

Seit 50 Jahren:

Dorfbäckerei Jauslin an der Hauptstrasse

In der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts kam auf 1000 Einwohner in unserer Gemeinde eine Bäckerei. Wer einen Blick in eine moderne Backstube werfen kann, wird gewahr, dass dieses Verhältnis heute nicht mehr stimmen kann. Das Kneten des Brotteigs mit der Maschine geht heute doppelt so schnell als früher von Hand. Die Kapazität eines Backofens beträgt 180 kg oder 360 Pfund Brot oder 1500 Schlumberger pro Arbeitsgang. Mitte Mai, aus Anlass des 50-jährigen Bestehens der Bäckerei Jauslin an der Hauptstrasse, staunten mehrere hundert interessierte Besucher über die zweckmässige Einrichtung dieser Backstube, wurden aber auch gewahr, wieviel Handarbeit in dieser Branche auch heute noch zu verrichten ist. Ulrich Jauslin gab bereitwillig Auskunft über die Geschichte der seit 1966 von ihm geführten Betriebs, über die Arbeit in Bäckerei und Konditorei, und über die veränderten Kundenansprüche auf dem Sektor des Brotes.



Blick in den sauberen hellen Bäckerladen.

So war beispielsweise zu vernehmen, dass für ein Kilo Brot 1200g Teig erforderlich sind, da durch das Verdunsten des Wassers während des Backens ein Gewichtsverlust von 20% eintritt. Der Ofen einer Bäckerei hat keine Ähnlichkeit mehr mit den Backöfen wie wir sie aus den alten Bauernhäusern kennen. Der Backofen eines mittleren Betriebes misst gegen 20 m². Damit die Hitze sparsam eingesetzt werden kann, ist der Ofen in mehrere niedrige Backflächen unterteilt, die nur etwa 20 cm hoch sind und auf 260 bis 300° C aufgeheizt werden. Heute wird der Teig nicht mehr von Hand eingeschossen; der Bäcker verwendet eine Tuchbahn welche die Brote durch Abrollen in den Ofen legt. Das Herausnehmen der Brote erfolgt nach wie vor von Hand.

In der Bäckerei Jauslin konnte man sehen, dass in diesem Gewerbe heute moderne Maschinen und Geräte zur Verfügung stehen. Trotzdem ist der Anteil an Handarbeit noch sehr gross, ganz speziell in der Patisserie- und Konfektbereitung - der Beck ist ein echter Handwerker geblieben. Die Bäcker-Konditor-Lehre steht Buben und Mädchen nach dem neunten Schuljahr offen und dauert drei Jahre. Die bestandene Lehrabschlussprüfung bringt den eidgenössischen Fähigkeitsausweis. Die nächste Stufe ist die Meisterprüfung. Das Meisterdiplom berechtigt zum Führen einer eigenen Bäckerei oder ist der Grundstein für eine leitende Stellung in einem Grossbetrieb. Doch zurück zur Bäckerei Jauslin. Im Jahre 1927 erwarb Arnold Jauslin die Liegenschaft an der Hauptstrasse mit Wirtschaft und Bäckerei. Auf alten Bildern ist noch ein Eingang zu einem Coiffeursalon zu sehen, das Haus beherbergte anfangs dieses Jahrhunderts demnach drei Gewerbe. Die Söhne Arnold Jauslins teilten sich in die Arbeit: Walter führte die Wirtschaft, Ernst die Bäckerei. 1965 kaufte Ernst Jauslin dann das Geschäft von der Erbgemeinschaft und übergab es am 1. Januar 1966 seinem Sohn Ulrich der es auch heute noch mit viel Erfolg führt. Seit 1965 wurden bedeutende Investitionen getätigt: 1965/66 wurde der Laden umgebaut und die ehemalige Wirtschaft einbezogen. Ein Jahr später wurde das ganze Haus gründlich renoviert und erhielt sein heutiges Aussehen. 1969 wurde die Backstube an der Reihe - im Zuge der Modernisierung wurde ein neuer Backofen eingebaut. 1974 wurde der Laden modernisiert, und im vergangenen Jahr schliesslich wurde der Neubau der Konditorei verwirklicht.

In der Bäckerei Jauslin arbeiten drei Besessene plus zwei Lehrlinge in der Backstube - im Laden stehen vier Mitarbeiterinnen nebst einer Aushilfe. Für den Kunden ist um 02.30 Uhr Arbeitsbeginn - um 7.00 Uhr, wenn wir die Arbeit aufnehmen, sind Brot und Weggli für den Kundenbedarf bereit. Dann folgen noch Gebäck, Konfekt und Spezialbrote. Das Sortiment umfasst die handelsüblichen Brote und 18 Spezialbrote, so auch kurzum das sogenannte Arbogastbrot. Nach den Sommerferien wird auch ein Spezialbrot für Diabetiker erhältlich. Der Kunde hat die Gewähr täglich zwischen 12 und 15 Spezialbrote zu erhalten, was aufzeigt, dass diesem Zweig immer grössere Bedeutung zukommt.

