

# 120 Jahre Bubner

DIE BÄCKEREI AUS DRESDEN FEIERTE VOR KURZEM GROSSES JUBILÄUM.

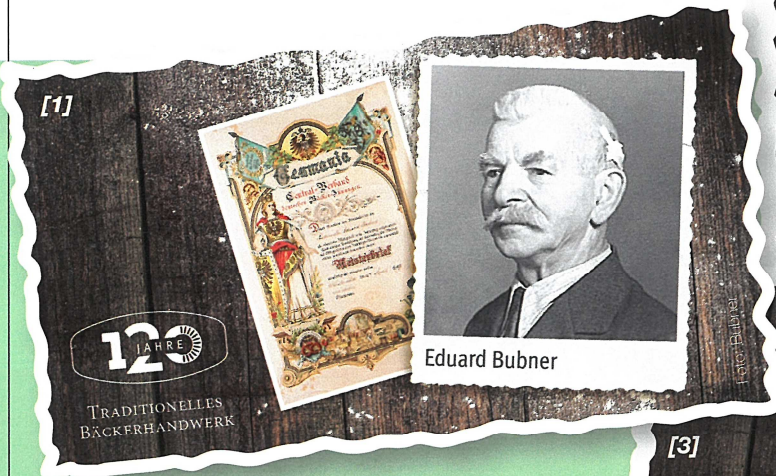
von Juliane Hünecke

Es ist das Jahr 1893 – Gottlieb Eduard Bubner lebt in Dresden mit seiner Frau Martha Louise. Er hat eine gute Position in einer Nudelfabrik. Ein Verwandter aus der kleinen Niederlausitzer Stadt Sonnewalde lässt nicht locker – seit langem schon versucht er, Eduard zu überzeugen, seine Bäckerei weiterzuführen. Eduard lässt sich überreden und zieht mit seiner hochschwangeren Frau nach Sonnewalde. Bald darauf wird Sohn William geboren. So wird vom Beginn der Bäckerei Bubner in Sonnewalde berichtet. Was Eduard vorfand, war nicht sehr ermutigend. Das Haus sehr alt und eine erste große Investition notwendig. Es musste ein neuer Backofen gebaut werden. Die Stadt Sonnewalde hatte damals ungefähr 1000 Einwohner und noch vier weitere Bäckereien, die Sonnewalde versorgten. Neben dem Brotverkauf wurde Landwirtschaft betrieben, um die stetig wachsende Familie zu ernähren.

## Offiziell gegründet

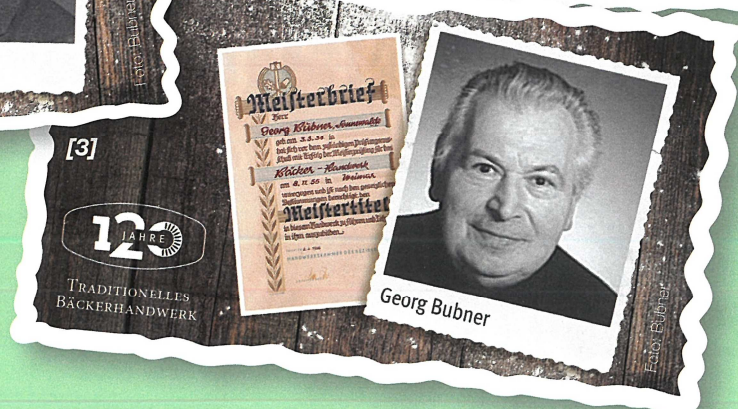
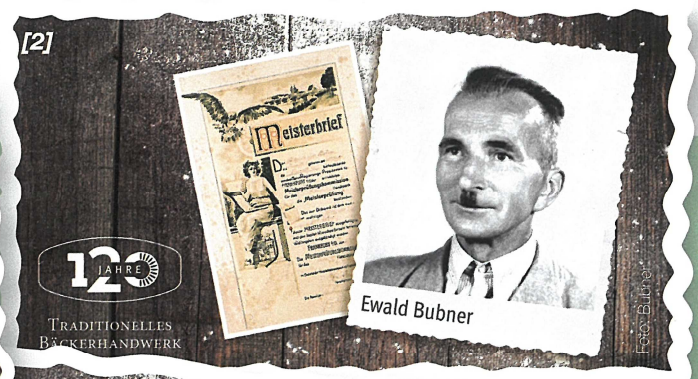
Insgesamt bekamen Martha und Eduard 11 Kinder, die in der Bäckerei mithalfen. So wurden die Kinder zum Brötchenaustragen geschickt oder mussten in der Backstube helfen und Brezeln schlingen. Am 22. April 1897 erwarb Eduard dann seinen Meistertitel als Bäcker. Dieser Termin gilt als offizielles Gründungsdatum der Bäckerei Bubner, da seit diesem Tag

bis heute ununterbrochen Bäckermeister aus der Familie Bubner das Unternehmen führen und damit die Familientradition der Handwerksbäckerei pflegen. 1921 war ein großartiges Jahr – denn die Elektrizität kam nach Sonnewalde. Die Freude war groß. Doch um die Anschlusskosten zu bezahlen, musste das Bubnersche Schlachtschwein verkauft werden. Das bedeutete große Entbehrung für die Familie. Bevor Martha 1928 starb, versprach der drittgeborene Sohn Ewald, die Bäckerei zu übernehmen, um die jüngsten Geschwister zu versorgen. 1935 – Ewald Bubner Ewald hatte eigentlich Landwirtschaft in Oranienburg studiert, aber wie er seiner Mutter versprochen hatte, führte er die Bäckerei Bubner weiter. 1935 absolvierte er seinen Meistertitel im Bäckerhandwerk. Ewald hatte erstmals die Möglichkeit, Nachbargrundstücke dazuzukaufen, um die Platzverhältnisse für die Bäckerei zu verbessern und es konnten erste elektrische Maschinen angeschafft werden (Mit diesen wurde übrigens noch bis Anfang der 90er Jahre gearbeitet!). Neben Ewald und seiner Frau Ella arbeitete noch ein Bäckergeselle aus Dresden in Bäckerei. Er brachte neue Ideen aus der Großstadt mit und so wurden erstmals auch Schnecken und Pfannkuchen angeboten.



