Museen der Schweiz Inventarisierungsarbeiten vorzunehmen. Fernziel sollte die Publikation eines gedruckten Katalogs mit Kurzbeschreibung sämtlicher Objekte als wertvolles Quellenmaterial für Forscher sein.

Im Jahr 2005 umfasste die auf einer CD gespeicherte Datei 1032 inventarisierte Objekte. Die Bilder wurden eingescannt und zum Teil neu aufgenommen. Es wurde eine benutzerfreundliche Darstellung zum Abrufen nach Stichworten geschaffen. In den Folgejahren wurde die Datei unter Obhut der Richemont Fachschule laufend aktualisiert und mit aktuellen Fotoaufnahmen versehen.

Im Jahr 2012 wurde eine CD mit rund 1400 inventarisierten Gegenständen erstellt. Sie enthält von jedem erfassten Objekt eine Abbildung und Kurzbeschreibung und orientiert über Herkunft, Standort sowie Dimensionen. Im Jahr 2015 wurde die Sammlung von Hans Neth inventarisiert.

KAPITEL 7

Sammlung von Objekten

Mit der im Jahr 1973 beschlossenen Sammlung von Backgeräten und Backgegenständen wollte das Archiv dem Publikum zeigen, wie das Bäckerhandwerk in früheren Zeiten in der Backstube gearbeitet hat. Diese Gegenstände sollten für Ausstellungen zur Verfügung stehen.

Für den Ankauf lohnender Objekte wurde ein jährliches Budget von 1000 Franken gesprochen. In den Folgejahren wurden einige wenige Objekte wie eine Teigauswallmaschine, eine Teigrollmaschine und Model gekauft. Ebenso haben diverse Firmen und Verbandsmitglieder der Stiftung grosszügigerweise interessante Objekte geschenkt.

Im Jahr 1989 wurde beschlossen, die sich im Besitz des Archivs befindlichen Objekte in der Bilanz mit einem symbolischen Wert von einem Franken auszuweisen. Es stellte sich allerdings schon bald das Problem des fehlenden Platzes für die Lagerung von alten Maschinen.

Aktuell sind die dem Archiv gehörenden Maschinen und Geräte in einem von der Stiftung Brotkultur Schweiz gemieteten Raum im Bäckereimuseum Benken (s. Kapitel 11) eingelagert, soweit sie nicht als Leihgaben in die bestehende Ausstellung integriert werden konnten.



Für die Brot- und Gebäckkunde interessante Objekte wie diese Conchiermaschine werden gesammelt.

KAPITEL 8

Brot- und Gebäckmuseum Ballenberg

Im Jahr 1980 erfolgte durch die Unterzeichnung einer Vereinbarung der Startschuss für die Einrichtung eines Brot- und Gebäckmuseums im Schweizerischen Freilichtmuseum Ballenberg bei Brienz. Der Ballenberg stellte dem Archiv gegen Entschädigung Räume des Uesslingerhauses und des Speichers von Wellhausen (TG) als Ausstellungsräume für das Brotmuseum zur Verfügung.

Die feierliche Einweihung erfolgte am 31. Juli 1980 im Beisein der Presse, die ausführlich über dieses Ereignis berichtete. Die Eröffnungsansprache hielt Archiv-Präsident Dr. Hans-Peter Keller.

Bei den Ballenberg-Besuchern fanden die von der Richemont Fachschule hergestellten Backwaren grossen Anklang. Archiv-Stiftungsrat und Richemont-Konditoreichef Hans Neth kontrollierte regelmässig die Ausstellungsgegenstände der Gebäckschau.

Jubiläumsfonds SBKV

Anlässlich seiner 100-Jahrfeier im Jahr 1985 äufnete der Schweizerische Bäcker-Konditorenmeister-Verband einen Fonds mit dem Ziel, im Freilichtmuseum Ballenberg eine alte Bäckerei und eine Mühle einzurichten. Alle Partner und Lieferanten, die dem Verband ein Geschenk geben wollten, wurden gebeten, eine Einzahlung in diesen Fonds zur Aufrechterhaltung von Kulturgut zu leisten.

Aus dem Sammelergebnis von 447'000 Fr. stellte der SBKV dem Ballenberg ein zinsfreies Darlehen von 300'000 Fr. für den Wiederaufbau von zwei Walliser Mühlen (Mühle von Birgisch und Stockmühle von Törbel) vorübergehend zur Verfügung. Da sich das ursprünglich vorgesehene Bäckereikonzept als nicht realisierbar herausstellte, stimmten die Verbandsorgane einer Änderung der Zweckbestimmung des Jubiläumsfonds zu, dem Ballenberg statt einer alten Bäckerei die beiden Mühlen als Jubiläumsgeschenk zu spenden.

Umzug ins Haus von Ostermundigen

Auf die Saison 1992 hin erfolgte der Umzug ins besser geeignete Haus von Ostermundigen. Nebst der Brot- und Gebäckschau des Archivs wurde in den Räumlichkeiten ebenfalls die Ausstellung «Vom Korn zum Brot» der Schweizerischen Brotinformation untergebracht. Als Material wurden Wandelemente mit Vitrinen eingesetzt. Der neue Standort erwies sich als ideal, das Brotmuseum wurde rasch zu einem grossen Besuchermagnet, wozu auch zahlreiche Aktivitäten wie der Einbezug von Schulklassen beitrugen.



Brotschau im Brotmuseum Ballenberg.

Auf die Saison 2007 hin erhielt das Brotmuseum ein Facelifting und wurde in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Brotinformation neu gestaltet, wodurch die Ausstellung markant aufgewertet wurde.



Hans Neth hat während vielen Jahren das Brotmuseum Ballenberg betreut.

Mit dem langjährigen Betreuer Hans Neth wurden Filmarbeiten durchgeführt, um dessen immenses Wissen in einer Dokumentation festzuhalten. Der aussagekräftige Film ist im Internet aufgeschaltet.

Themenweg «Vom Korn zum Brot»

Im Anschluss an die Saison 2013 hat die Museumsleitung des Ballenbergs die Vereinbarung mit dem Archiv gekündigt, da ihr neues Konzept keine Dauerausstellungen in den Häusern mehr vorsieht, sondern nur noch Objekte, die in die jeweilige Gegend passen (z.B. Walliser Brot im Walliser Spycher). Da das Interesse an Getreide und Brot aber weiterhin vorhanden war, schlugen die Ballenberg-Verantwortlichen die Ausarbeitung des Projekts eines Themenwegs «Korn und Brot» vor. Angesichts der hohen jährlichen Besucherzahl befürwortete der Stiftungsrat, obwohl er anfänglich kein Verständnis für die eigenmächtig und sehr kurzfristig beschlossene Aufhebung des Brotmuseums aufbrachte, die weitere Präsenz der Thematik Brot auf dem Ballenberg und die Realisierung dieses Projekts.



Safranbrot Cuchaule im Bauernhaus aus Tentlingen (FR).



Die jungen Ballenberg-Besucher durften an Ostern 2014 ihren eigenen Teighasen herstellen.

Über die Ostertage 2014 wurde die Aktion «Herstellen von Teighasen mit Kindern» durchgeführt. Unter kundiger Anleitung durften die jungen Besucher ihren eigenen Zopfhasen formen, der im Holzofen des Backhauses von Heitenried gebacken wurde. Der Andrang war gewaltig und die Begeisterung bei den Kindern und deren Eltern riesig. Die Fachleute betrieben beste Werbung für das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe und dessen Berufe, sie gaben auf die zahlreichen fachlichen Fragen der interessierten Besucher bereitwillig Auskunft. Für eine nachhaltige Wirkung sorgten auch die verteilten Nachwuchsbrochüren «Forme deine Zukunft».