Nach einer Erhebung wurden 1976/77 im Durchschnitt 36% Halbweissbrot, 40% Ruchbrot und 24% Spezialbrot konsumiert. Vor 20 Jahren lauteten diese Zahlen 47%, 41% und 12%. Der Anteil der Spezialbrote hat sich demnach verdoppelt, und zwar auf Kosten der Halbweissbrote.

Der Marktanteil der privaten Bäckereien beträgt rund 70% und ist beachtlich. Dies ist nicht zuletzt darauf zurückzuführen, dass die Bäckereien auf die Wünsche der Kunden einzugehen in der Lage und auch Willens sind. Dazu gesellen sich noch andere Argumente wie die anerkannte Qualität, die absolute Frische des Brotes, die Lage der Bäckerei «um die Ecke», das umfassende Angebot und - nicht zuletzt - die persönliche Bedienung.



Das Konfekt wird nach wie vor von Hand hergestellt.



180 kg Brot fasst der moderne Backofen.



Vater Ernst Jauslin beliefert die Kundschaft.



Eine kleine Auswahl des umfangreichen Produktsortiments.



Ortskernbesichtigung in Muttenz

Stadttrat von Kandern im benachbarten Badischen in un- (uttentzer) Dorfkern zu besichtigen und mit dem Gemein- (ausch) zu pflegen. Kollege Guido Bagutti vom Sandoz- (ausgabe der «Badischen Zeitung» vom 16./17. Juni 1978) zugespielt, in welcher über diesen Besuch und die gastfreundliche Aufnahme in Baselland berichtet wird. Wir drucken diesen ausführlichen Beitrag ab in der Meinung, dass es für unsere Leser von Interesse sein kann zu vernehmen, welchen Eindruck auswärtige Besucher von unserer Gemeinde mit nach Hause nehmen.

Kanderns Gemeinderat blickte über den Zaun

Kandern (wt). - Am Mittwochnachmittag hatten die Stadträte von Kandern Gelegenheit, sozusagen einmal über den Zaun zu schauen. Das Interesse galt der Gemeinde Muttenz in Baselland. Auf Anregung von Stadtrat Volker Scheer hatte die Stadtverwaltung sich mit den Kollegen von Muttenz in Verbindung gesetzt und dort den Wunsch auf eine Besichtigung des in den letzten Jahrzehnten sanierten Ortskerns unter fachkundiger Führung vorgetragen. Gerne kam die Gemeindeverwaltung Muttenz diesem Wunsche nach und empfing durch ihren Baureferenten Thalmann die fünf- unddreissigköpfige Abordnung aus Kandern sehr herzlich. Mit von der Partie waren die Ehefrauen der Stadträte - gewissermassen als Entschädigung für die oftmalige Abwesenheit von der Familie, wie sich Bürgermeister Fünfgeld ausdrückte. Baureferent Thalmann war es vorbehalten, im Saal des Gemeindehauses in die von der Industrialisierung ausgelöste bauliche Veränderung des Dorfkerns einzuführen. In Muttenz hat die Nähe der Stadt Basel mit ihrer Industriekonzentration und den daraus sich ergebenden unzähligen Möglichkeiten des Broterwerbs, der Ausbau der Rheinshafenanlagen auf der Gemarkung der basellandschaftlichen Gemeinde und nicht zuletzt auch die Anlegung des grossen Rangierbahnhofs auf dem örtlichen Gelände dazu geführt, dass plötzlich unzählige Bauwünsche ausserhalb des Ortskerns vorgetragen wurden und gleichzeitig eine gewisse Entvölkerung der einen dörflichen Charakter tragenden Ortsmitte erfolgte. In einem Wettbewerb für schweizerische Städteplaner, an dem sich letztlich acht- undvierzig Architekten aus der ganzen Welt beteiligt haben, wurde das Konzept eines Flächennutzungs- und Bebauungsplanes erarbeitet. Das Ergebnis dieser Planung zeigte Baureferent Thalmann im Bild und später beim Ortsrundgang auch in Natura. Was war geschehen? Die Gemeinde Muttenz wollte dem damaligen Wunsche auf totalen Umbau des Ortskerns nicht folgen und hat sich in zähen und langwierigen Verhandlungen mit der Ansicht durchgesetzt, dass trotz des dörflichen Charakterbildes es möglich sein muss, eine Umwandlung des Ortskerns einzuleiten, in deren Folge sich Geschäfte aller Art ansiedeln, es also zu einer Verlagerung des bis dahin bestandenen geschäftlichen Mittelpunkts kommen muss. Dank der günstigen Finanzsituation - auch eine Folge der Industrialisierung - ging die Gemeinde mit dem guten Beispiel voran und be-