[1] Der Meisterbrief von Eduard Bubner aus dem Jahre 1897.

[2] Auch Ewald Bubner war stolz auf seinen Meisterbrief, den er im Jahr 1935 erhielt. [3] Und 1955 sieht der Meisterbrief wieder etwas anders aus. Georg Bubner und sein Dokument.





[4] Zur 120-Jahr-Feier wurde für die Bäckerei Bubner ein Theaterstück aufgeführt. [5] Thomas und Monika Bubner sind dankbar für die Treue und das Vertrauen in ihre Bäckerei. [6] Und schließlich auch der Meisterbrief von Thomas Bubner, den er im Jahr 1987 erhielt.

## Harte Arbeitsbedingungen

Die Arbeitsbedingungen wurden besser, doch die politischen Umstände brachten neue Herausforderungen. Mit dem Beginn des zweiten Weltkrieges wurden Lebensmittelmarken ausgegeben, Brot gab es für die Bevölkerung nur auf Ration. Ebenso das Mehl, woraus Ewald das Brot buk. Im Jahr 1946 standen jeder Person pro Woche etwa ein Kilogramm Brot, 100 Gramm Fleisch und zwei Kilogramm Kartoffeln zu. Die Preise für Nahrungsmittel wurden staatlich festgelegt. Der wirtschaftliche Handlungsspielraum war dementsprechend sehr gering und nicht selten gab es Probleme mit den staatlichen Kontrollorganen. 1947 wurde ein neuer, doppelt so großer Backofen gebaut und zwei Mitarbeiter kamen dazu. Die Bäckerei wuchs. 1948 begann Ewalds einziger Sohn Georg bei seinem Vater in der Bäckerei zu lernen. 1955 absolvierte Georg dann seine Meisterprüfung und übernahm gemeinsam mit seiner Frau Lisbeth 1961 den Betrieb. 1955 - Georg führte die Bäckerei Bubner durch die Zeit der DDR, die ebenso durch staatliche Kontrollen geprägt war. Absatzprobleme gab es nicht, die Preise für Brot, Brötchen und Kuchen waren sehr gering. Aber es gab andere Probleme: Maschinen- und Materialbeschaffung, Obstkonserven für die Winterzeit, gute Hefe. Um den Status eines Handwerksbetriebes zu erhalten, durfte die Bäckerei nicht mehr als zehn Mitarbeiter einstellen. Darüber hinaus gab es große Probleme bei der Maschinen- und Rohstoffbeschaffung. Einige Maschinen und Vorrichtungen konnten selbst gebaut werden, vieles war improvisiert. Immer knapp waren die Obstkonserven für den Winter. Oftmals standen Familie und Mitarbeiter im Sommer bis abends in der Backstube, um Obst für die kommende Winterproduktion einzuwecken. Es reichte trotzdem nie. Kunden, die größere Mengen Kuchen und Gebäck für eine Feier brauchten, mussten ihre Obstkonser-

ven und Zutaten deshalb oftmals selbst besorgen und zur Backstube bringen. Durch die Mangelwirtschaft war es zu Georgs Zeiten nicht immer leicht vorausschauend zu planen. Zum Glück war der Verkauf von Schlachtschweinen auch zu DDR Zeiten ein lohnenswertes Geschäft. So wurden bei Bubners immer wieder die Erlöse der Schlachtschweine genutzt, um Bau- und Erweiterungsmaßnahmen durchzuführen. Mit Hilfe dieser Einnahmen war es in den 80er Jahren dann möglich, einen Backstubenneubau sowie einen neuen Backofen und Schornstein zu bauen. Als Sohn Thomas 1987 seine Meisterprüfung absolvierte und Teilhaber wurde, gab es schon enorme Erweiterungen. Mittlerweile wurde in zwei Backstuben mit zwei Backöfen gearbeitet. Mit der politischen Wende im Jahr 1989 änderte sich wie in allen Betrieben der DDR die Situation völlig. Die Zeit der staatlichen Preisbindung und der subventionierten Brotproduktion war vorbei, die Preise für Rohstoffe und demzufolge für Backwaren stiegen nach der Währungsunion 1990 enorm. Hinzu kam die Verunsicherung der Kunden über die Zukunft. Um die Bäckerei zu erhalten, mussten neue Absatzmöglichkeiten gefunden werden. Bubners machten mit ihrem Trabbi weite Reisen in den "Westen", um zu sehen, wie die dortigen Handwerksbäckereien ihre Bäckerwaren verkaufen. Das war die Geburtsstunde der Einführung des Filialsystems. Im Jahr 2007 übernahm Sohn Thomas mit seiner Frau Monika die Bäckerei. Pünktlich zum Jubiläum wird Bubner im Sommer 2017 Ihren neuen Backstubenanbau einweihen. Dabei wird auch eine professionelle Küche eingebaut, die es den Köchen der Bäckerei Bubner ermöglicht, der auch im Gastro-Bereich immer größeren Nachfrage nach Bubner Gerichten und Bäckersnacks nachzukommen. Bubner beschäftigt heute über 240 Mitarbeiter. Heute hat Bubner 19 Filialen in der Region. Jede Filiale hat dabei Ihre ganz eigene Persönlichkeit, die sich vor allem in der individuellen Ladengestaltung spiegelt.