



Stadt Eschweiler
Der Bürgermeister
63 Bauordnungs- und Umweltamt

Vorlagen-Nummer

171/12

1

Sitzungsvorlage

Datum: 05.06.2012

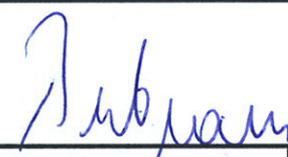
Beratungsfolge			Sitzungsdatum	TOP
1. Beschlussfassung	Planungs-, Umwelt- und Bauausschuss	öffentlich	28.06.2012	
2.				
3.				
4.				

**Denkmalschutz;
Unterschutzstellung Wendelinusstraße 62-64, Backofen**

Beschlussentwurf:

Der Planungs-, Umwelt- und Bauausschuss stimmt der Eintragung des Backofens Wendelinusstraße 62 – 64 in die Denkmalliste der Stadt Eschweiler gemäß § 3 Absatz 1 des Gesetzes zum Schutz und zur Pflege der Denkmäler im Lande Nordrhein-Westfalen (Denkmalschutzgesetz) zu.

Die Verwaltung wird beauftragt, das Unterschutzstellungsverfahren durchzuführen.

A 14 - Rechnungsprüfungsamt <input checked="" type="checkbox"/> gesehen <input type="checkbox"/> vorgeprüft 		Unterschriften  	
1	2	3	4
<input type="checkbox"/> zugestimmt <input type="checkbox"/> zur Kenntnis genommen <input type="checkbox"/> abgelehnt <input type="checkbox"/> zurückgestellt	<input type="checkbox"/> zugestimmt <input type="checkbox"/> zur Kenntnis genommen <input type="checkbox"/> abgelehnt <input type="checkbox"/> zurückgestellt	<input type="checkbox"/> zugestimmt <input type="checkbox"/> zur Kenntnis genommen <input type="checkbox"/> abgelehnt <input type="checkbox"/> zurückgestellt	<input type="checkbox"/> zugestimmt <input type="checkbox"/> zur Kenntnis genommen <input type="checkbox"/> abgelehnt <input type="checkbox"/> zurückgestellt
Abstimmungsergebnis	Abstimmungsergebnis	Abstimmungsergebnis	Abstimmungsergebnis
<input type="checkbox"/> einstimmig <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> einstimmig <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> einstimmig <input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> einstimmig <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> nein
<input type="checkbox"/> Enthaltung	<input type="checkbox"/> Enthaltung	<input type="checkbox"/> Enthaltung	<input type="checkbox"/> Enthaltung

Sachverhalt:

Im Oktober 2011 wurde im Laufe der Umbauarbeiten von Nebengebäuden zu Wohnungen auf dem Grundstück Wendelinusstraße 62 – 64 ein gut erhaltener alter Backofen wieder entdeckt. Die Eigentümer, Familie Willms, und der beauftragte Architekt, fragten, ob der Backofen denkmalwert sei. Bei einer Besichtigung am 27.10.2011 durch die Untere Denkmalbehörde wurde der Backofen fotografiert und auf Grund des ersten Eindrucks festgestellt, dass der Backofen vermutlich ein Denkmal ist.

Weitere Recherchen der Denkmalbehörde ergaben, dass es sich bei dem Backofen vermutlich um einen Backofentyp „Königswinterer Backofen“ handelt, der um die Jahrhundertwende zum 20ten Jahrhundert gebaut wurde.

Zur weiteren Untersuchung und Beurteilung wurde ein Besichtigungstermin mit dem LVR-Amt für Denkmalpflege im Rheinland vereinbart, der am 19.01.2012 durchgeführt wurde.

Die Untersuchungen des LVR-Amtes für Denkmalpflege im Rheinland waren Grundlage für das Gutachten vom 30.01.2012 zur Feststellung des Denkmalwertes.

Am 09.02.2012 stellte das LVR-Amt für Denkmalpflege im Rheinland den Antrag auf Unterschutzstellung des Backofens gemäß § 3 DSchG NW.

Die Eigentümer brachten bei den jeweiligen Besichtigungsterminen zum Ausdruck, dass sie ein starkes Interesse haben, den Backofen zu erhalten und diesen eventuell, wenn der finanzielle Aufwand nicht zu hoch ist, funktionsfähig restaurieren möchten. Aus ihrer Sicht steht einer Unterschutzstellung nichts entgegen.

Der Backofen vom Typ „Königswinterer Backofen“ mit äußeren Ausmaßen von ca. 2,55 m Breite mal ca. 3,00 m Tiefe und einer Höhe von 2,50 m ist in Eschweiler und Umgebung ein einzigartiges Beispiel für die Haus- und Hofbäckerei des 19ten und Beginn des 20ten Jahrhunderts. Er unterscheidet sich von den gebräuchlichen Haus- und Kellerbacköfen, von denen einige teilweise im Eschweiler Stadtgebiet noch existieren, durch die Befuerung von zwei seitlichen Feuerstellen, die es ermöglichen den Backraum auch während des Backvorgangs zu beheizen und die Hitze gleichmäßiger zu erhalten. Zudem besteht der Backraum, also die Herdplatte und das Gewölbe, aus Tuffstein aus einem Bergbau in der Nähe von Königswinter und ist für die Haltbarkeit und Funktionsfähigkeit des Backofens von besonderer Qualität. Es ist vorstellbar, dass hier an Backtagen zur guten Ausnutzung der Hitze und Größe nicht nur für den Bedarf der ehemaligen Hofanlage Wendelinusstraße 62 – 64 sondern für die teilweise oder gesamte Dorfgemeinschaft gebacken wurde.

Der Backofen ist ein bedeutendes Zeugnis für die technische und handwerkliche Entwicklung des Brotbackens und die dörfliche Gemeinschaft in Hastenrath.

Die Verwaltung empfiehlt, der Eintragung des Backofens Wendelinusstraße 62 – 64 in die Denkmalliste der Stadt Eschweiler gemäß § 3 Absatz 1 Denkmalschutzgesetz zuzustimmen und die Verwaltung mit der Durchführung der Unterschutzstellung zu beauftragen.

Anlage:

- Lageplan
- Antrag der LVR-Amtes für Denkmalpflege im Rheinland auf Eintragung des Backofens Wendelinusstraße 62
- Gutachten des LVR-Amtes für Denkmalpflege im Rheinland zum Denkmalwert des Backofens

LVR-Amt für Denkmalpflege im Rheinland

13. FEB. 2012

LVR
Qualität für Menschen

LVR-Amt für Denkmalpflege im Rheinland
Postfach 21 40 · 50250 Pulheim

Stadt Eschweiler
Der Bürgermeister
Untere Denkmalbehörde (630/UDB)
zu Hd. Frau Irmgard Mailandt
Postfach 1328
52233 Eschweiler

Datum und Zeichen bitte stets angeben

09.02.2012
12-308-K-J

Dr. Helmtrud Köhren-Jansen

Tel 02234 9854-308
Fax 0221 8284-1990
helmtrud.koehren-jansen@lvr.de

Stadt Eschweiler

Eing.: 13. Feb. 2012

45/2170-120,6

Eschweiler, Wendelinusstr. 62, Backofen
Objektnummer: 70738
Antrag auf Eintragung gemäß § 3 DSchG NW
Gutachten gemäß § 22 Absatz 3 Satz 1 DSchG NW

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Backofen in dem o. g. Objekt ist nach Auffassung des LVR-Amt für Denkmalpflege im Rheinland ein Denkmal gemäß § 2 DSchG NW. Die Bedeutung des Backofens ist in dem beigefügten Gutachten der Abteilung Dokumentation dargestellt.

Zusammenfassend ist die Bedeutung des Backofens folgendermaßen zu begründen:
Der Backofen ist bedeutend für

- die Geschichte des Menschen sowie die Entwicklung der Arbeits- und Produktionsverhältnisse, weil er (wie im Gutachten in der Bewertung detailliert beschrieben) ein wertvolles Zeitzeugnis der Backgeschichte aus der Jahrhundertwende (19./20. Jahrhundert) ist.

Für seine Erhaltung liegen

- wissenschaftliche, insbesondere industriegeschichtliche, sowie volkskundliche Gründe vor, weil er auf dem Lande die Entwicklung der vereinzelt, häuslichen Backöfen zu einer Art gewerblichen Bäckerei in Form eines großen Backofens für die Dorfgemeinschaft zeigt.

Das LVR-Amt für Denkmalpflege im Rheinland beantragt daher die Eintragung des Backofens in die bei Ihnen geführte Denkmalliste des Landes Nordrhein-Westfalen. Das Gebäude selbst erfüllt die Kriterien gem. § 2 DSchG NW nicht.

