**01. April 2023**

**Der Ofen bleibt kalt – Gaußiger Bäckerei schließt**



Siegbert und Elfie Erbe gehen am 1. April in den Ruhestand: Seit Tagen ist deshalb ihre Bäckerei in Gaußig so gut wie immer ausverkauft. Foto: SZ/Uwe Soeder

Über 130 Jahre wurden im Handwerksbetrieb an der Medewitzer Straße in Gaußig Brot, Brötchen und Kuchen gebacken. Nun endet diese Geschichte.

Von Miriam Schönbach

Der Backofen strahlt an diesem Donnerstagnachmittag kurz nach 16 Uhr noch eine wohlige Wärme aus. Bäcker Siegbert Erbe steht in seiner Backstube. „Wir haben heute fast bis Mittag Semmeln gebacken. Es waren doppelt so viele wie an anderen Tagen. Ich muss nachher nochmal in die Rätze-Mühle, um Mehl nachzukaufen. Aufgrund der großen Nachfrage kommen wir nicht ganz hin mit unserer Planung“, sagt der 66-Jährige. Er schaut sich kurz um. Fast fünf Jahrzehnte Arbeitsleben liegen hinter dem Konditormeister. Ein Morgen noch, dann geht der Ofen in der Gaußiger Bäckerei aus.

Siegbert Erbe lächelt, die Entscheidung ist gut überlegt. Doch in der Backstube deutet noch nichts vom Ende. In einem großen Kneter döst der Sauerteigansatz vor sich hin, wenige Schritte davon entfernt wartet das bereits abgewogene Semmelmehl noch auf die Zugabe von Hefe und Wasser am Morgen. Kuchenbleche sind in den Regalen ordentlich aufgestapelt, an der Wand hängen große Edelstahltöpfe zum Aufschlagen von Sahne und Buttercreme. „Bis heute haben wir hier zu dritt gearbeitet, an meinem letzten Arbeitstag gehe ich nochmal allein in die Backstube“, sagt der Bäcker.

So wird die Nacht für Siegbert Erbe wieder gegen 1 Uhr zu Ende sein. „Aber das frühe Aufstehen hat mich nie gestört. Schließlich kannte ich es nicht anders“, sagt der Vater von zwei erwachsenen Töchtern. In der dritten Generation bäckt er Brot, Brötchen und Kuchen. Die Tradition der Gaußiger Bäckerei geht allerdings schon bis ins Jahr 1890 zurück. In jener Bäckerei Teich heuert Johann Bjarsch als Lehrling an. 1925 übernimmt Siegbert Erbes Großvater den Betrieb, dessen Schwiegersohn Helmut Erbe nimmt 1960 den Brotschieber in die Hand und löst die erste Generation ab.

Mittendrin in diesem Familienbetrieb wächst Siegbert Erbe auf. Mutter Annelies steht hinter dem Tresen, der Vater bäckt. Manchmal geht ihnen der Sohn helfend zur Hand. Doch niemand drängt ihn in den Beruf. Trotzdem entscheidet sich der Jugendliche, die Familientradition fortzusetzen. Beim Konditor Zimmermann auf der Inneren Lauenstraße in Bautzen gibt es eine Lehrstelle. An den ersten Tagen in der Ausbildung heißt es Aprikosenabziehen. „Sie kamen in heißes Zuckerwasser und dann ging es los“, erinnert sich der Bald-Ruheständler.

Seit 1976 in der Gaußiger Backstube
Im zweiten Lehrjahr warten schon größere Herausforderungen. Das Land liebt Buttercremetorte, besonders viele gehen in der Geschmacksrichtung Zitrone über den Ladentisch. In den elterlichen Betrieb wechselt Siegbert Erbe 1976, vier Jahre später macht er seinen Meisterabschluss als Konditor. Eine Schuleingangstorte als Schauzuckerstück für das Schaufenster beendet diese Station. Danach kommt noch die Ausbildung zum Bäckerfacharbeiter, der Vater möchte gern die Verantwortung weitergeben. Ohne die zusätzliche Qualifikation wäre das nicht möglich.

Siegbert Erbe sitzt inzwischen in der Küche beim Kaffee. Die ständig tönende Ladenglocke hält seine Frau Elfi im Laden. Sie nimmt Blumen zum Abschied entgegen. Tochter Franziska ist aus dem Norden angereist, ihre Schwester Kathleen will an diesem Abend auch noch kommen. Die Familie will am letzten Tag im Familienbetrieb zusammenstehen.