Mit dem auf die Saison 2015 hin realisierten Themenweg «Vom Korn zum Brot» gewannen die Brotherstellung, der Getreidebau und die Getreideverarbeitung mehr Beachtung und Sichtbarkeit. Alle Arbeitsschritte und involvierten Berufe sind ersichtlich, es wird die enorme Vielfalt der Schweizer Brotlandschaft gezeigt. An acht im Gelände mit einem speziellen Signet gekennzeichneten Themenorten wird die Geschichte und Kultur des Brotes beleuchtet – vom Getreidefeld bis auf den Esstisch. Zudem orientiert ein an den Eingängen aufliegender Flyer über deren Standorte. Im Bauernhaus aus Tentlingen (FR) sind verschiedene Brot- und Gebäckspezialitäten ausgestellt. Zentrale Station ist die bestehende Backstube, in der das gewerbliche Brotbacken gezeigt wird. Weitere Partner sind die Schweizerische Brotinformation, der Dachverband Schweizerischer Müller und die Schweizer Getreideproduzenten. Die abgeschlossene Vereinbarung sieht eine Mindestdauer von sechs Jahren vor. Mit Unterstützung der Richemont Fachschule ist auf die Saison 2016 hin ein neues Rezept für ein handwerklich gefertigtes Ballenbergbrot ausgearbeitet worden.

KAPITEL 9

Maison du Blé et du Pain (Haus des Weizens und des Brotes) in Echallens

Am 16. April 1989 wurde in Echallens (VD) das Musée du Blé et du Pain offiziell eröffnet. Sein Ursprung ging auf das Fest des Kornes und des Brots im Jahre 1978 zurück. 1982 wurde die Ferme Panchard gekauft, der Innenausbau erfolgte von 1985 bis 1989 in drei Etappen. Die Gesamtkosten beliefen sich auf 1,2 Millionen Franken.

Die Darstellungen des Getreideanbaus, der Mehlerzeugung und der Herstellung von Brot dürfen als einzigartig in der Schweiz angesehen werden. Tägliche Demonstrationen veranschaulichen dem Besucher die Vielfalt des Weges vom «Korn zum Brot».

In Helsinki wurde dem Musée du Blé et du Pain der Europäische Museumspreis des Jahres 1991 verliehen. Am 7. Oktober 1992 konnte bereits der 100'000ste Besucher empfangen werden. Das Archiv und der SBKV standen positiv zum Museum und leisteten mehrmals Unterstützungsbeiträge.

Nach dem Rücktritt von Administrator Edouard Pouly, der auch dem Stiftungsrat des Archivs angehörte, kam es zu gewissen Disharmonien zwischen der Museumsverwaltung und der regionalen Bäckerschaft, auch dem Archiv fehlt seither der direkte Kontakt. Um die Information sicherzustellen, gehört das Archiv dem Maison du Blé et du Pain seit 1998 als Kollektivmitglied (Jahresbeitrag 100 Fr.) an.



Nostalgische Brotdarstellung im Maison du Blé et du Pain in Echallens.

Ein grossartiges Spektakel fand 2008 an zwei August-Wochenenden mit dem «Fête du Blé et du Pain» (Fest des Kornes und des Brotes) mit zahlreichen Aktivitäten statt.



Beim Spektakel in Echallens wurde der Weg vom Korn zum Brot auf eindrückliche Art dargestellt.



Grosser Festumzug in Echallens im Zeichen des Kornes und des Brotes.

KAPITEL 10

Bäckerei-Öfen und -Maschinenmuseum (BOMM) in der Moulins souterrains Col-des-Roches



Die unterirdischen Mühlen Col-des-Roches wurden wieder hergerichtet und dem Publikum zugänglich gemacht.

Um das Umfeld der unterirdischen Mühlen von Col-des-Roches attraktiver zu gestalten, stellten die Verantwortlichen im Jahr 1993 dem Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verband im Eingangsbereich geeignete Räumlichkeiten zur Verfügung, um dort ein Bäckerei-Öfen und -Maschinenmuseum zu schaffen. Die Geschäftsleitung des Patronatsträgers SBKV gab grünes Licht und beauftragte das Archiv für Brot- und Gebäckkunde, in Zusammenarbeit mit dem Stiftungsrat der Moulins souterrains die Realisierung in die Wege zu leiten.

Das Archiv nahm diese Möglichkeit dankbar an, da es auf der Suche nach Ausstell- und Lagermöglichkeiten für seine alten Bäckereimaschinen war. In Col-des-Roches sollte die Mechanisierung des Bäckergewerbes dargestellt werden, d.h. die Demonstration der technologischen Einrichtung von der rein handwerklichen Brotherstellung bis zum Übergang in die maschinelle Produktion mit Ofen, Arbeitstischen, Maschinen und Geräten. Zudem sollte ein Einblick in eine Backstube der

Jahrhundertwende gegeben werden. Weiter war vorgesehen, temporäre Ausstellungen rund um das Thema Bäckerei durchzuführen.

Eine Projektgruppe mit Vertretern des Archivs, des Verbandes, seiner Abteilung Betriebsberatung und Bauplanung (B&B) sowie der Moulins arbeiteten ein Konzept aus. Sie inspizierten die zur Verfügung stehenden Räume, eruierten die baulichen Notwendigkeiten und erstellten die Pläne für die zweckmässige Unterbringung der Öfen und Maschinen. Die Richemont Fachschule erstellte das Inventar der verfügbaren Maschinen und Gerätschaften für das Bäckereimuseum.

Die geeigneten Museumsobjekte wurden unverzüglich in das von den Moulins bereitgestellte Zwischenlager geliefert. Das vereinbarte Konzept sah vor, dass die Öfen und Maschinen im BOMM ihr definitives Domizil erhalten. Das von der B&B ausgearbeitete Gesamtprojekt umfasste die Sanierung des gesamten Gebäudekomplexes, da die bisherige Infrastruktur völlig ungenügend war. Es wurde ein etappenweises Vorgehen beschlossen. Für die Finanzierung des vom Archiv und SBKV zu tragenden Teils waren die aus dem Jubiläumsfonds ins Archivvermögen eingeflossenen Mittel sowie jährliche Beiträge vorgesehen.

Mitte 1996 waren sämtliche Ausführungspläne von B&B fertiggestellt und die Baubewilligung erteilt, doch verzögerte sich der Baubeginn um über ein Jahr wegen Problemen mit der Finanzierung.

Was den Archivteil anbetrifft, wurde 1997 den Vertretern der Richemont Fachschule die Kompetenz erteilt, die ins Bäckereimuseum aufzunehmenden Objekte definitiv zu bestimmen und zusammen mit B+B die Platzierungen vorzunehmen.

Erstaunt war der Stiftungsrat des Archivs über das Gesuch der Moulins souterrains, nebst der Zurverfügungstellung des Ausstellungsgutes, der Vornahme der Renovationsarbeiten und Einrichtung des Bäckereimuseums weitere Verpflichtungen einzugehen und zusätzliche Folgekosten zu übernehmen. Dieses Ansinnen musste abgelehnt werden, da das Archiv keine sicheren Einnahmequellen hat und jährlich auf den Goodwill des Verbandes auf Leistung einer Zuwendung aus dem Werbebudget angewiesen ist.

Im Jahr 1999 war das renovierte Gebäude mit dem neu erstellten Innenbereich und den technischen Installationen fertiggestellt. Leider stellte sich heraus, dass die von den Moulins für die Umsetzung des Gesamtkonzepts zugezogenen Museographen des Musée d'Ethnographie in Neuenburg kein grosses Interesse an der Ausstellung der Bäckereimaschinen hatten und den dafür vorgesehenen Platz stark einschränkten. Als Alternative wurden dem Archiv in einem Nebengebäude Räumlichkeiten zur Lagerung der Bäckereimaschinen zur Verfügung gestellt. Dieses Lager sollte allen Interessenten für spezifische Besichtigungen offenstehen.

Am offiziellen Eröffnungswochenende des neu gestalteten Museums in Col-des-Roches im April 2001 nahmen 700 Personen teil, bei denen das entstandene Werk auf positive Resonanz stiess. Die Bäckereigegegenstände im offiziellen Ausstellungsraum im Eingangsbereich der Mühlen wurden vom Alimentarium Vevey zur Verfügung gestellt.