Wir freuen uns über Ihre Hinweise zur Verbesserung unserer Arbeit. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer 0221 809-2255 oder senden Sie uns eine E-Mail an Anregungen@lvr.de



Besucherschrift: 50259 Pulheim (Brauweiler), Ehrenfriedstraße 19, Abtei Brauweiler
Bushaltestelle Brauweiler Kirche: Linien 961, 962 und 980
Telefon Vermittlung: 02234 9854-0, Internet: www.denkmalpflege.lvr.de
USt-IdNr.: DE 122 656 988, Steuer-Nr.: 214/5811/0027

Zahlungen nur an den LVR, Finanzbuchhaltung
50663 Köln, auf eines der nachstehenden Konten

Westdeutsche Landesbank, Kto 60 061 (BLZ 300 500 00)
BIC: WELADED, IBAN: DE 84 3005 0000 0000 060061
Postbank Niederlassung Köln, Kto 564 501 (BLZ 370 100 50)
BIC: PBNKDEFF370, IBAN: DE 95 3701 0050 0000 564501

LVR-Amt für Denkmalpflege im Rheinland
Postfach 21 40 · 50250 Pulheim

Datum und Zeichen bitte stets angeben

30.01.2012

Frau C. Notarius
Tel 02234 9854-521
Fax 02234 9854-0325
christina.notarius@lvr.de

Gutachtliche Stellungnahme gem. § 22 (3) 1, 2 DschG NW

Eschweiler-Hastenrath, Wendelinusstraße 62-64, Backofen

Dokumentation des Backofens zur Veranschaulichung des Denkmalwertes im Zusammenhang der geplanten Unterschutzstellung

Standort des Backofens:

Der Backofen steht innerhalb der ehemaligen Hofanlage Wendelinusstraße 62-64 in Eschweiler-Hastenrath. Der Standort des Backofens war ehemals in einem Nebengebäude der Hofanlage, die heute jedoch nur noch teilweise in den Außenwänden überliefert ist. Wie es aus Vergleichsobjekten bekannt ist, stand er im Zusammenhang mit einem Backvorbereitungsraum; dieser Raum ist heute im veränderten Bestand nicht mehr ablesbar. Erhalten ist nur noch der eigentliche Backofen, der vom Hof aus über die ursprüngliche Tür mit Natursteingewände erschlossen wird.

Wir freuen uns über Ihre Hinweise zur Verbesserung unserer Arbeit. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer 0221 809-2255 oder senden Sie uns eine E-Mail an Anregungen@lvr.de

Besucherschrift: 50259 Pulheim (Brauweiler), Ehrenfriedstraße 19, Abtei Brauweiler
Bushaltestelle Brauweiler Kirche: Linien 961, 962 und 980
Telefon Vermittlung: 02234 9854-0, Internet: www.denkmalpflege.lvr.de
UST-IdNr.: DE 122 656 988, Steuer-Nr.: 214/5811/0027

Zahlungen nur an den LVR, Finanzbuchhaltung
50663 Köln, auf eines der nachstehenden Konten

Westdeutsche Landesbank, Kto 60 061 (BLZ 300 500 00)
BIC: WELADED, IBAN: DE 84 3005 0000 0000 060061
Postbank Niederlassung Köln, Kto 564 501 (BLZ 370 100 50)
BIC: PBNKDEFF370, IBAN: DE 95 3701 0050 0000 564501

Beschreibung des Backofens:

Der Backofen ist in drei Funktionsebenen unterteilt.

1. Backofensockel:

Im massiv gemauerten Sockelbereich befindet sich eine große Nische mit Segmentbogen. Die fast ofentiefen Nische ist in Bruch- und Ziegelsteinen gemauert und diente dazu, das Brennmaterial oder die Backgerätschaften zu lagern.

2. Backherd mit seitlicher Feuerung:

Oberhalb des Backofensockels lagert der eigentliche Backherd, sein Innenraum hat eine Breite von 1,70m und eine Tiefe von 2,10m. Die Höhe beträgt 0,28-0,30m vom Bogenscheitel aus, entsprechend 0,12-0,14m vom Gewölbeansatz aus. Der Herdraum ist vollständig in Tuffsteinen errichtet und mit einem flachen Segmentbogen überwölbt. Die Tuffsteinplatten der Herdsohle haben vorne und hinten jeweils einen schmalen Plattenstreifen von 0,36m in der Tiefe, bestehend aus jeweils drei Platten. In der Mitte liegt eine großflächige, raumbreite Tuffsteinplatte; die Herdsohle steigt nach hinten an. Der Backherd wird mit einer zweiflügeligen Eisentür (0,70mx0,35m), die horizontal geteilt ist, verriegelt. Zu beiden Seiten der Backherdtür und in gleicher Arbeitshöhe befinden sich die Feuerungsklappen (0,30mx0,30m), welche die dahinter liegenden Feuerungskammern (0,30x0,50) verschließen. Die seitlichen Wandungen der Feuerungskammern sind mit feuerfesten Schamottesteinen ausgekleidet. Den Boden bildet ein Feuerungsrost, von dem aus der Backofen beheizt wird und auch während des Backvorgangs warmgehalten werden kann. Als Heizmaterial kam sowohl Holz als auch Kohle zur Verwendung. Die Asche des Brennmaterials fällt durch das Rost nach unten in die Aschnische, in der ursprünglich ein Eisenbehältnis stand. Zwischen dem Rost und der Aschnische befindet sich ein Schieber zur Regulierung der Luftzufuhr und des Aschfalls.

Im hinteren Bereich des Backherdes befinden sich rechts und links in den Gewölbeecken zwei rechteckige Öffnungen. Der Rauch zieht von den Feuerungskammern durch den gesamten Backherdraum nach hinten, erwärmt so den Backherd und zieht durch die Öffnungen im Gewölbe ab.

3. Rauchabzugssystem:

Oberhalb des Gewölbes befindet sich das Abzugssystem des Backofens. Die beiden Abzugskanäle ziehen oberhalb des Gewölbes von hinten nach vorne und münden vorne in den Abzug, der zum Schornstein führt. Dabei wird das Gewölbe von oben warm gehalten.

Backofentyp und seine Herkunft:

Bei diesem Backofentyp handelt es sich um einen Backofen mit großer Backfläche und seitlicher Feuerung. Diese Öfen wurden nicht nur für den häuslichen Eigenbedarf genutzt, sondern für die Dorfgemeinschaft. Da mehrere Backdurchgänge nacheinander durchgeführt werden konnten, waren diese Öfen wirtschaftlich und energieeffizient. Sie konnten im Katalog ausgewählt werden, und beim Backofenbauer auf Bestellung gefertigt werden. Aufgrund der Bauart und des Baumaterials (Tuffstein), insbesondere der großen Tuffsteinplatte als Herdsohle, ist dieser Ofen den Königswinterer Backofenbetrieben zuzuordnen. Das Tuffgestein als Baumaterial für die Öfen wurde in den Ofenkaulen des Siebengebirges abgebaut. Dieses vulkanische Gestein hat die optimale Eigenschaft, starken Temperaturen standzuhalten und zugleich leicht formbar zu sein, was für den Bau des freitragenden Gewölbes sehr wesentliche Vorteile hat.¹

Bewertung:

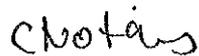
Diese Backofenanlage befindet sich noch in einem vollständigen und intakten Zustand: Die Backherdtüren, die Feuerungsklappen, Feuerungskammern mit dem Rost sind vollständig erhalten und das Gewölbe weist keine Verformungen auf. Die Schieber sind zum Teil durchgerostet und nicht mehr beweglich. Ob das Rauchabzugssystem noch intakt ist, muss durch einen Fachmann (Backofenbauer) geprüft werden.

Der Backofen ist ein wertvolles Zeitzeugnis der Backgeschichte aus der Jahrhundertwende (19./20. Jh.). Zu dieser Zeit vollzieht sich auf dem Lande der Übergang von den vereinzelt kleinen, häuslichen Backöfen zu einer Art gewerblichen Bäckerei in Form eines großen Backofens für die Dorfgemeinschaft. In der Stadt entstanden zeitgleich bereits die gewerblichen Bäckerbetriebe. Der technische Fortschritt und die Hygiene lassen im 20. Jahrhundert die privaten Backofenanlagen allmählich zum Stillstand kommen. Nur in der Notzeit der Kriegsjahre werden Backöfen vorübergehend nochmal in Betrieb genommen.

Königswinterer Backöfen sind im Rhein-Sieg-Kreis, im Raum Bonn und entlang der Rheinschiene vereinzelt in ähnlicher Bauart überliefert. Im westlichen Rheinland, wie in der Region um Eschweiler, ist dieser Backofen in der Wendelinusstraße ein Einzel-exemplar.

Ein exemplarisches Vergleichsobjekt befindet sich auf dem Harperother Hof in Kö-nigswinter-Thomasberg. Der publizierte Aufsatz ist als Kopie dem Gutachten beige-fügt.