Doch gerade scheint der Abschied noch in der Ferne. Erbes beliebte Mohntorte wechselt als Bestellung den Besitzer, das letzte Mischbrot geht kurz danach in einen Stoffbeutel. Jetzt gibt es nur noch Brötchen. Mal kurz überschlagen: In seinem Berufsleben wird der Bäcker um die sieben Millionen einfache Semmeln gebacken haben. Drei weitere Kunden stehen noch an. „Ein bisschen ist es wie sonst am Sonnabend oder vor den Feiertagen“, sagt Tochter Franziska Steuber. Den leer gekauften Laden kennen ihre Eltern schon seit Wochen. Anfang des Jahres haben sie bekannt gegeben, dass sie ihr Geschäft zum 1. April aufgeben. Seitdem decken sich die Kunden ein.

Doch es gibt schon neue Angebote. Gleich gegenüber steht bereits ein Verkaufsstand der Bäckerei Bresan, die langjährige Erbe-Filiale bei der Fleischerei Clauß am Wohnpark 5 in Gaußig übernimmt die Bäckerei Richter aus Großdubrau. Auch dieser Familienbetrieb sorgt in fünfter Generation für Leckereien aus dem Ofen.

Wo die Erbes künftig ihre Brötchen holen, ist noch nicht klar. Ihre ursprüngliche Idee war es, die Backstube an einen Nachfolger zu übergeben. „Er hat schon mitgearbeitet, sich dann aber anders entschieden“, sagt Siegbert Erbe. Nun haben schon einige Kollegen Interesse an Geräten, wie dem Kneter, angemeldet. Der Backofen bleibt stehen. Abrechnung und Abwicklung des Familienbetriebs warten noch auf den Selbstständigen.

Und was kommt dann? „Ich merke das Rentenalter. Bäcker ist ein anstrengender wie schöner Beruf. Du bist immer übergeben vom tollen Duft, arbeitest mit den Händen und hast ein leckeres Frühstück“, sagt Siegbert Erbe. Dennoch freut er sich, dass ab jetzt kein Wecker mehr früh klingeln wird. Urlaub mit der siebenjährigen Enkeltochter steht in den Osterferien an. Ein bisschen aufs Rad wollen die Ruheständler steigen, und vielleicht kramt ja Siegbert Erbe eine ganz alte Leidenschaft wieder hervor. Schließlich gibt es auch beim Schach eine Senioren-Mannschaft.

Doch nun muss er noch einmal los: Mehl aus der Rätze-Mühle holen und dann in die Backstube. Es braucht noch ein paar Vorbereitungen für den letzten Tag am Backofen in der Bäckerei Erbe in Gaußig.

Über 130 Jahre wurden im Handwerksbetrieb an der Medewitzer Straße in Gaußig Brot, Brötchen und Kuchen gebacken. Nun endet diese Geschichte.

Von Miriam Schönbach

Der Backofen strahlt an diesem Donnerstagnachmittag kurz nach 16 Uhr noch eine wohlige Wärme aus. Bäcker Siegbert Erbe steht in seiner Backstube. „Wir haben heute fast bis Mittag Semmeln gebacken. Es waren doppelt so viele wie an anderen Tagen. Ich muss nachher nochmal in die Rätze-Mühle, um Mehl nachzukaufen. Aufgrund der großen Nachfrage kommen wir nicht ganz hin mit unserer Planung“, sagt der 66-Jährige. Er schaut sich kurz um. Fast fünf Jahrzehnte Arbeitsleben liegen hinter dem Konditormeister. Ein Morgen noch, dann geht der Ofen in der Gaußiger Bäckerei aus.

Siegbert Erbe lächelt, die Entscheidung ist gut überlegt. Doch in der Backstube deutet noch nichts vom Ende. In einem großen Kneter döst der Sauerteigansatz vor sich hin, wenige Schritte davon entfernt wartet das bereits abgewogene Semmelmehl noch auf die Zugabe von Hefe und Wasser am Morgen. Kuchenbleche sind in den Regalen ordentlich aufgestapelt, an der Wand hängen große Edelstahltöpfe zum Aufschlagen von Sahne und Buttercreme. „Bis heute haben wir hier zu dritt gearbeitet, an meinem letzten Arbeitstag gehe ich nochmal allein in die Backstube“, sagt der Bäcker.

So wird die Nacht für Siegbert Erbe wieder gegen 1 Uhr zu Ende sein. „Aber das frühe Aufstehen hat mich nie gestört. Schließlich kannte ich es nicht anders“, sagt der Vater von zwei erwachsenen Töchtern. In der dritten Generation bäckt er Brot, Brötchen und Kuchen. Die Tradition der Gaußiger Bäckerei geht allerdings schon bis ins Jahr 1890 zurück. In jener Bäckerei Teich heuert Johann Bjarsch als Lehrling an. 1925 übernimmt Siegbert Erbes Großvater den Betrieb, dessen Schwiegersohn Helmut Erbe nimmt 1960 den Brotschieber in die Hand und löst die erste Generation ab.