Eine alle Rechte und Pflichten regelnde Vereinbarung zum speziellen Nebenraum, in dem die im Eigentum des Archivs befindlichen Bäckereimaschinen eingelagert waren, wurde vom SBKV, dem Archiv und der Stiftung der Moulins unterzeichnet. Danach sollte ein Teil des Raums als Schaumagazin dienen und für Besichtigungen offen stehen, andere Objekte dahinter kompakt eingelagert werden. Leider waren diese Räumlichkeiten in äusserst schlechtem Zustand, zudem waren noch andere Objekte eingelagert. Die gemachten Zusicherungen der Fondation der Moulins, die Lokalitäten für die Ausstellung der Bäckereimaschinen zur Verfügung zu stellen und in ausstellbereiten Zustand zu versetzen, erwiesen sich als leere Versprechen. Die Forderung des Archiv-Stiftungsrats, innert Jahresfrist

einen Teil der Objekte in ausstellungsbereiten Zustand zur Besichtigung offen zu stellen, wurde nicht umgesetzt.

Kündigung der Vereinbarung

Da keine Verbesserung der unzumutbaren Verzögerungen seitens der Fondation der Moulins absehbar war und die Verantwortlichen kein Interesse an einem Bäckereimaschinenmuseum mehr bekundeten, sah sich der Stiftungsrat des Archivs gezwungen, die Vereinbarung per Ende 2006 definitiv zu kündigen. Die erhaltenswerten Bäckereimaschinen, die soweit notwendig und sinnvoll bei der Firma Artech GmbH in Aarau einer Renovation unterzogen wurden, wurden ins Bäckereimuseum von Paul Wick in Benken (SG) gezügelt, die restlichen Maschinen wurden liquidiert.



Mitglieder des Archiv-Stiftungsrats nehmen eine Sichtung der in Col-des-Roches eingelagerten Bäckereimaschinen vor.

KAPITEL 11

St. Gallisch Schweizerisches Konditorei-, Confiserie- und Bäckereimuseum in Benken SG

Das St. Gallisch-Schweizerische Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Museum wurde am 15. Juli 2005 ohne einen einzigen Rappen an Subventionen vom Bäcker-Ehepaar Marianne und Paul Wick in Benken (SG) eröffnet. Das Archiv übereichte dem Bäckereimuseum Wick als Zeichen der Anerkennung für die grosse Fronarbeit einen Scheck von 1000 Fr.

Der Stiftungsrat zeigte sich äusserst beeindruckt vom in Benken entstandenen Museum und strebte eine Kooperation an. Zu diesem Zweck schloss das Archiv 2007 mit dem Ehepaar Wick eine die gegenseitigen Rechte und Pflichten beinhaltende Vereinbarung ab. Diese beinhaltete die Zusammenarbeit, um die technische Entwicklung der handwerklichen Bäckerei anhand von Maschinen und Gerätschaften in geeigneten Ausstellungsräumen aufzuzeigen. Die dem Archiv gehörenden ausstellungswürdigen Objekte wurden soweit möglich als Leihgaben in die bestehende Ausstellung integriert, weitere dem Museum zur Aufbewahrung überlassene Maschinen und Gerätschaften in einem vom Archiv gemieteten Raum eingelagert.

Das von Paul und Marianne Wick mit viel Herzblut und grossem persönlichem Engagement geführte Museum erfreut sich insbesondere bei Gruppen, Vereinen und Carreissen grosser Beliebtheit, es werden viele Anlässe durchgeführt. Ende 2014 wurden ebenfalls die Objekte des aufgehobenen Museums Ballenberg nach Benken gezügelt.



Paul Wick gibt Einblick über die in seinem Museum ausgestellten Bäckereimaschinen.

KAPITEL 12

50-Jahr-Feier 2010

Das 50-Jahr-Jubiläum des Archivs im Jahr 2010 wurde mit folgenden Aktivitäten gefeiert:

Feste im Jahresablauf

Gemeinsam mit dem sein 125-Jahr-Jubiläum feiernden Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verband wurden Dokumentationen über die Brauchtumsgebäcke zum Dreikönigstag, Valentinstag, Ostern, Muttertag, 1. August und Nikolaus/Grittibänz erstellt. Die Beiträge verknüpften den historischen Hintergrund der Brauchtumsgebäcke mit modernen Werbekampagnen des Verbandes. Sie wurden in der Verbandszeitung «panissimo» veröffentlicht, im Internet aufgeschaltet und in Kurzform der Presse zugestellt.

- *Der 6. Januar und sein Kuchen:* Seinen Ursprung hat der Dreikönigskuchen im alten Rom. Zu Ehren des Saatengottes Saturn wurde alljährlich nach ausgebrachter Wintersaat ein Volksfest veranstaltet. Dabei versteckte man in einem Kuchen eine Bohne. Wer sie fand, wurde Bohnenkönig und durfte für einen Tag einen Hofstaat ernennen. Seinen Wünschen war, in beschränktem Rahmen freilich, zu folgen. In unserem Land wurde der uralte Brauch rund um den Kuchen lange Zeit vernachlässigt. Der SBKV setzte sich Anfang der 1950er Jahre gemeinsam mit dem passionierten Brot- und Gebäckforscher Dr. Max Währen landesweit für eine Wiederbelebung beziehungsweise eine Neuschaffung ein. Die Bäcker-Fachschule Richemont in Luzern kreierte das noch heute bewährte Rezept für einen passenden süssen Kuchen aus Hefeteig. Wer in seinem Kuchenstück das darin verborgene Figürchen findet, darf die golden glänzende Papierkrone aufsetzen und sich für einen Tag als König fühlen.
- *Der Valentinstag:* Eingeführt wurde der Brauch des Valentinstags in der Schweiz 1948 durch den Floristenverband. Der Brauch ist jedoch über 600 Jahre alt und war vorab im frankophonen und anglophonen Raum verbreitet. Damals war der Valentinstag generell ein Tag der Freundschaft und des Dankes, nicht nur eine Sache der Verliebten. Zu Pate steht dem Valentinstag Bischof Valentin aus der Stadt Terni im italienischen Umbrien. Dieser soll ein eifriger Gärtner gewesen sein und den Verliebten Blumen geschenkt haben. Weiter habe er Verliebte nach christlichem Ritus verheiratet, darunter auch Paare, deren Bräutigam Soldat war und als solcher nicht hätte heiraten sollen. Das habe dem römischen Kaiser Claudius missfallen, weshalb er Valentin in Rom in den Kerker werfen liess. Noch im Gefängnis habe Valentin der schönen Tochter des Kerkermeisters Liebesbriefe geschrieben, bevor er im Jahre 269 geköpft wurde. Sein



Martyrium soll am Tag der Lupercalien geschehen sein, dem 15. Februar, einem Feiertag der Göttin Juno, Schutzpatronin der Ehe, an dem sich auch Jugendliche als Partner zugelost wurden. Dies ist der Stoff, aus dem die Legenden sind, die Valentin 1700 Jahre später zum idealen Patron eines Tages der Verliebten machen sollten. Neuere Erklärungen suchen den Ursprung im Fest Maria Lichtmess, bei dem Maria nach der Geburt Jesu zur rituellen Reinigung in den Tempel ging und ihren Sohn mitnahm. Dieses Fest wird in der Ostkirche am 14. Februar begangen (in der römisch-katholischen Kirche auf den 2. Februar vorverschoben).