Im Auftrag



Christina Notarius

Anlagen:

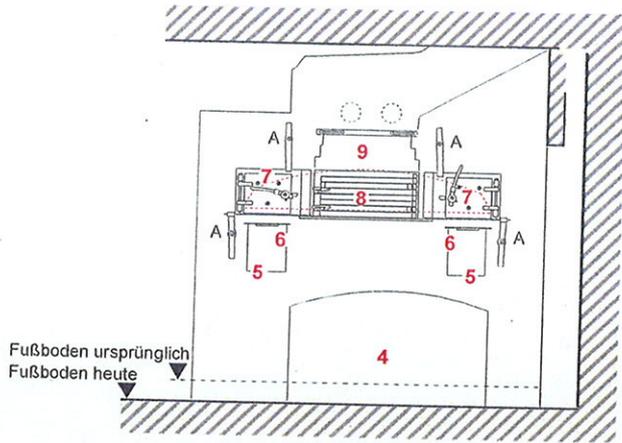
Zeichnerische Dokumentation: Grundriss, Anschrift und Längsschnitt des Backofens

Fotodokumentation

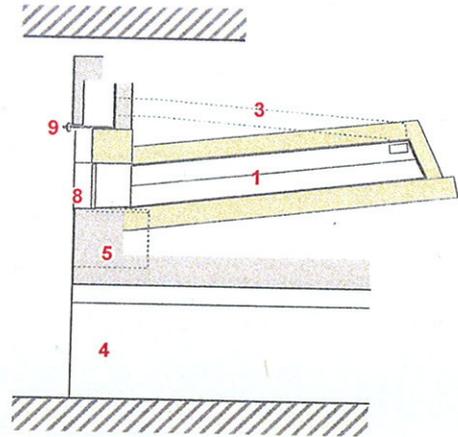
Kopie des Aufsatzes mit weiterem Literaturverzeichnis

¹ Der Königswinterer Backofenbau, Elmar Scheuren und Christina Notarius, Denkmalpflege im Rheinland, Heft 3, 1992, Seite 107-113

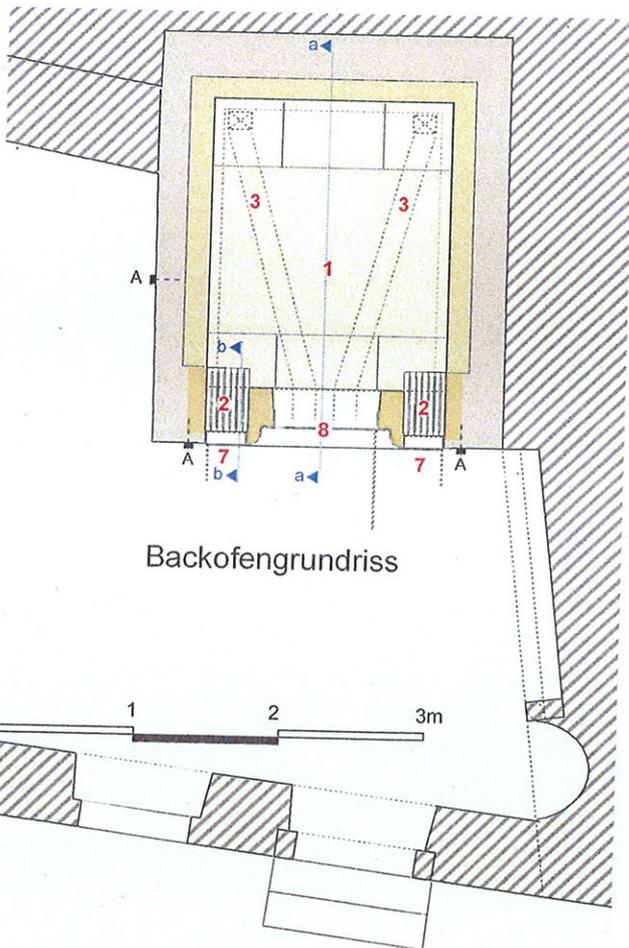
Königswinterer Backofen mit seitlicher Feuerung



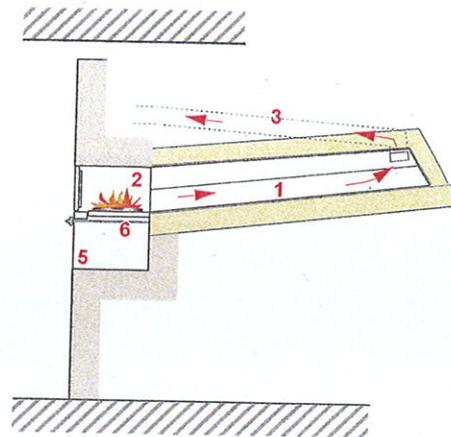
Vorderansicht



Längsschnitt a



Backofengrundriss

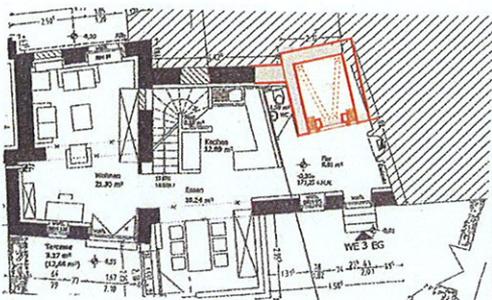


Längsschnitt b

Legende:

1. Backherd, Herdsohle und Gewölbe aus Tuffstein
 2. seitliche Feuerung, Feuerungsrost
 3. Abzugskanäle, oberhalb des Gewölbes
 4. Lagernische, Holz oder Backgeräte
 5. Aschnische
 6. Schieber unter dem Feuerungsrost
 7. Eisentür vor Feuerungskammer
 8. Backherdtür, zweiteilig
 9. Schieber für Rauchabzugskanal
 - A Zuganker, Gewölbe und Herdsohle
- ➔ Richtung des Rauchabzuges

- Bruchsteinmauerwerk
- Tuffstein
- feuerfester Schamottestein
- Mauerwerk des umgebenen Raumes



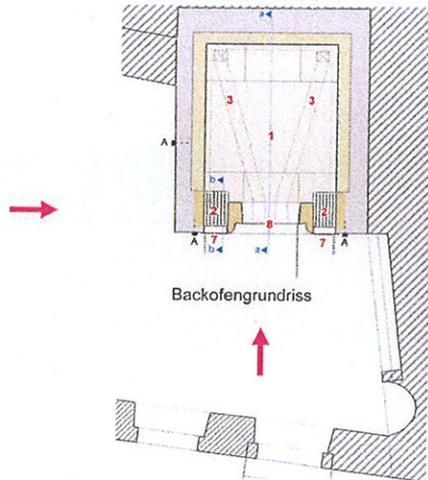
Eschweiler-Hastenrath
Wendelinusstr. 62-64
Königswinterer
Backofen

Orstermin/Baufaufnahme:
C. Notarius 19.01.2012
Reinzeichnung:
C. Notarius, 23.01.2012
Denkmal-Nr.:
PDF: Z - 0820

LVR-Amt für Denkmalpflege im Rheinland
Abtei Brauweiler, Ehrenfriedstr. 19, 50259 Pulheim



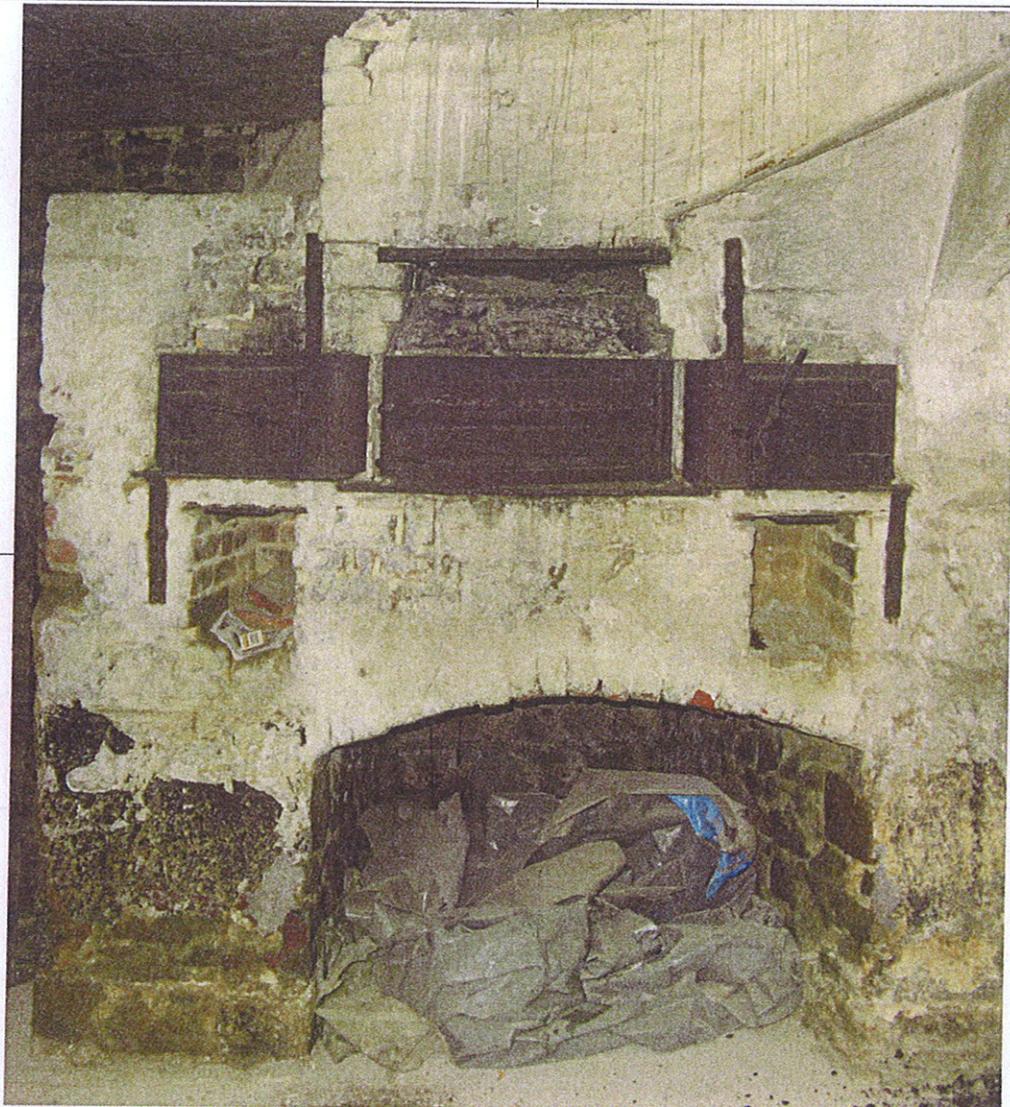
Backofen
Stand: Jan./2012, Foto: C. Notarius, Fotomontage: V. Lange
LVR-Amt für Denkmalpflege im Rheinland



Grundriss der Backofenanlage.