Mittendrin in diesem Familienbetrieb wächst Siegbert Erbe auf. Mutter Annelies steht hinter dem Tresen, der Vater bäckt. Manchmal geht ihnen der Sohn helfend zur Hand. Doch niemand drängt ihn in den Beruf. Trotzdem entscheidet sich der Jugendliche, die Familientradition fortzusetzen. Beim Konditor Zimmermann auf der Inneren Lauenstraße in Bautzen gibt es eine Lehrstelle. An den ersten Tagen in der Ausbildung heißt es Aprikosenabziehen. „Sie kamen in heißes Zuckerwasser und dann ging es los“, erinnert sich der Bald-Ruheständler.

Seit 1976 in der Gaußiger Backstube
Im zweiten Lehrjahr warten schon größere Herausforderungen. Das Land liebt Buttercremetorte, besonders viele gehen in der Geschmacksrichtung Zitrone über den Ladentisch. In den elterlichen Betrieb wechselt Siegbert Erbe 1976, vier Jahre später macht er seinen Meisterabschluss als Konditor. Eine Schuleingangstorte als Schauzuckerstück für das Schaufenster beendet diese Station. Danach kommt noch die Ausbildung zum Bäckerfacharbeiter, der Vater möchte gern die Verantwortung weitergeben. Ohne die zusätzliche Qualifikation wäre das nicht möglich.

Siegbert Erbe sitzt inzwischen in der Küche beim Kaffee. Die ständig tönende Ladenglocke hält seine Frau Elfi im Laden. Sie nimmt Blumen zum Abschied entgegen. Tochter Franziska ist aus dem Norden angereist, ihre Schwester Kathleen will an diesem Abend auch noch kommen. Die Familie will am letzten Tag im Familienbetrieb zusammenstehen.

Doch gerade scheint der Abschied noch in der Ferne. Erbes beliebte Mohntorte wechselt als Bestellung den Besitzer, das letzte Mischbrot geht kurz danach in einen Stoffbeutel. Jetzt gibt es nur noch Brötchen. Mal kurz überschlagen: In seinem Berufsleben wird der Bäcker um die sieben Millionen einfache Semmeln gebacken haben. Drei weitere Kunden stehen noch an. „Ein bisschen ist es wie sonst am Sonnabend oder vor den Feiertagen“, sagt Tochter Franziska Steuber. Den leer gekauften Laden kennen ihre Eltern schon seit Wochen. Anfang des Jahres haben sie bekannt gegeben, dass sie ihr Geschäft zum 1. April aufgeben. Seitdem decken sich die Kunden ein.

Doch es gibt schon neue Angebote. Gleich gegenüber steht bereits ein Verkaufsstand der Bäckerei Bresan, die langjährige Erbe-Filiale bei der Fleischerei Clauß am Wohnpark 5 in Gaußig übernimmt die Bäckerei Richter aus Großdubrau. Auch dieser Familienbetrieb sorgt in fünfter Generation für Leckereien aus dem Ofen.

Wo die Erbes künftig ihre Brötchen holen, ist noch nicht klar. Ihre ursprüngliche Idee war es, die Backstube an einen Nachfolger zu übergeben. „Er hat schon mitgearbeitet, sich dann aber anders entschieden“, sagt Siegbert Erbe. Nun haben schon einige Kollegen Interesse an Geräten, wie dem Kneter, angemeldet. Der Backofen bleibt stehen. Abrechnung und Abwicklung des Familienbetriebs warten noch auf den Selbstständigen.

Und was kommt dann? „Ich merke das Rentenalter. Bäcker ist ein anstrengender wie schöner Beruf. Du bist immer übergeben vom tollen Duft, arbeitest mit den Händen und hast ein leckeres Frühstück“, sagt Siegbert Erbe. Dennoch freut er sich, dass ab jetzt kein Wecker mehr früh klingeln wird. Urlaub mit der siebenjährigen Enkeltochter steht in den Osterferien an. Ein bisschen aufs Rad wollen die Ruheständler steigen, und vielleicht kramt ja Siegbert Erbe eine ganz alte Leidenschaft wieder hervor. Schließlich gibt es auch beim Schach eine Senioren-Mannschaft.

Doch nun muss er noch einmal los: Mehl aus der Rätze-Mühle holen und dann in die Backstube. Es braucht noch ein paar Vorbereitungen für den letzten Tag am Backofen in der Bäckerei Erbe in Gaußig.