Der SBKV hat im Jahr 1983 den Brauch, sich am Valentinstag Blumen zu schenken, adaptiert auf Backwaren in Blumenform und eine Valentinsblume aus Hefeteig sowie ein Blüemlikonfekt lanciert. Seither ist in den Auslagen der Fachgeschäfte von karamelisierten Mandelherzen bis zu herzförmigen Gebäcken, mit Schokolade gefüllt und mit rosarotem Puderzucker bestreut, eine erstaunliche Vielfalt zu entdecken, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

- *Ostergebäcke*: Ostern ist ein frohes Fest, in dessen Mittelpunkt heute aus kulinarischer Sicht der Osterhase, das Osterei und Ostergebäcke stehen. Ostern, die Auferstehung Jesus von den Toten, war lange Zeit das grösste christliche Fest, das gebührend gefeiert wurde. Dazu gehörten nach Ablauf der 40-tägigen, am Aschermittwoch beginnenden Fastenzeit, auch kleinere und grössere Leckerbissen und Backwaren. Der heute dominierende Hase versinnbildlicht den Wunsch nach Fruchtbarkeit. Schon auf einer alten griechischen Abbildung ist neben einem Hasen ein Ei zu sehen, das sich in uralten Glaubensanschauungen als Schöpfungs- und Fruchtbarkeitssymbol zeigt. Und als solches ist seine Verknüpfung mit dem christlichen Auferstehungsfest denkbar. Das erste sichere Zeugnis aus Deutschland datiert von 1682 und für die Deutschschweiz ist der Osterhase 1789 schriftlich belegt. Der Osterhase, der die Eier bringt und die Kinder erfreut, wurde also von Norden her importiert und setzte sich bei uns erst in der Zeit um 1900 als Confiserieartikel allgemein durch: Schokoladehasen wurden in Blechformen gegossen und zahlreiche Abbildungen auf Gruss- und Glückwunschkarten zu Ostern trugen zu ihrem Erfolg bei.

Der flache, runde Osterfladen ist heute in der ganzen Schweiz bekannt. Angeboten wird er in verschiedenen Formen – vom kleinen Küchlein bis zum grossen Osterkuchen. Einheitlicher sind die Zutaten des Osterfladens mit einem Reis- oder Griessbrei, dem Eier, Zucker, Rahm, Mandeln, Rosinen und Zitronensaft beigegeben werden. Bekannt ist der Osterfladen seit Jahrhunderten. Die älteste Nachricht über dieses Gebäck besagt, dass im Jahre 962 auf der kaiserlichen Tafel Ottos Osterfladen vorhanden gewesen seien. Über 600 Jahre alt ist der erste Nachweis aus unserem Lande. Im 14.

Jahrhundert wurden in Basel die Osterfladen vom Leutpriester gesegnet. Sie waren damals bis hinab zu den Armen ein weitverbreitetes Brauchtumsgebäck. Einer Notiz von St. Gallen aus dem 15. Jahrhundert entnehmen wir: «...um die ostern wider kern mit mit air und fladen.» In Schaffhausen heisst es 1523, zu Ostern würden «faden» geweiht. 1598 finden wir sogar ein Rezept: Im «köstlich new Kochbuch» der Baslerin Anna Weck figuriert «Ein dorten (Torte) oder Fladen von Reiss». Nun liegen sie wieder in den Auslagen der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Fachgeschäfte, die frisch produzierten Schokoladehasen, die köstlichen Osterfladen und all die weiteren knusprigen Ostergebäcke, die den Frühling ankündigen und denen kein Geniesser widerstehen kann.

- *Muttertag*: Am zweiten Sonntag im Mai wird der Muttertag gefeiert. Zusätzlich zum Festessen, den Blumen und einem für alle Mütter von Hausarbeiten freien Tag gehört auch eine Torte oder ein anderes feines Dessert dazu. Ein Vorläufer des Muttertags soll der englische «Mothering Sunday» sein: ein seit dem 17. Jahrhundert belegtes Familienfestlein mit kleinen Geschenken für die Eltern, wobei die Mutter die «Queen of the Feast» war. Aus England soll dieser Muttertag um 1900 nach Amerika gelangt sein. Wahrscheinlicher ist hingegen, dass der Muttertag direkt aus den USA «importiert» wurde. Anna Reeves Jarvis, Gattin eines Methodistenpredigers in West Virginia und

Mutter von elf Kindern, gründete Frauenvereine und lud zu Mothers Day Meetings, um aktuelle Themen zu diskutieren. Zum Gedenken an deren Tod organisierte ihre Tochter Ann Jarvis erstmals am 12. Mai 1907 ein «Memorial Mothers Day Meeting», bei dem sie tausend Nelken an Mütter verteilen liess. In christlichen Kreisen wurde der Muttertag rasch beliebt und 1914 in den USA zum landesweiten Feiertag erhoben. Nach Kanada und Australien fand der neue Brauch seinen Weg nach Europa.

In der Schweiz waren es seit 1914 religiöse Gruppierungen in der Westschweiz und seit 1917 auch die Heilsarmee, die erste Muttertagsfeiern im privaten wie im öffentlichen Rahmen durchführten. In breiten Bevölkerungsschichten durchsetzen konnte sich der Muttertag aber erst 1930, als sich Floristen, Gärtner und Konditoren an der Propaganda beteiligten. Der flächendeckende Erfolg des Muttertags setzte im Verlauf der 1960/70er Jahre ein. Die Bäckereien-Konditoreien-Confisereien begannen der Botschaft des Festes entsprechend Produkte in Herzform herzustellen, nebst Zöpfen und Patisserie auch Pasteten sowie die für den Muttertag typischen Erdbeertorten.

- *Der 1.-August-Weggen:* Das Buttergebäck ist im Jahr 1959 aus dem Schweizerwoche-Weggen entstanden. Während der im Gefolge der Krise der 1920er/30er Jahre eingeführten «Schweizerwoche», die jährlich durchgeführt wurde und für die Propagierung von Schweizer Produkten bestimmt war, wurde auch lokal und regional für gutes Brot aus dem Bäckerladen geworben. Auf Grund des positiven Anklangs realisierte der SBKV die Idee, am Nationalfeiertag ein ähnliches, mit einem farbigen Schweizer Fähnchen geschmücktes Gebäck aus Zopf Teig anzubieten. Als zusätzliche Variante wurde im Jahr 1984 der 1. August-Weggen als Kleingebäck mit Zuckerteigkreuz eingeführt. Der 1. August-Weggen wurde von Anfang an als Buttergebäck propagiert, weshalb für dessen Herstellung kein anderes Fett als Butter verwendet werden darf.

- *Advent/Grittibänz:* Weihnachtsgebäcke sind ein wesentlicher Teil der Adventsstimmung. Gegen den 6. Dezember hin treten Lebkuchen mit Nikolausbildchen und der Grittibänz in den Vordergrund. Der Grittibänz oder -benz ist ein «Backwerk in Gestalt eines Mannes mit gespreizten Beinen». Seit Jahrzehnten ist der Grittibänz mit seinen Augen aus Rosinen und dem Hagelzucker auf dem Leib weit verbreitet. Gebacken wurde er meistens nur für den 6. Dezember und sein hauptsächlich Verbreitungsgebiet war der Raum zwischen Biel und Aarau. Bereits um 1940 bemerkten die Mitarbeitenden des «Atlas der schweizerischen Volkskunde», wie zugezogene Berufsbäcker das Gebäck mitsamt seinem Namen erfolgreich an Orten einführen, wo der Grittibänz bisher unbekannt gewesen war. Der erste Grittibänz könnte aber auch eine Frau gewesen sein.



Gemäss Erkenntnissen des Brotforschers Max Währen stellt das älteste eine genaue Jahreszahl aufweisende weihnachtszeitliche Gebäck in Menschenform nämlich eine Nikolausfrau von Zürich aus dem Jahre 1546 dar. Der Grittibänz, wie wir ihn in der Schweiz heute kennen, kann mit dem Namen «Chriddibenz» bis ins Jahr 1857 im Aargau zurückverfolgt werden.

Präsenz im Brotkalender

Das Archiv war mit zwei Rückseiten über Zweck und Aufgaben des Archivs sowie die wichtigsten schweizerischen Brotmuseen im Brotkalender 2010 präsent.

Jubiläumsartikel «panissimo»

Auf einer Doppelseite wurde die 50-jährige Geschichte des Archivs in knapper Form zusammenfasst.