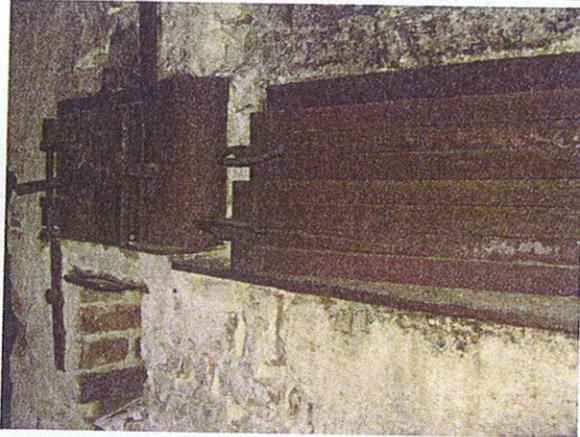
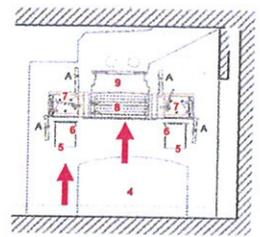
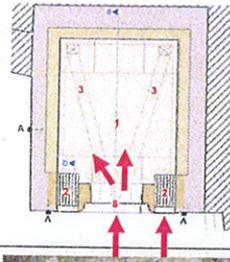


Vorder- und Seitenansicht des Backofen innerhalb des früheren Wirtschaftsgebäudes.

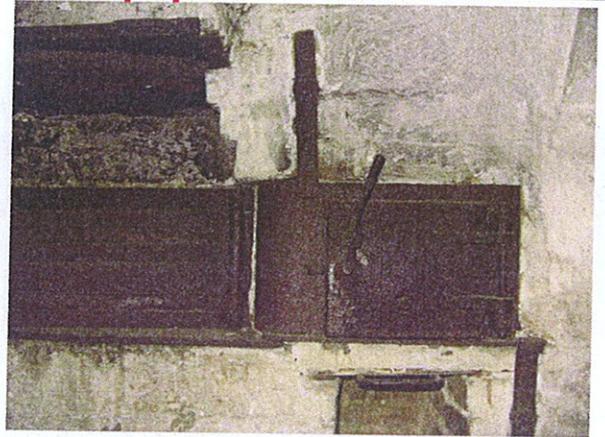


Backofen

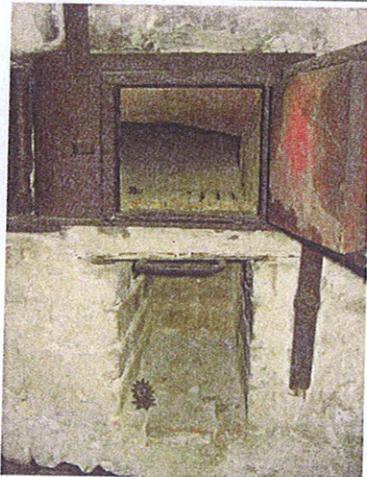
Stand: Jan./2012; Fotos: C. Notarius
LVR-Amt für Denkmalpflege im Rheinland



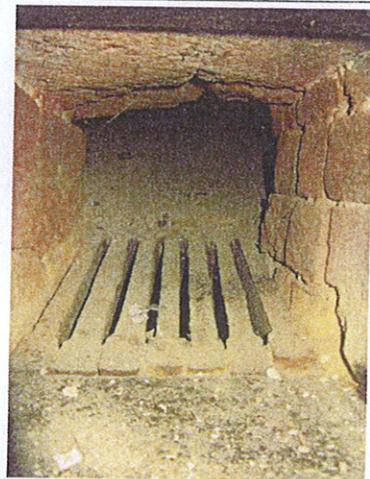
Zweiteilige Backherdtür



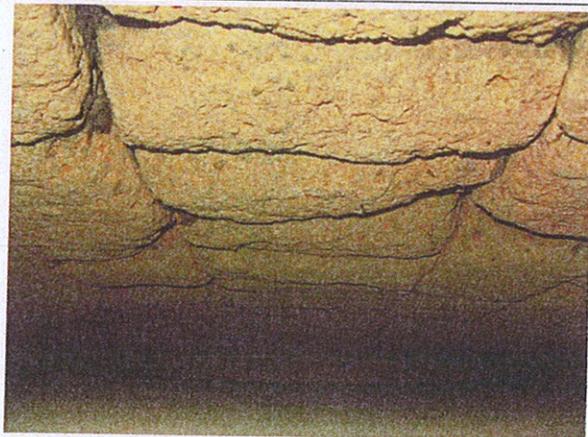
Die Feuerungsklappen befinden sich rechts und links des Backherdes.



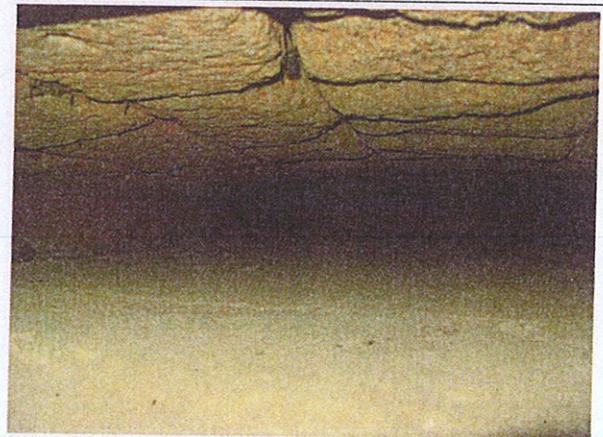
Feuerungskammer mit Rost, darunter Schieber zwischen der Aschnische, wahrscheinlich stand hier ein Auffangbehältnis.



Rost der Feuerungskammer, von hier aus wurde der Backofen beheizt.



Backherdinnenraum mit Tuffsteingewölbe, rechts und links in den Gewölbeecken Öffnungen für den Rauchabzug.



Backherdinnenraum mit großflächiger Herdplatte, die nach hinten ansteigt.

Der Königswinterer Backofenbau

von Elmar Scheuren und Christina Notarius

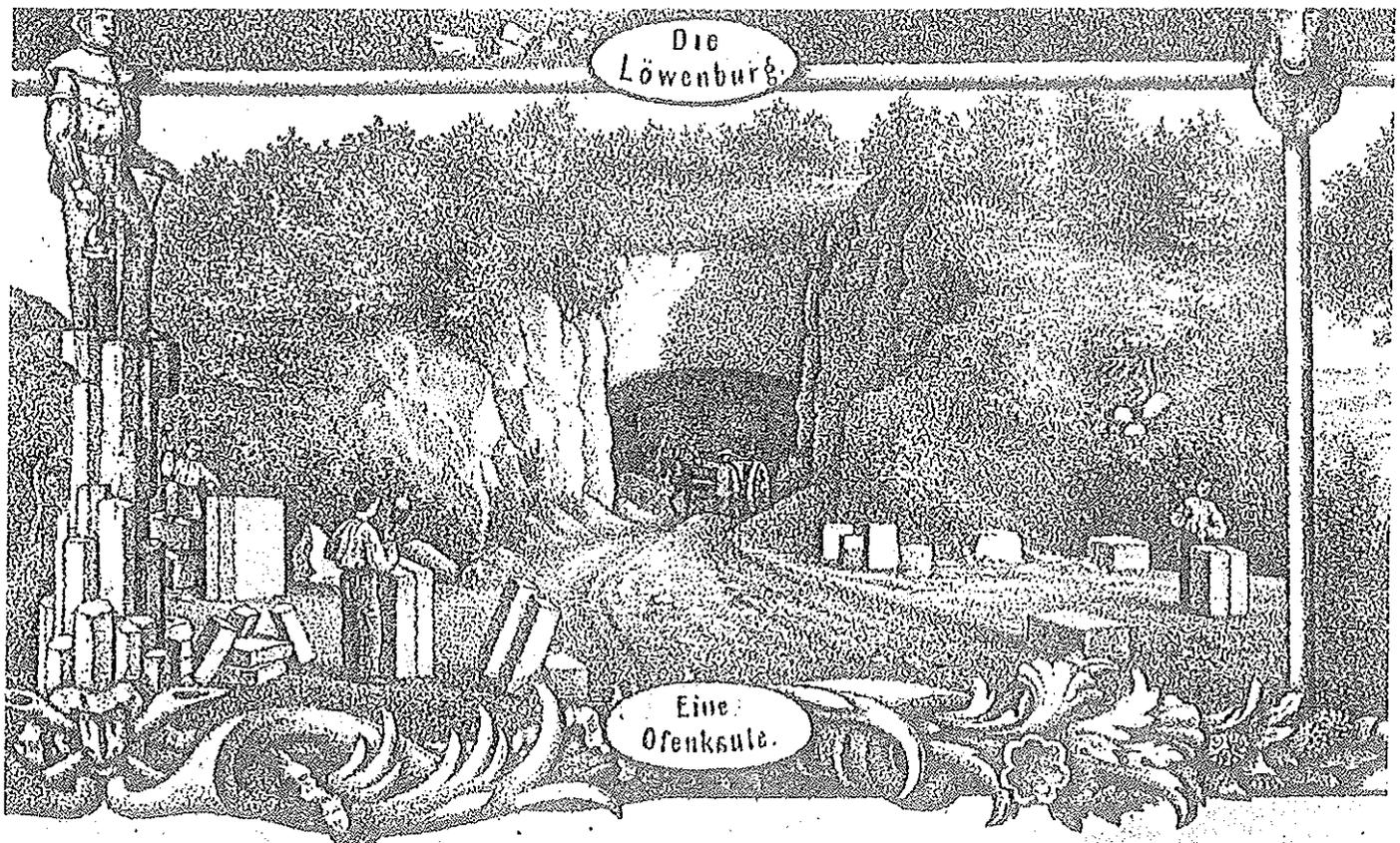
Im Raum Königswinter gab es über Jahrhunderte hinweg ein spezialisiertes Gewerbe: den Backofenbau. Grundlage dieses Gewerbes waren bedeutende Vorkommen einer besonderen Gesteinsart im nahen Siebengebirge, des sogenannten »Tuff«.