gann die Sanierung mit dem Ankauf von Liegenschaften und dem totalen Umbau des Gemeindezentrums - dem Gemeindehaus. Man hat erfolgreich versucht, die das Dorfbild bestimmende Optik zu erhalten. Dabei sind zum Beispiel alle Scheunentore erhalten geblieben, lediglich ihre Funktion wurde dem neuen Zweck angepasst. Wo früher Gras und Heu eingefahren wurde, betritt man heute die grosszügig angelegte Schalterhalle einer Bank oder die Eingangshalle eines Wohnhauses. Bemerkenswert ist, dass man nicht versucht hat, mit aller Gewalt das Alte zu erhalten - man hat also nicht nur restauriert, sondern moderne Elemente mit viel Liebe zum Detail in die Fassaden so eingefügt, dass das Gesamtbild des Orts erhalten geblieben ist; eine Anregung, die es durchaus Wert ist, bei der Stadterhaltung von Kandern in Betracht gezogen zu werden. Gemeinderat Meier erwies sich als ein echter Experte bei der Führung durch die seit ihrer Erbauung erhalten gebliebene Wehrkirche, die in den letzten Jahren von der Gemeinde gründlich renoviert und restauriert wurde und heute ein geschichtliches Monument darstellt. Dies vor allem durch die unter zentimeterstarken Putzschichten wieder hervor geholten Fresken. Noch ist nicht alles freigelegt - die Gemeinde hat noch Aufgaben für nachfolgende Generationen übrig gelassen. Bemerkenswert auch die im Hofe der Wehrkirche angelegte Sammlung von Grenz- und Marktsteinen, die mit ihren eingehauenen Symbolen nicht nur Zeugnis ihres Alters ablegen, sondern auch auf ihre ursprünglichen Eigentümer hinweisen, für die sie einst Ausweis des Besitztums waren. Gemeindepräsident Brunner begrüsste nach dem Ortsrundgang die Vertreter der Stadt mit einem «Willkomm» und der Einladung zu einem Imbiss. Der Service der Gemeinde Muttenz ging dabei soweit, dass im Saal ein Farbfernseher aufgestellt wurde, damit das gerade laufende Weltmeisterschaftsspiel im Fussball zwischen Italien und Deutschland nicht versäumt wurde. Bürgermeister Fünfgeld konnte dann auch die restlichen Vertreter des Gemeinderats von Muttenz begrüssen, wobei den Gästen aus Kandern auffiel, dass sieben Gemeinderat das beschliessende Organ für eine Achtzehntausend-Seelengemeinde darstellen. Allerdings befinden sich in diesem Gremium nur Fachleute, bei denen der politische Akzent eine völlig untergeordnete Rolle spielt. Bürgermeister Fünfgeld überreichte eine Keramik-Vase und sprach eine Einladung nach Kandern für den Herbst dieses Jahres aus, die namens des Gemeinderats von Muttenz von Gemeindepräsident Brunner angenommen wurde.

70 Jahre Rebmann in Muttenz

PFB. - Ein eher seltenes Jubiläum innert zweier Generationen kann das Sattler- & Tapezierergeschäft J. REBMAN in der Hauptstrasse 49 in Muttenz dieser Tage begehen.

Jean Rebmann, in Pratteln aufgewachsen, woselbst sein Vater ein gleiches Geschäft betrieb, erlernte er, nach Absolvierung der Bezirksschule in Liestal, den Sattler- & Tapeziererberuf. Wie damals für Handwerker nach der Lehre üblich, zog er in die Fremde auf die Walz. Welschland, Frankreich, England, Deutschland mit den Städten Beäune, Paris, London und Hamburg waren seine Arbeits- und Weiterbildungsorte. In allen Sparten des Berufes konnte er sich in diesen Jahren des Auslandsaufenthaltes betätigen.

In die Heimat zurückgekehrt und mit grosser Erfahrung ausgestattet übernahm er das väterliche Geschäft und gründete einen eigenen Hausstand. Die Übersiedlung nach Muttenz geschah im Jahre 1908, wo die Familie an der Hauptstrasse ein Bauernhaus, als neues Domizil, erwerben konnte. Durch Umbauarbeiten entstand daraus das heutige Wohn- und Geschäftshaus. Neben der

Haus und Hof, war dem jungen Berufsmann Spezialität, die Anfertigung von Transmissionsriemen aus rohen Werkstücken und die Anpassung in den Maschinenräumen des Gewerbes und der sich entwickelnden Industrie von Schweizerhalle und Pratteln, was ihm langandauernde Beschäftigung sicherte. Jean Rebmann-Ochsenmann tat sich politisch nicht hervor. Seine Vorliebe galt seinem Gewerbe. So war er Mitgründer des Gewerbevereins Muttenz, der ihm 1943 die Ehrenmitgliedschaft zusprach. Ebenso Vorstandsmitglied und langjähriger Prüfungsexperte im Sattler- & Tapeziererverband. In dieser Zeit erlernte seine Tochter Martha, als erste Lehrtochter in diesem Beruf und im Kanton Baselland, den Beruf einer Tapeziererlehrlinge und schloss die Lehrlingsprüfung mit Erfolg ab. Auch sie vermehrte ihre Ausbildung in Lausanne und verschiedenen Betrieben in Basel und spezialisierte sich auf Vorhänge, Kissen und Bettwaren. So führte sie, nach dem Ableben des Vaters im Herbst 1964, in seinem Sinne den Betrieb, mit Ausnahme der Sattlerei, weiter und hofft durch reelle und fachgerechte