Jubiläumsaktivität in Benken

Im Rahmen der ersten «Schweizer Bäckernacht» veranstaltete das Archiv am 10. September 2010, von 16 bis 22 Uhr im Bäckereimuseum Benken (SG) einen Erlebnisabend. Es fanden zahlreiche Aktivitäten statt wie der Betrieb einer mobilen Militärbäckerei mit der Herstellung von Käseschnitten und Zöpfen und die Vorführung des Giessens von Schokolade mit alten Formen. Der Erlös von 750 Franken kam dem Wohnheim Balm für behinderte Kinder zu Gute.



Demonstration des Giessens von Schokolade mit alten Formen.



Verkauf der frisch hergestellten Produkte für einen guten Zweck.

KAPITEL 13

Verschiedenes

Zunftthaus zu Pfistern Luzern

Im Jahr 1979 erwarb der Stiftungsrat fünf Anteilscheine zu je 1000 Franken der «Genossenschaft Zunftthaus zu Pfistern» in Luzern, die den Erwerb, den Betrieb und die Verwaltung des Zunfthauses zu Pfistern bezweckt. Laut Stiftungsurkunde lässt sich dieser Erwerb als Beitrag zur Pflege des Kulturgutes begründen. 2003 wurde beschlossen, die Anteilscheine auf deren Antrag der Stiftung zu schenken, im Gegenzug wurde das Archiv auf einer Sponsorenplatte im Zunftthaus als Schenkender namentlich aufgeführt. Alle Mitgliedschaftsrechte bleiben voll erhalten.

2008 leistete das Archiv einen Unterstützungsbeitrag an die Herausgabe des Jubiläumsbuchs der Luzerner Pfisternzunft.

Bäckermuseum Saas-Fee

Der Bäckermeister und Archiv-Stiftungsrat Lukas Imseng führt seit 1990 im Untergeschoss seiner Bäckerei in Saas-Fee ein Bäckereimuseum, in welchem er seine mit viel Liebe und Ausdauer gesammelten alten Bäckerutensilien zeigt. Fein säuberlich ausgestellt und übersichtlich beschriftet warten die antiken Stücke auf die Besucher. Das Museum zeigt unter anderem eine Original-Backstube aus dem Jahr 1920, alte Gerätschaften, Back-, Schokolade-Eis- und Marzipanformen, den Werdegang vom Korn zum Brot sowie eine Sammlung alter Brotstempel «Libsera». Der Vergleich zwischen alt und neu wird ermöglicht durch grosse Fenster, welche den Blick auf die heutige modern eingerichtete Backstube freigeben.



Lukas Imseng zeigt in seinem Museum in Saas-Fee alte Bäckerutensilien.

Zentrum der Roggenbrot-Tradition in Erschmatt (VS)

In Erschmatt hat eine initiative Gruppe von Einheimischen ein Zentrum der Roggenbrottradition verwirklicht, das einen Sortengarten beinhaltet, in welchem auch die Erhaltung alter Getreidesorten gepflegt wird. Regelmässig werden mit grossem Erfolg Brotbackerlebnisse für interessierte Besucher und Schulen durchgeführt und mit Referaten zur Geschichte des Roggenbrots und über alte Backhäuser bis zu Exkursionen ein vielfältiges Programm geboten. Es wird der gesamte Kreislauf von der Anpflanzung des Roggens bis zum fertigen Roggenbrot dargestellt.



Der Stiftungsrat des Archivs stand dem Roggenbrotzentrum von Anfang an positiv gegenüber und unterstützte die Forschungsarbeiten, Filmprojekte und Dokumentationen des Zentrums mehrmals mit Beiträgen im Rahmen seiner Möglichkeiten.

Pflege der Roggenbrotkultur in Erschmatt.



Im Sortengarten in Erschmatt werden alte Roggenarten angepflanzt.

Kulinarisches Erbe der Schweiz

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband ist seit 2012 Mitglied des Vereins «Kulinarisches Erbe der Schweiz», der in enger partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit den Kantonen sowie einem Netzwerk von Fachinstitutionen eine Produkte-Datenbank aufbaut und wertvolle Öffentlichkeitsarbeit betreibt. Er sammelt das Wissen über traditionelle Nahrungsmittel, die eine besondere Verbindung zur Schweiz haben und seit mindestens 40 Jahren durchgehend hergestellt werden. Erfasst sind bereits über 400 Produkte, wovon rund die Hälfte auf Konditorei- und Backwaren entfallen. Auch etliche Süss- und Confiseriewaren sind vertreten, aus deren Aufführung zweifellos ein Mehrwert resultiert. Die erfassten Produkte können im Internet eingesehen werden: www.kulinarischeserbe.ch.

KAPITEL 14

Namensänderung in Stiftung Brotkultur Schweiz



brotkultur.ch
patrimoine-pain.ch

Signete des Schweizerischen Archivs für Brot- und Gebäckkunde (links) und der Stiftung Brotkultur Schweiz (rechts).

Da der Name «Schweizerisches Archiv für Brot- und Gebäckkunde» als nicht mehr zeitgemäss und etwas verstaubt wirkend angesehen wurde, erarbeitete der Stiftungsrat Vorschläge für eine modernere Bezeichnung. An der Jahressitzung 2012 wurde der Umbenennung in «Stiftung Brotkultur Schweiz» einstimmig zugestimmt.

In der Folge hat der Rechtsdienst des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes einen Vorschlag für die Anpassung der Stiftungsurkunde auf den neuen Namen mit gleichzeitiger Aktualisierung terminologischer Art erarbeitet, das zur Genehmigung an die Eidgenössische Stiftungsaufsicht eingereicht wurde. Ebenso wurde ein Organisationsreglement erstellt.

Die Verfügung des Eidgenössischen Departements des Innern (EDI) ist am 28. Oktober 2014 mit grosser Verzögerung endlich eingetroffen. Die beantragte Namensänderung und die neuen Statuten der Stiftung Brotkultur Schweiz sind damit definitiv genehmigt und in Kraft gesetzt worden.

KAPITEL 15

Auflösung der Stiftung per Ende 2019

Obwohl die SBC-Verbandsleitung stets betont hat, dass sie die Tätigkeit der Stiftung Brotkultur Schweiz anerkennt und schätzt, hat sie beschlossen, die finanzielle Unterstützung zu sistieren und bereits ab dem Jahr 2019 keine Unterstützungsbeiträge mehr zu leisten – dies obwohl im genehmigten Budget noch ein Beitrag vorgesehen war! Begründet wurde diese Massnahme mit der Notwendigkeit von rigorosen Sparmassnahmen.

Bei allem Verständnis über die schwierige finanzielle Lage des Verbandes ist der Stiftungsrat sehr enttäuscht über diesen Entscheid, hat doch die Institution während Jahrzehnten viele wertvolle Aktivitäten und Öffentlichkeitsarbeit für das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe geleistet und damit auch einen beachtlichen Werbeeffect für die Branche erwirkt. Das breite Publikum hat grosses Interesse an der Herkunft von Brauchtumsgebäcken und der Geschichte des Bäcker-Konditor-Confiseur-Handwerks, wovon regelmässige Anfragen von Journalisten, Konsumenten, Lehrern, Schülern, Studenten und vor allem auch von Berufsleuten zeugen. Es wäre äusserst bedauerlich, diese wichtige Aufgabe in Zukunft zu vernachlässigen und auch keine Publikationen mehr herauszugeben.

Der Beschluss des Verbandes liess leider keine andere Lösung zu, als in Anbetracht der künftig fehlenden Mittel die Stiftung Brotkultur Schweiz per Ende 2019 aufzulösen und der Aufsichtsbehörde das entsprechende Gesuch einzureichen. Es bleibt zu hoffen, dass der SBC und auch die Richemont Fachschule, bei welcher zahlreiche Fachbücher der Stiftung eingelagert sind, die Brotkultur weiterhin pflegen und sinnvolle Projekte auch in Zukunft unterstützen werden.