Hierbei handelt es sich um den verfestigten Rest einer vulkanischen Asche, frühes Auswurfprodukt des in der Region sehr intensiven tertiären Vulkanismus. Dieser Stein entsprach in idealer Weise den Anforderungen, die an das Material eines direkt gefeuerten Ofens gestellt werden mußten: Da die Feuerung im Herdraum erfolgte, konnte der Backvorgang erst nach Entfernung des Brennmaterials in der dann noch verbliebenen Resthitze stattfinden. Der Baustoff mußte also möglichst große Speicherkapazität haben und dabei gleichzeitig gegen Erhitzung resistent sein. Während etwa härtere vulkanische Gesteine unter dem Einfluß stärkerer Temperaturschwankungen reißen und auseinanderbrechen, zeigt der Tuffstein keine nennenswerten

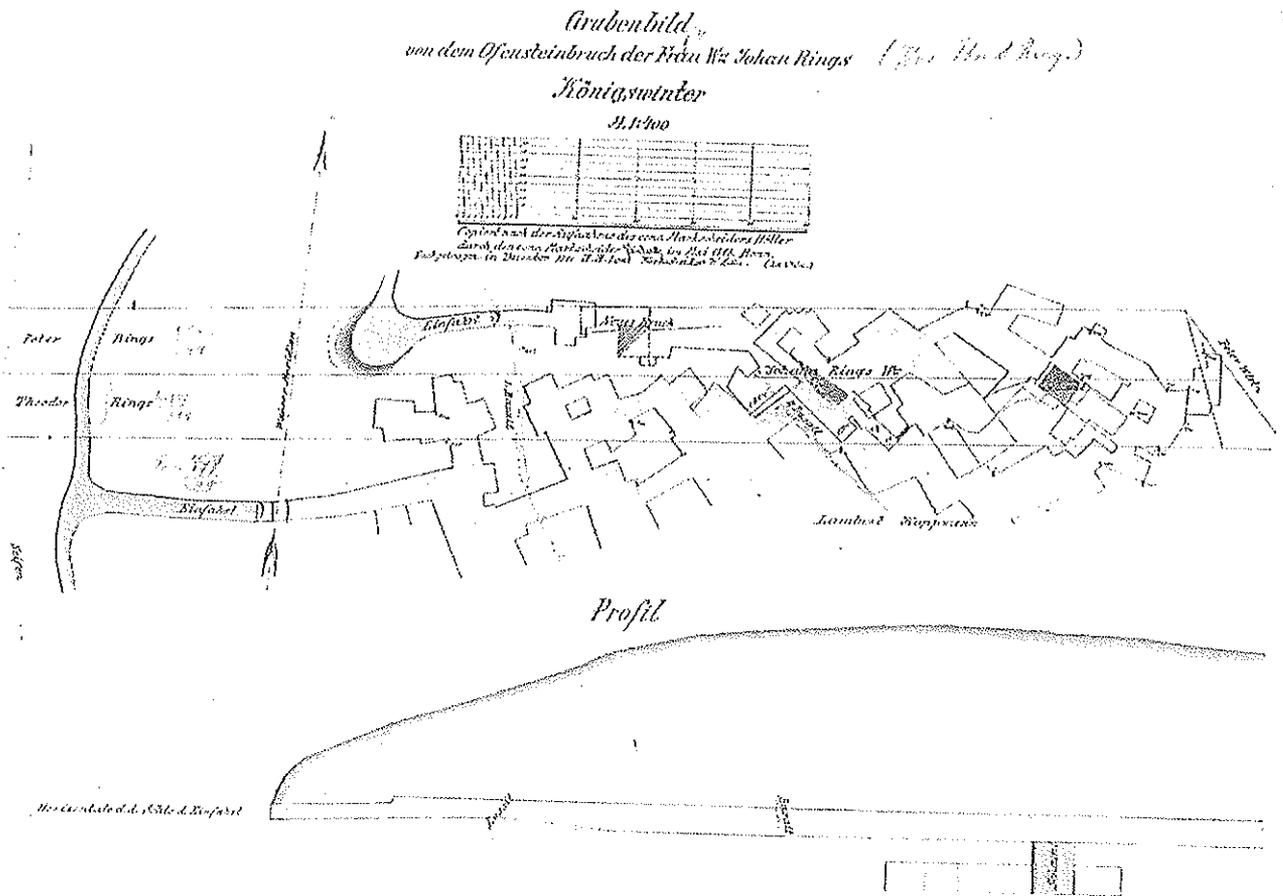
Veränderungen. Seine verhältnismäßig lockere Konsistenz macht ihn zudem leicht formbar, ein insbesondere für die Erstellung eines freitragenden Gewölbes sehr wesentliche Vorteil.

Nur in sehr wenigen Regionen stand ein natürliches Material vergleichbarer Qualität und Eignung zur Verfügung. Eine in diesem Sinne »Konkurrenz« gab es überhaupt nur aus zwei Orten: In Gershausen (Westerwald, Nähe Westerburg) und Bell (Eifel, Nähe Laacher See) bestanden ähnliche Rohstoffressourcen und Gewerbestrukturen, wobei allerdings lediglich die Beller Backofenbauer eine vergleichbare überregionale Bedeutung erlangen konnten.

Die Königswinterer Tradition läßt sich zurückverfolgen bis ins 14. Jahrhundert. Die Rechnungen der



17 Eingang zu einer »Ofenkaule«. Lithographie (Ausschnitt aus einer Sammelvedoute) von August Karstein, um 1860



*Johann
1900*

18 Kartierung eines Backofensteinbruchs, um 1920 (unterirdisches Stollensystem)

Drachenfelder Burggrafen erwähnen den Backofenbau aus heimischem Gestein in den Jahren 1396 und 1397.¹ Über die Größe der Brüche und somit Intensität des Abbaus lassen sich für diese Zeit jedoch noch keine genaueren Angaben machen. Allenfalls kann mit Sicherheit schon vor Einsetzen der Industrialisierung unterirdischer Abbau belegt werden: Der Naturforscher Carl Wilhelm Nose beschreibt bereits im Jahre 1789 einen unterirdischen Stollen von ca. 250 Meter Länge, an dessen Ende von einer ca. 9 Meter hohen Halle ein weiterer Stollen abzweigte.² Der Vorteil unterirdischen Abbaus bestand hauptsächlich in der Gewinnung eines Materials, das frei von Verwitterungserscheinungen war. Die offenbar aber auch schon »von Natur« größere Festigkeit des in Königswinter gewonnenen Steinmaterials scheint schließlich wesentlichen Anteil daran gehabt zu haben, daß die Königswinterer Öfen sich in der technischen Ausführung von denen der beiden anderen Orte unterschieden. Wo bei letzteren etwa die Herdplatte aus vielen kleineren Steinen zusammengesetzt wurde, verwendeten die Königswinterer

Backofenbauer »pflegeleichte« große Platten von bis zu 2 m² Fläche.

Die Steingewinnung

Die bedeutendsten Tuffstein-Vorkommen finden sich im Siebengebirge im — tatsächlich auch so genannten — »Ofenkaulberg«. Noch heute ist das äußere Erscheinungsbild dieser zwischen dem Petersberg und der »Wolkenburg« gelegenen Erhebung von aufgelassenen Tagebaubrüchen, Abraumhalden und zahlreichen Stolleneingängen geprägt. In Anbetracht der besonderen wirtschaftshistorischen Bedeutung dieser Abbauspuren wurde das entsprechende Areal Mitte der 80er Jahre als Bodendenkmal unter Schutz gestellt.³ Die untertägigen Bereiche gelten zudem unter naturpflegerischen Aspekten als besonders schützenswert, nachdem verschiedene vom Aussterben bedrohte Fledermausarten beobachtet werden konnten, die hier eines ihrer selten gewordenen Winterquartiere finden.⁴ Der Abbau des Steinmaterials erfolgte in Königswinter in der Regel so, daß große Blöcke von mehr als 1 m³ Inhalt aus dem Bruch gewonnen wurde. Noch

heute sind entsprechende Abbauspuren im Inneren der sogenannten »Ofenkaulen« an vielen Stellen deutlich sichtbar. Der Vortrieb der Abbauschächte geschah in der Weise, daß zunächst ein Streifen entlang der Schachtdecke freigeschlagen wurde, von wo aus dann die Blöcke nach unten freigehtauen und losgebrochen wurden. Auf diese Weise folgten die Steinhauer dem Vorkommen des für sie am besten geeigneten Materials; bei Bedarf wurden auch im Inneren des Berges zusätzlich Ebenen nach oben oder unten erschlossen. Ein wesentlicher Vorteil des unterirdischen Abbaus bestand darin, daß die Steingewinnung unabhängig von Witterungsschwankungen erfolgen konnte — vorzugsweise auch im Winter, wenn bei den unveränderten Temperaturen unter Tage Steinmaterial auf Vorrat gebrochen wurde.

Die weitere Bearbeitung der im Bruch gewonnenen Blöcke erfolgte auf Werkplätzen in der Nähe von Verladestellen, also am Rheinufer oder — nach Fertigstellung der rechtsrheinischen Bahnlinie im Jahre 1870 — in der Nähe des Bahnhofes. Die Steine wurden hier soweit vorbereitet, daß beim endgültigen Aufbau eines Backofens nur noch die Feinarbeiten vor Ort auszuführen waren.

Das Backofenbau-Gewerbe

Trotz hohen Spezialisierungsgrades entwickelten die Backofenbauer nur in Ansätzen eine eigene Berufsorganisation. Ein im Jahre 1890 gegründeter »Backofen-Verein« verfolgte vorwiegend kommunikative und gesellige Ziele; ähnliches gilt für einen 15 Jahre später gegründeten »Backofenbau-Gesellen-Verein«. ⁵ Der Grund für das Fehlen einer beruflichen Interessenvertretung dürfte darin zu suchen sein, daß die Grenzen zu dem verwandten — und vor Ort sehr stark vertretenen — Steinhauergewerbe fließend waren: Die Arbeit des Backofenbauers war vor allem anderen Steinmetzarbeit. Eine dementsprechende solide Steinmetzausbildung war Grundvoraussetzung für den Eintritt in den Backofenbaubetrieb; sie wurde noch bis in die jüngste Vergangenheit in »normalen« Steinmetzbetrieben erworben.

Dieser Umstand erklärt auch die Schwierigkeit, die sonst so genau differenzierten statistischen Angaben zur Gewerbestruktur anlässlich einer Volkszählung im 19. Jahrhundert im Hinblick auf verlässliche Angaben zur Bedeutung des Handwerks der Backofenbauer auszuwerten. Während im Rahmen einer überregionalen Gewerbeerhebung im Jahre 1836 sieben Backofenbau-Betriebe als solche erfaßt wurden, ⁶ fehlt eine Berücksichtigung dieses Berufsstandes in der Volkszählung des Jahres 1840. Erst im Ergebnis einer Zählung des Jahres 1867 werden 16 Backofenbauer namentlich benannt, darunter auch einige, die bei vorhergehenden Volkszählun-

gen noch ohne genaue Differenzierung als »Steinhauer« geführt wurden. ⁷

Der Zeitpunkt dieser »Anerkennung« als selbständiger Berufsstand fällt nicht zufällig in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts. Zu dieser Zeit erlebte das Gewerbe einen enormen Aufschwung. Die bereits erwähnten verbesserten Transportmöglichkeiten durften hauptsächlich einen starken Antriebs der Nachfrage bewirkt haben. In dieser Zeit wurde der »Königswinterer Ofen« überregional zu einem festen Begriff. ⁸ Das Absatzgebiet reichte bis nach Belgien und Nordfrankreich, der Schwerpunkt lag in Westfalen, wo nicht zuletzt eine regionale kulinarische Besonderheit zu einer Bevorzugung des speziellen Ofentyps beigetragen zu haben scheint: Westfälisches »Pumpernickel« bedarf beim Backen einer langen und gleichmäßigen Hitze, wie sie offenbar der Tuffstein in besonderer Weise zu liefern vermochte! ⁹

Vorherrschende Organisationsform im Gewerbe der Backofenbauer waren Kleinbetriebe mit fünf bis zehn Mitarbeitern, im Kern meist auf familiärer Basis. Eine wenn auch nicht immer klar definierte, so doch in der Tendenz deutlich erkennbare Spezialisierung innerhalb dieser Belegschaften unterschied »Brucharbeiter« und »Ofenbauer«. Während die ersten die Materialbeschaffung im »Ofenkaulberg« besorgten, waren letztere für den Aufbau der Öfen vor Ort beim Auftraggeber zuständig. Bei einer durchschnittlichen Bauzeit von ca. einer Woche an häufig weit entfernten Orten ergab sich somit zwangsläufig — vorwiegend während der Sommermonate — häufige Abwesenheit von zu Hause. Dieses wesentliche Merkmal eines ambulanten Gewerbes prägte tatsächlich auch das Sozialprestige der Backofenbauer — und findet seinen Niederschlag nicht zuletzt in der noch heute lebendigen mündlichen Überlieferung des Rufes einer hart arbeitenden, aber auch trinkfesten Berufsgruppe, bei der familiäre Schwierigkeiten verhältnismäßig stark verbreitet waren.

Um Aufbau und Arbeitsweise der Königswinterer Backöfen zu verdeutlichen, sei hier ein typisches Exemplar vorgestellt, das sich in Königswinter-Thomasberg erhalten hat:

Der Backofen auf dem Harperother Hof

Die Ortschaft Thomasberg entstand seit dem 19. Jahrhundert aus mehreren weit gestreuten Einzelhöfen und jüngeren (Steinbruch-) Arbeitersiedlungen. Einer der landwirtschaftlichen Höfe ist der Harperother Hof, der in seiner vierseitig umschlossenen Anlage größtenteils bis heute erhalten ist. Die gesamte Hofanlage mit ihren in der Grundform noch erkennbaren Funktionseinheiten — neben dem Backofen u. a. eine intakte Obstdarre und ein Brun-



19 Werkplatz am Königswinterer Bahnhof: zwei Backofenbauer bei der Plattenteilung
Original: Georg Rings, Königswinter

nen — stellt ein für die Thomasberger Ortsgeschichte vielsagendes Zeugnis dar. Dem Backofen selbst kommt hierbei besondere Bedeutung zu: Seine Eintragung in die Denkmalliste und derzeitige Instandsetzung geben Anlaß zu der folgenden ausführlichen Beschreibung.

Daß der Thomasberger Ofen noch erhalten ist, kann als besonderer Glücksfall angesehen werden, denn Öfen dieser Art finden sich heute nur noch in äußerst seltenen Fällen. Ihre »normale« Lebensdauer lag bei ca. 20 bis 30 Jahren; danach waren sie in der Regel verschlissen und mußten ausgetauscht werden.

Im vorliegenden Fall ist es dem Zusammentreffen verschiedener günstiger Umstände zu verdanken, daß der Ofen hundert Jahre lang an seinem originalen Standort verblieb. Der Zeitpunkt seiner Errichtung konnte ziemlich genau ermittelt werden: Um das Jahr 1890 ließen zwei Brüder (beide gelernte Bäcker) den Ofen in das Nebengebäude des elterlichen Hofes einbauen. Der frühe Tod eines der beiden Brüder hatte allerdings das vorzeitige Ende der gewerblichen Nutzung zur Folge.

In der Folgezeit wurde der — nun einmal vorhandene — Ofen weiter genutzt, obwohl er eigentlich für die Bedürfnisse der Wirtschaftsführung einer einzelnen Hofanlage bei weitem überdimensioniert war. Im Zusammenhang mit den alltäglichen Erfordernissen hier wurde er aber eben nur sehr viel weniger beansprucht als im gewerblichen Betrieb — mit der Folge, daß die Abnutzung langsamer voranschritt und zudem die Benutzer sich mit den allmählich spürbaren Verschleißerscheinungen offenbar sehr

viel leichter abfinden, als dies ein Bäcker hätte tun können.

Noch bis in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg diente der Ofen dem häuslichen Bedarf, danach geriet er allmählich in Vergessenheit. Der privaten Initiative der heutigen Besitzer ist es schließlich zu verdanken, daß die Anlage in den vergangenen Jahren am Original-Standort wieder instand gesetzt werden konnte. Dank zusätzlicher finanzieller Unterstützung seitens verschiedener öffentlicher Stellen wurde nicht nur der drohende Verfall gestoppt, sondern aller Voraussicht nach wird es sogar möglich werden, den Backofen zu Demonstrationszwecken gelegentlich in Betrieb zu nehmen.

Der Backofen ist Bestandteil des eingeschossigen Wirtschaftsgebäudes, das einst den verschiedenartigsten Bedürfnissen der Hofanlage diente. Der Backbereich ist vom Hof her zugänglich und enthält neben der Backstube mit dem Backofen noch eine Obstdarre. Im Backvorraum wurde das Backgut vorbereitet und dem vorgeheizten Backofen später zugeführt.