Das verbleibende Restvermögen musste gemäss Statuten einer Institution mit gleicher oder ähnlicher Zwecksetzung zugewendet werden. Deshalb hat der Stiftungsrat einstimmig beschlossen, den Hauptteil dem St. Gallisch-Schweizerischen Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Museum von SBC-Mitglied Paul Wick in Benken (SG) zu überweisen. Dieses zeigt Bäckereiutensilien aus vier Jahrhunderten (1550 bis 1950), eine komplette Bäckerei-Konditorei mit transmissionsbetriebenen Maschinenpark, historische Ofenfronten, Misch-, Rühr- und Knetmaschinen, Teigteilmaschinen sowie eine Vielzahl exquisiter Apparaturen.

Ein Beitrag geht zudem an die in der ehemaligen Produktionshalle der F. Aeschbach AG in Aarau realisierte Ausstellung von Bäckereimaschinen aus früheren Epochen, welche von der Mechanisierung des Bäckerhandwerks Zeugnis ablegen.

Unterstützt wird ebenfalls die in den Jahren 2022 und 2023 geplante Sonderausstellung «Brot» im Dorfmuseum Konolfingen, wo die Geschichte vom Getreideanbau bis zu den heutigen Trends aufgezeigt werden soll und spezielle Events wie Teigen und Backen mit Kindern vorgesehen sind.

Anhang 1: Stiftungsurkunde Archiv

Nino Gullotti,

Notar des Kantons Bern, mit Büro in Bern, Zeughausgasse 14,

beurkundet:

Es erscheinen vor ihm folgende kollektiv zu zweien zeichnungsberechtigte Mitglieder des

Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes:

Herr Karl Dobler, geb. 1903, von und in Appenzell, Zentralpräsident und

Herr Ernst Gafner, geb. 1897, von Beatenberg, in Bern, Zentralsekretär

erklärend:

Art. 1

Die Delegiertenversammlung des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes fasste am 17. Mai 1960 in Basel folgenden Beschluss:

Als Jubiläumsgabe zum 75-jährigen Bestehen des Schweiz. Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes wird im Sinne von Art. 80-89 des Schweiz. Zivilgesetzbuches eine Stiftung mit dem Namen

«Schweizerisches Archiv für Brot- und Gebäckkunde»

gegründet.

Art. 2

Zweck

Das Schweiz. Archiv für Brot- und Gebäckkunde bezweckt als Institut die wissenschaftlich-kulturhistorische Bearbeitung und Förderung dieser Gebiete.

Dabei sollen die Begriffe «Brot- und Gebäckkunde» in erweiterter Form die gesamte Geschichte des Backens, beginnend bei der Herstellung des Mehles, des Brotes und Gebäcks jeder Art, die Gewerbe-geschichte und den Schutz und die Pflege des damit in Zusammenhang stehenden Kulturgutes sowie des Brauchtums umfassen.

Ferner wird die Förderung der wissenschaftlich historischen Forschung, die Gründung einer Bibliothek, die Veröffentlichung und Herausgabe von Publikationen, die Durchführung von Ausstellungen sowie die Zusammenarbeit mit Presse, Radio und Fernsehen bezweckt.

Art.3

Zur Förderung der Brot- und Gebäckkunde können Stipendien ausgesetzt, Preise gestiftet, Wettbewerbe durchgeführt und Arbeitsaufträge erteilt werden.

Art. 4

Die Stiftung kann korrespondierende Mitglieder und Ehrenmitglieder des Instituts ernennen.

Art. 5

Die Stiftung kann auf internationalem Gebiet mit allen Organisationen zusammenarbeiten, die sich mit der Forschung auf dem Gebiet der Brot- und Gebäckkunde befassen.

Art. 6

Das Stiftungsvermögen beträgt zur Zeit der Gründung	Fr. 50'000.--
das wie folgt aufgebracht worden ist:	
vom Schweiz. Bäcker-Konditorenmeister-Verband	Fr. 20'000.--
von der Fachschule Richemont, Luzern	Fr. 20'000.--
von der Buchhaltungs- und Treuhandstelle des Schweiz. Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes	Fr. 5'000.--
vom Bäckerverlag des Schweiz. Bäcker-Konditoren- meister-Verbandes (SBKV)	Fr. 5'000.--

Dem Stiftungsvermögen kann weiterhin geäuft werden durch Zuwendungen von Sektionen, Kantonalverbänden, Mitgliedern, befreundeten Organisationen, Lieferanten und Lieferantengruppen sowie durch weitere Zuschüsse des Verbandes und seiner Institutionen. Fr. 50'000.-- werden als unantastbares Stiftungsvermögen zinstragend angelegt.

Organisationen

Art. 7

Stiftungsrat

Der Stiftungsrat, dem die Leitung der Stiftung obliegt, setzt sich aus 7 bis 9 Mitgliedern zusammen. In den Stiftungsrat können auch Persönlichkeiten ausserhalb des Mitgliederkreises des SBKV gewählt werden, die sich in kultureller Hinsicht verdient gemacht haben oder auf dem Gebiet der Gebäckkunde besondere Kenntnisse besitzen. Die Amtsdauer des Stiftungsrates beträgt drei Jahre. Wahlbehörde für den Präsidenten und die übrigen Mitglieder des Stiftungsrates ist das Zentralkomitee des SBKV. Im übrigen konstituiert sich der Stiftungsrat selbst.

Die Mitglieder des Stiftungsrates sind wiederwählbar. Um beschlussfähig zu sein, müssen mindestens fünf Mitglieder des Stiftungsrates anwesend sein. Die einfache Mehrheit genügt zur Beschlussfassung. Bei Stimmgleichheit hat der Vorsitzende den Stichentscheid.

Art. 8

Rechnungsführung und Kontrollstelle

Die Rechnungsführung der Stiftung besorgt der Zentralkassier des SBKV in Verbindung mit der Buchhaltungs- und Treuhandstelle des SBKV.

Ueber die Anlage des Stiftungsvermögen entscheidet der Stiftungsrat. Die Rechnung ist jeweilen per 31. Dezember abzuschliessen und vom Zentralkomitee des SBKV zu genehmigen.

Die Kontrollstelle werden die jeweiligen Revisoren des SBKV bestimmt.

Art. 9

Das Sekretariat der Stiftung besorgt das Zentralsekretariat des SBKV unter der Leitung des Zentralsekretärs. Dieser nimmt an den Sitzungen des Stiftungsrates mit beratender Stimme teil.

Art. 10

Vertretung

Der Stiftungsrat vertritt die Stiftung nach aussen. Kollektivzeichnungsberechtigt sind der Präsident des Stiftungsrates und der jeweilige Zentralsekretär des SBKV.

Der Stiftungsrat kann die Zeichnungsberechtigung in Verbindung mit der Geschäftsleitung des SBKV anders regeln.

Art.11

Im Falle einer Auflösung der Stiftung darf das verbleibende Stiftungsvermögen nur für kulturelle Zwecke oder für die berufliche Weiterbildung im Bäcker-Konditorenhandwerk verwendet werden.

Ein Rückfall des Vermögens an den Stifterverband und seine Institutionen ist ausgeschlossen.

Art. 12

Sitz und Dauer

Sitz der Stiftung ist Bern. Die Stiftung ist in das Handelsregister von Bern eintragen zu lassen; sie nimmt ihre Tätigkeit sofort nach erfolgtem Eintrag auf und ist auf unbegrenzte Dauer gegründet.

Vorbehaltlich der Zustimmung der zuständigen Aufsichtsbehörde kann der Stiftungsrat den Sitz innerhalb der Schweiz beliebig verlegen.

Art. 13

Der Stiftungsrat setzt sich zur Zeit der Gründung wie folgt zusammen:

Herr Dr. Philipp Etter, alt Bundesrat, Bern, Präsident;

Herr Max Währen, Bern, als Leiter der kulturhistorischen Forschung;

Herr Dr. Wildhaber, Basel, Lehrer am humanistischen Gymnasium und Konservator des Schweiz. Volksmuseums;

Herr Dr. Henking, Bern, Ethnologe, betreut seit anfangs 1955 die ethnologische Abteilung des Berner Historischen Museums. Wurde 1957 mit einem Lektorat für Ethnologie an der Universität Bern betraut;

Herr Karl Dobler, Zentralpräsident des SBKV, Appenzell;

Herr Peter Zai, Mitglied der Geschäftsleitung, Luzern;

Herr Willy Boos, Präsident der Fachlehrervereinigung, Zürich;

Herr Edouard Pouly, Mitglied des Zentralkomitees, Clarens;

Herr Fritz Ermatinger, Bäckermeister, Schaffhausen.

Diese Stiftungsurkunde ist zuhanden des Stifterverbandes, des Stiftungsrates, des Handelsregisteramtes und der Aufsichtsbehörde vierfach auszufertigen.

Diese Stiftungsurkunde wird durch den unterzeichneten Notar den ihm persönlich bekannten Vertretern des Stifterverbandes, des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes vorgelesen. Hierauf erklären diese, die Urkunde enthalte den Ausdruck des Willens des Stifterverbandes und unterzeichnen die Urschrift mit dem Notar.

Die Verkündung vollzieht sich ohne Unterbrechung und in Anwesenheit aller Mitwirkenden in Bern, Bürgerhaus, den neunundzwanzigsten Januar eintausendneunhunderteinundsechzig,

d.d. 29. Januar 1961

In der Urschrift haben unterzeichnet:

Für den Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verband:

der Zentralpräsident: sig. K. Dobler

der Zentralkassier: sig. E. Gafner

Der beurkundete Notar: sig. Nino Gullotti, Notar.

Anhang 2: Stiftungsrat

Präsidenten

Dr. Philipp Etter, alt Bundesrat, Bern	1960 - 1975
Hans-Peter Keller, alt Direktor Eidg. Getreideverwaltung (EGV), Bern	1976 - 1986
Dr. Eugen Bürgi, alt Direktor SBKV, Bern	1987 - 1996
Dr. Theo Gantner, Basel	1996 - 2005
Peter Rudin, Adligenswil	2006 - 2013
Werner Bellwald, Ried/Lötschen	2014 - 2019

Leiter der kulturhistorischen Forschung und des Archivs

Max Währen, Bern	1960 - 1982
Dr. Theo Gantner, Basel	1983 - 2005

Sekretäre

Ernst Nydegger, Bern	1960 - 1979
Markus Tscherrig, Bern	1980 - 2019

STIFTUNGSRATSMITGLIEDER

Dr. Philipp Etter, alt Bundesrat, Bern	1960 - 1975
Max Währen, Bern (Leiter des Archivs)	1960 - 1982
Karl Dobler, Zentralpräsident des SBKV, Appenzell	1960 - 1968
Peter Zai, Mitglied der GL des SBKV, Luzern	1960 - 1975
Willy Boos, Präsident Fachlehrervereinigung, Zürich	1960 - 1966
Fritz Ermatinger, Bäckermeister, Schaffhausen	1960 - 1963
Edouard Pouly, Mitglied des Zentralvorstandes des SBKV, Clarens	1960 - 1968
Dr. Wildhaber, Konservator des Schweiz. Volksmuseums, Basel	1960 - 1969
Dr. Karl Henking, Ethnologe, Zürich	1960 - 1999
Dr. Bruno Heilingger, Zentralsekretär des SBKV, Bern	1960 - 1975
Ernst Vogt, Direktor der Fachschule Richemont, Luzern	1960 - 1967
Ernst Nydegger, Sekretär des SBKV, Bern	1960 - 1979
Heinrich Metzger, Bäckermeister, Walenstadt	1964 - 1969
Jakob Steiner, Bäckermeister, Zürich	1967 - 1973
Rudolf Flückiger, Direktor der Fachschule Richemont, Luzern	1968 - 1974
Max Steiner, Zentralpräsident des SBKV, Lausanne	1969 - 1969
Theo Hubert Schaller, Bäckermeister,	1969 - 1971
Dr. Theo Gantner, Schweiz.Museum für Volkskunde, Basel	1969 - 2005
Werner Schlapbach, Zentralpräsident des SBKV, Biel	1971 - 1975
Dr. Eugen Bürgi, Direktor des SBKV, Bern	1971 - 1996
Hans-Peter Keller, Dir. Eidg. Getreideverwaltung, Bern	1976 - 1986
Jacques Gabriel, GL-Mitglied des SBKV, Glarus	1976 - 1987
1) Edouard Pouly, Sekretär romande des SBKV, Tavel	1976 - 1996
Hans Neth, Vizedirektor der Fachschule Richemont, Luzern	1976 - 2005
Markus Tscherrig, Chefredaktor «panissimo», Vizedirektor SBKV, Bern	1984 - 2019
Dr. David Meili, Direktor Freilichtmuseum Ballenberg, Brienz	1984 - 1988
Rodolphe Simon, GL-Mitglied des SBKV, Lajoux	1985 - 1993
Renaldo Nanzer, Direktor des SBKV, Bern	1986 - 2007
Hans Jenny, GL-Mitglied des SBKV, Gerlafingen	1988 - 1996
Ernesto Münger, ZV-Mitglied des SBKV, Lugano	1988 - 2002

Dr. Peter Oeschger, Direktor Freilichtmuseum Ballenberg, Brienz	1989 - 1995
Peter Rudin, Vizedirektor Fachschule Richemont, Luzern	1990 - 2013
Lukas Imseng, Bäckermeister, Saas-Fee	1996 - 2019
Jean-Pierre Freyburger, Bäckermeister, La Chaux-de-Fonds	1997 - 2006
Dr. Werner Bellwald, Ried / Lötschen	2000 - 2019
Max Hächler, Bäckermeister, Seengen	2000 - 2019
Max Käser, Gränichen	2002 - 2019
Peter Zai, Bäckermeister, Luzern	2005 - 2019
Markus Zimmerli, Richemont Fachschule, Luzern	2005 - 2011
Paul Wick, Benken	2006 - 2019
Thomas Gehrig, Wiedlisbach	2007 - 2007
Marcel Ammon, Richemont Fachschule, Luzern	2012 - 2014
Werner Hürlimann, Luzern	2014 - 2019

Anhang 3: Stiftungsurkunde der Stiftung «Brotkultur Schweiz»

I. NAME, SITZ, ZWECK UND VERMÖGEN

Name/Sitz

Art. 1

Unter dem Namen „**Brotkultur Schweiz**“ (nachfolgend „Stiftung“) besteht eine vom Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband (nachfolgend „SBC“) mit öffentlicher Urkunde vom 29. Januar 1961 errichtete Stiftung im Sinne von Art. 80 ff. ZGB.

Die Stiftung hat ihren Sitz in Bern.

Zweck

Art. 2

Die Stiftung bezweckt als Institut die wissenschaftlich kulturhistorische Bearbeitung und Förderung der Brot- und Gebäckkunde bzw. der Brotkultur. Dabei soll der Begriff der „Brot- und Gebäckkunde“ bzw. der „Brotkultur“ in erweiterter Form die gesamte Geschichte des Backens, beginnend bei der Herstellung des Mehles, des Brotes und Gebäcks jeder Art, die Gewerbegeschichte und den Schutz und die Pflege des damit in Zusammenhang stehenden Kulturgutes sowie des Brauchtums umfassen.

Ferner wird die Förderung der wissenschaftlich historischen Forschung, die Gründung einer Bibliothek, die Veröffentlichung und Herausgabe von Publikationen, die Durchführung von Ausstellungen sowie die Zusammenarbeit mit Presse, Radio und Fernsehen bezweckt.

Der Stifter (SBC) behält sich ausdrücklich das Recht gemäss Art. 86a ZGB zur Änderung des Zwecks vor.

Verwirklichung

Art. 3

Zur Förderung der Brotkultur können unter anderem Stipendien ausgesetzt, Preise gestiftet, Wettbewerbe durchgeführt und Arbeitsaufträge erteilt werden.