In der eigentlichen Backstube ist nur die Vorderfront des Ofens aus Ziegelmauerwerk mit Klappen, Schiebern, Abdeckungen und Einfassungen aus Eisen sichtbar. Die Front ist 2,50 Meter breit und nimmt die volle Raumhöhe ein. Die äußeren Umwandlungen des Ofens sind in Bruchstein aufgeführt. Zwei waagerechte Zuganker, an einer Seite außen erkennbar, klammern das Backherdgewölbe zusammen. Der Innenraum des Backherdes, Herdsohle, Brotrand und Gewölbe, sind in Königswinterer Naturtuffstein gesetzt. Abzugskanäle, Nischen und der Schornstein bestehen aus Ziegelmauerwerk. Die Armaturen wie Klappen, Schieber, Beschläge, Roste usw. sind aus Schmiede- bzw. Gußeisen gefertigt.

Der Backofen gliedert sich in drei übereinander angeordneten Funktionsebenen. Im Sockel sitzt mittig eine weit unter den Ofen reichende Lagernische für Brennmaterial und Gerätschaften, seitlich daneben je eine Aschennische. In einer Arbeitshöhe von einem Meter befindet sich der überwölbte Backherd, dessen rechteckiger Innenraum 1,65 m breit und 2 m tief ist und eine lichte Höhe von 0,22 bis 0,30 m aufweist.

In der Front öffnen sich eine mittlere Bactür und seitlich hinter Klappen verborgene Feuerungsroste. Die Eisenplatte der Bactüreinfassung und die Feuerungsroste liegen waagerecht, dahinter steigt die aus zwei Tuffplatten verlegte Herdsohle bis zur Rückwand um knapp 0,20 m an. Der Brotrand zieht sich schräg nach innen geneigt mit einer lichten Höhe von 0,22 m gleichmäßig um die Herdsohle herum. Die Steine sind trapezförmig geschnitten. Auf den Brotrand stützt sich das Gewölbe der 0,20 m



☎ Telefon 178. ☎ Gegründet 1900.

Erstes Rheinisches Backofenbau - Geschäft

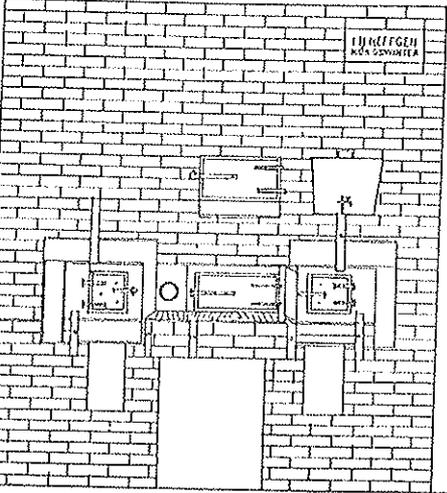
handelsgerichtlich eingetr. Firma

Joh. Heinr. Neffgen

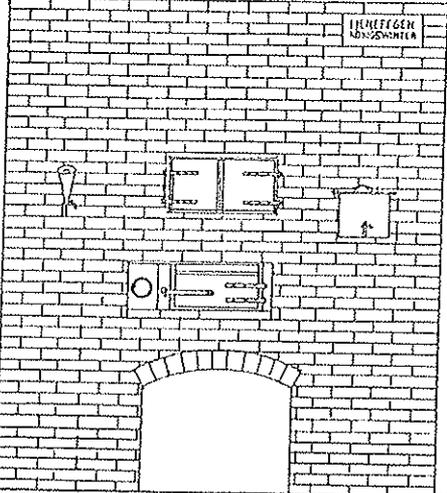
Königswinter

Bureau:
Obere Bahnhofstrasse 38,
ganz in der Nähe des Bahnhofs.
Lager mit
Privat-Bahnanschluss.

Königswinterer Ofen (altes System) No. IX.



Ofen für Holz- und Brustfeuerung, auch Einf Feuerungssofen genannt No. X.

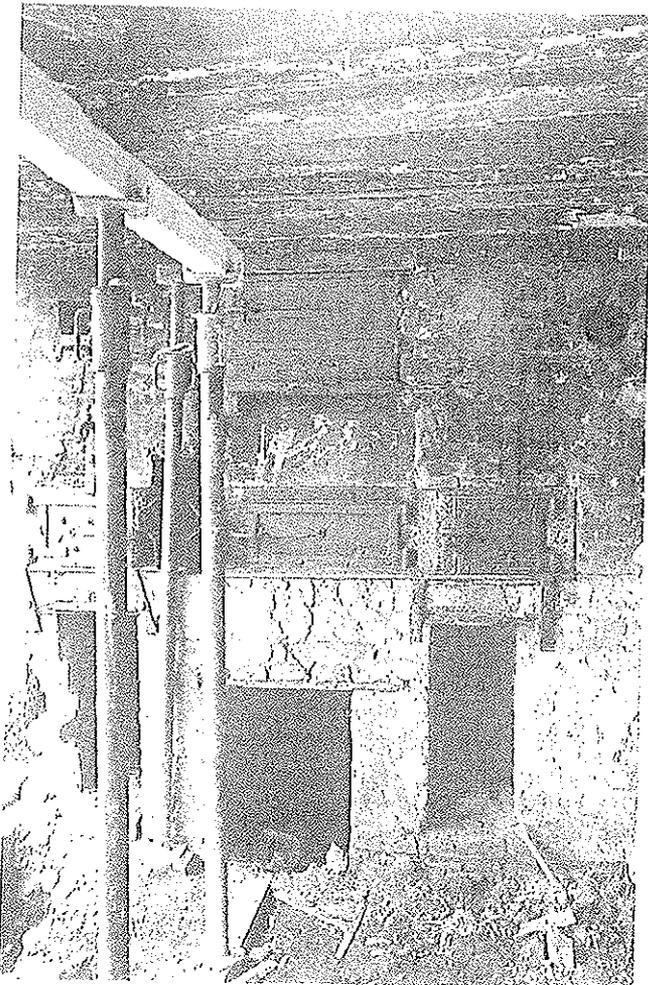


20 Aus einem Firmenprospekt, um 1900

dicken Backherddecke und steigt mit der Herdsohle nach hinten an. Im rückwärtigen Gewölbewinkel befinden sich drei Durchlässe, die in die Abzugskanäle führen. Die drei Kanäle verlaufen oberhalb des Herdgewölbes zur Ofenfront und münden dort in einen Hauptkanal, der den Rauch in den Schornstein leitet. Der Hauptkanal liegt quer zum Ofen; von ihm aus werden die Verschlüsse der Abzugskanäle reguliert, die durch eine Eisenklappe in der Ofenfront bedient werden können. Der Zug des Hauptkanals läßt sich durch einen unter der Eisenklappe ange-

brachten Schieber steuern. Der Schieber wird geöffnet, wenn Abgase beim Öffnen der Bactür oder der Feuerungskappen in den Raum dringen, oder wenn die Abzugskanäle keinen ausreichenden Zug haben.

Die Beheizung des Backherdes erfolgt direkt von den seitlichen Feuerungsrosten aus, deren schräge Lage zur Mittelachse des Ofens eine gleichmäßige Beheizung aller Flächen der Herdsohle, des Brotrandes und des Gewölbes bewirkt. Als Heizmaterial kann sowohl Kohle als auch Holz verwendet



21 Backofen im Originalzustand

werden. Wird das Feuer angezündet und brennt, werden die Backtür und die Feuerungsklappen geschlossen. Die als Blechkapseln ausgeführten Verschlüsse der Abzugskanäle werden geöffnet, und die Abgase können abziehen. Beim Durchzug der Abgase durch die Abzugskanäle wird das Gewölbe zusätzlich von oben erwärmt. Die Backtemperatur ist dann erreicht, wenn sich das im kalten Zustand graue Tuffmaterial des Gewölbes weiß färbt. Diese Verfärbung war für den Bäcker ein wichtiger Hinweis zur Feststellung der richtigen Temperatur. Die volkstümliche Überlieferung berichtet auch von anderen praktischen Methoden, so z.B.: Eine vollreife Roggenähre, für die Dauer eines »Vaterunsers« in den angeheizten Herdraum gelegt, färbt sich goldgelb, wenn die richtige Backtemperatur erreicht ist. Versengte die Ähre aber, dann war der Ofen zu heiß und mußte mit dem »nassen Wisch« abgekühlt werden.¹⁰

Vor dem Öffnen der Backofentür werden die Abzugskanäle verschlossen, damit sich die Wärme in den Kanälen staut und erhalten bleibt. Die Herdsohle wird mit nassen Lappen von Asch- und Glutre-

sten gereinigt. Dabei wird gleichzeitig der Backinnenraum befeuchtet, so daß das Brot nicht zu stark austrocknet. Das Backgut kann jetzt hineingeschoben werden.

Die Feuerung auf den seitlichen Rosten kann ohne Störung des Backvorgangs erhalten bleiben. Ist jedoch ausreichend Hitze vorhanden, so werden die Schieber unter den Rosten geöffnet, und Glut und Asche fallen in zwei Aschkästen, die in die seitlichen Sockelnischen des Ofens eingestellt werden. Zwischen der Backofentür und der linken Feuerungsklappe befindet sich eine kleine Nische, in die ein Beleuchtungsapparat (Petroleumleuchte) geschoben werden kann. Auf diese Weise läßt sich der Backinnenraum ausleuchten und der Backvorgang bei geöffneter Backtür beobachten. Die Beleuchtungsnische wird während des Anheizens durch einen Eisendeckel geschlossen.