Die Stiftung kann korrespondierende Mitglieder und Ehrenmitglieder des Instituts ernennen.

Die Stiftung ist in der ganzen Schweiz tätig. Sie kann auf internationalem Gebiet mit allen Organisationen zusammenarbeiten, die sich mit der Geschichte und der Forschung auf dem Gebiet der Brotkultur befassen.

Vermögen

Art. 4

Der Stifter widmete der Stiftung ein Anfangskapital von CHF 50'000.00.

Weitere Zuwendungen an die Stiftung durch den Stifter oder andere Personen sind jederzeit möglich.

Das Stiftungsvermögen ist nach anerkannten kaufmännischen Grundsätzen zu verwalten. Über die Anlage des Stiftungsvermögens entscheidet der Stiftungsrat. Das Risiko soll verteilt werden. Dabei darf aber das Vermögen nicht durch spekulative Transaktionen gefährdet werden, muss jedoch nicht mündelsicher angelegt werden.

Das Anfangskapital von CHF 50'000.00 wird als unantastbares Stiftungsvermögen zinstragend angelegt.

II. ORGANISATION

Organe

Art. 6

Organe der Stiftung sind:

- der Stiftungsrat
- die Revisionsstelle, soweit nicht durch die Aufsichtsbehörde die Befreiung von der Revisionsstellenpflicht verfügt wurde.

Stiftungsrat

Art. 7

Die Verwaltung der Stiftung obliegt dem Stiftungsrat. Der Stiftungsrat setzt sich aus 7-9 Mitgliedern zusammen. In den Stiftungsrat sind natürliche oder Vertreter/innen von juristischen Personen wählbar.

Wahlbehörde für die Präsidentin/den Präsidenten und die übrigen Mitglieder des Stiftungsrates ist der Zentralvorstand des SBC. Im Übrigen konstituiert sich der Stiftungsrat selbst.

Amtsdauer

Art. 8

Die Amtsdauer der Mitglieder des Stiftungsrates beträgt 3 Jahre. Wiederholte Wiederwahl ist möglich.

Die Amtsdauer endet zudem nach Rücktritt, Abberufung, Verlust der Handlungsfähigkeit oder Tod.

Abberufung aus dem Stiftungsrat aus wichtigen Gründen ist jederzeit möglich, wobei ein wichtiger Grund insbesondere dann gegeben ist, wenn das betreffende Mitglied die ihm obliegenden Verpflichtungen gegenüber der Stiftung verletzt oder zur ordnungsgemässen Ausübung seines Amtes nicht mehr in der Lage ist.

Der Stiftungsrat beschliesst mit 2/3-Mehrheit über die Abberufung von Stiftungsratsmitgliedern.

Kompetenzen

Art. 9

Dem Stiftungsrat obliegt die Oberleitung der Stiftung; er vertritt die Stiftung nach aussen. Kollektivzeichnungsberechtigt sind die Präsidentin/der Präsident des Stiftungsrates und der jeweilige Direktor des SBC. Der Stiftungsrat kann die Zeichnungsberechtigung in Absprache mit der Geschäftsstelle des SBC anders regeln.

Reglemente

Art. 10

Der Stiftungsrat kann über die Stiftungsorganisation und die Durchführung des Stiftungszweckes ein Reglement erlassen. Die Reglemente und ihre Änderungen sind der Aufsichtsbehörde einzureichen.

Solange kein Reglement besteht, entscheidet der Stiftungsrat nach pflichtgemäsem Ermessen über die Zusprechung von Stiftungsleistungen im Rahmen des Stiftungszweckes.

Beschlussfassung

Art. 11

Der Stiftungsrat ist beschlussfähig, sofern die Mehrheit der Mitglieder anwesend ist. Die Beschlüsse werden mit einfachem Mehr gefasst, sofern die Stiftungsurkunde oder ein Reglement nicht eine qualifizierte Mehrheit vorsehen. Bei Stimmgleichheit hat die Präsidentin/der Präsident den Stichentscheid. Über Sitzungen und Beschlüsse wird ein Protokoll geführt.

Beschlüsse und Wahlen können auch auf dem Zirkulationsweg gefasst werden bzw. stattfinden, sofern kein Mitglied die mündliche Beratung verlangt.

Die Einladung zu den Sitzungen des Stiftungsrates hat grundsätzlich 30 Tage vor dem entsprechenden Termin zu erfolgen.

Das Sekretariat der Stiftung besorgt die Geschäftsstelle des SBC unter der Leitung des Direktors des SBC. Dieser nimmt an den Sitzungen des Stiftungsrates mit beratender Stimme teil.

Verantwortlichkeit

Art. 12

Alle mit der Verwaltung, Geschäftsführung oder Revision der Stiftung befassten Personen sind für den Schaden verantwortlich, den sie ihr durch absichtliche oder fahrlässige Verletzung ihrer Pflichten verursachen.

Sind für einen Schaden mehrere Personen ersatzpflichtig, so ist jede von ihnen insoweit mit den anderen solidarisch haftbar, als ihr der Schaden aufgrund ihres eigenen Verschuldens und der Umstände persönlich zurechenbar ist.

Revisionsstelle

Art. 13

Als Revisionsstelle werden die jeweiligen Revisoren des SBC bestimmt.

Die Revisionsstelle überprüft jährlich das Rechnungswesen der Stiftung. Über das Ergebnis unterbreitet sie dem Stiftungsrat einen detaillierten Prüfungsbericht mit dem Antrag zur Genehmigung. Die Revisionsstelle wacht zudem über die Einhaltung der Bestimmungen der Statuten.

Die Revisionsstelle hat bei Ausführungen ihres Auftrages wahrgenommene Mängel dem Stiftungsrat mitzuteilen. Werden diese Mängel nicht innert nützlicher Frist behoben, hat die Revisionsstelle nötigenfalls die Aufsichtsbehörde zu orientieren.

Rechnungs-
Abschluss

Art. 14

Die Rechnungsführung der Stiftung besorgt der Direktor des SBC.

Der Rechnungsabschluss hat alljährlich auf den 31. Dezember zu erfolgen und ist vom Zentralvorstand des SBC zu genehmigen.

Sofern es die Verhältnisse erfordern, kann der Rechnungsabschluss unter Vorbehalt der Zustimmung der Aufsichtsbehörde auf ein anderes Datum verlegt werden.

III. ÄNDERUNGEN DER STIFTUNGSURKUNDE UND AUFHEBUNG DER STIFTUNG

Änderungen

Art. 15

Dem Stiftungsrat steht das Recht zu, durch einstimmigen Beschluss Änderungen der Stiftungsurkunde der zuständigen Aufsichtsbehörde im Sinne von Art. 85, 86 und 86b ZGB zu beantragen.

Aufhebung

Art. 16

Die Dauer der Stiftung ist unbegrenzt.

Eine vorzeitige Aufhebung der Stiftung darf nur aus den im Gesetz vorgesehenen Gründen (Art. 88 ZGB) – insbesondere bei fehlenden Mitteln zur wirksamen Förderung des

Stiftungszwecks – und nur mit Zustimmung der Aufsichtsbehörde durch Beschluss des Stiftungsrates erfolgen.

Der Stiftungsrat beschliesst mit 2/3-Mehrheit über die Aufhebung.

Ein allfällig verbleibendes Vermögen ist im Falle einer Auflösung einer Institution mit gleicher oder ähnlicher Zwecksetzung zuzuwenden. Ein Rückfall von Stiftungsmitteln an den Stifter oder deren Rechtsnachfolger ist in jedem Fall ausgeschlossen.

Handelsregister **Art. 17**

Die Stiftung ist im Handelsregister des Kantons Bern eingetragen.

Diese Urkunde ersetzt diejenige in der Fassung vom 29. Januar 1961. Sie tritt mit Rechtskraft der Änderungsverfügung der zuständigen Aufsichtsbehörde am 28. Oktober 2014 in Kraft.