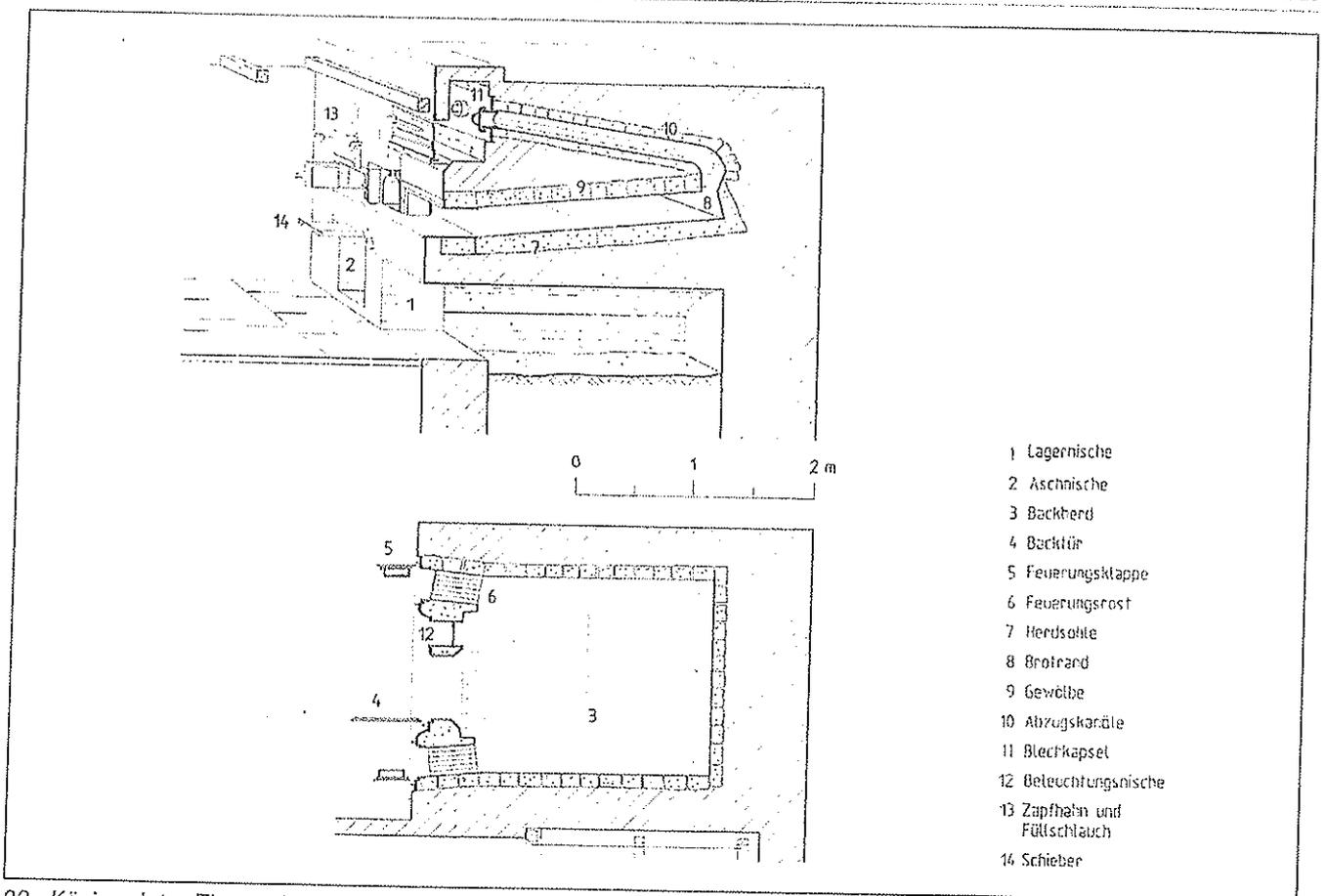
Über der linken Feuerungsklappe ist ein Behälter zur Warmwasserbereitung eingebaut, von dem in der Vorderfront nur ein Zapfhahn und ein Füllschlauch sichtbar sind.

Der Backofen auf dem Harperother Hof folgt in seiner Ausführung einem Königswinterer Bäckereibackofen, wie er im Katalog des Ersten Rheinischen Backofenbau-Geschäfts Johann Heinrich Neffgen aus Königswinter unter »No. IX Königswinterer Ofen (altes System)« aufgelistet ist.¹¹ Seine Größenabmessungen und die reichhaltigen Bedienungselemente weisen ihn als Ofen für den gewerblichen Gebrauch aus.

Neben diesem Typ wurden in Königswinter auch kleinere Öfen hergestellt, die als Hausbacköfen in der näheren und weiteren Umgebung noch heute häufiger zu finden sind. Diese verfügen über einen kleineren Backherd ohne seitliche Feuerungsroste und sind in der Regel nur mit zwei Abzugskanälen ausgestattet. Die gesamte Bedienung erfolgt hier von der Backtür aus.

Niedergang des Gewerbes

Bedingt durch die technische Entwicklung neuer, vor allem indirekt beheizter Backöfen ging bereits zu Beginn des Jahrhunderts die Nachfrage nach Natursteinöfen zurück. Noch vor dem ersten Weltkrieg sank die Zahl der Betriebe in Königswinter von vormals 20 bis 30 auf nur noch 10 mit insgesamt ca. 50 Beschäftigten.¹² Ein Wiederaufleben in den 1920er Jahren war letztendlich nur vorübergehender Natur.¹³ Tatsächlich gelang nur wenigen Betrieben die Umstellung auf die Herstellung zeitgemäßer, moderner Ofenformen wie Dampfbacköfen, elektrische Öfen u. a. Von diesen konnten einige auch noch nach dem Zweiten Weltkrieg bestehen. Die beiden letzten stellten aber schließlich um das Jahr 1960 ihre Produktion ein.



22 Königswinter-Thomasberg, der Königswinterer Backofen auf dem Harperother Hof, Grundriß und Aufriß, Bauaufnahme 1991

Anmerkungen

- 1 Korth, Leonhard (Hrg.). Die ältesten Haushaltsrechnungen der Burggrafen von Drachenfels. in: Annalen des Historischen Vereins für den Niederrhein, Heft 54. Köln 1892. S. 1-66 (hier Nrn. 119, 175)
- 2 Nose, Carl Wilhelm, Orographische Briefe über das Siebengebirge ..., Teil 1, Frankfurt a.M. 1789. S. 126 f
- 3 Ortsakten des Rheinischen Amtes für Bodendenkmalpflege. Bonn: Bodendenkmal Nr. 99 des Rhein-Sieg-Kreises.
- 4 Die Zuständigkeit für Sicherung und Beobachtung des Geländes im Rahmen von Quartierschutz-Maßnahmen liegt im vorliegenden Fall beim Zoologischen Forschungsinstitut und Museum Alexander Koenig, Bonn.
- 5 Statuten des Backofenbau-Vereins in: Fleischerhacker, Heinz-Willi, a.a.O. vgl. auch: Altes Handwerk und Hauswerk a.a.O., S. 64 ff.
- 6 Adelman, Gerhard, Der gewerblich-industrielle Zustand der Rheinprovinz im Jahre 1836, Bonn 1967, S. 197.
- 7 vgl.: Heinen, August, Geschichtliche Aufzeichnungen aus Königswinter aus der zweiten Hälfte des 19. Jhds. in: Echo des Siebengebirges, Jg. 1957, Folge 16.
- 8 vgl. hierzu Prospekt- und Anzeigenmaterial in Beständen des Siebengebirgsmuseums.
- 9 vgl.: »Von den Backofensteinbrüchen des Siebengebirges«, a.a.O.
- 10 Horst, Heinz in: Heimatkalender Erkelenzer Land, Jg. 1966, S. 87.
- 11 Katalog der Firma Joh. Heinr. Neffgen, Königswinter

(Erstes Rheinisches-Backofen-Geschäft), gegründet 1900, um 1910.

12 Kirst. Emil, a.a.O.

13 wie oben, Anm. 9

Literatur

Altes Handwerk und Hauswerk, Ausstellungskatalog des Siebengebirgsmuseums (Hrg.: Stadt Königswinter, Der Stadtdirektor; Red.: A. Döring, E. Scheuren), Königswinter 1986

Fleischer, Franz, Das Backofen-Bauwesen im Ursprung und in die Zukunft, Halle 1899

Fleischerhacker, Heinz-Willi, Das Königswinterer Backofenbaugewerbe (masch.-schr. Schülerarbeit unter Anleitung von Theo Hardenberg; im Bestand der Bibliothek des Siebengebirgsmuseums / Heimatverein Siebengebirge e.V., Königswinter), Königswinter 1958

Kirst, Emil, Königswinter am Rhein (Bericht über eine Exkursion im Rahmen des 5. Verbandstages des Verbandes deutscher Backofenbauer, August 1913 in Düsseldorf), in: Der Backofenbauer, Organ des Verbandes deutscher Backofenbaugeschäfte, Frankfurt, 6. Jg. 1913, Nr. 17 v. 1. 9. 1913, S. 410-415)

Mohs, Karl, Die Entwicklung des Backofens vom Backstein zum selbständigen Backofen, Stuttgart-Cannstadt 1926

»Von den Backofensteinbrüchen des Siebengebirges«, Beitrag (o. A.) in: Der Backofenbauer, Organ des Verbandes deutscher Backofenbaugeschäfte, Frankfurt, 20. Jg. 1927, Nr. 13 v. 1. 7. 1927, S. 184-186.