

I. 6.

Wilhelm Jung

Lörrach

Aus Entnazifizierung wird Freundschaft

Mit 17 Jahren erlebt er in **Lörrach**, wie die Franzosen die Bäckerei des Vaters, eines NS-Stadtrats, beschlagnahmen. Da der Bruder, der die Bäckerei übernehmen sollte, in Russland gefallen war, hat er die Bäckerlehre begonnen. Im 3. Lehrjahr wird er „Boulangier-Militär“ und backt bis zu 2000 Laib Brot am Tag für die Franzosen. Die Familie Capaud aus **Toulouse** wird bei ihnen einquartiert: Die Jungs, Vater, Mutter und drei Söhne, empfangen sie mit Blumen. Es entsteht eine Freundschaft, die noch stärker wird, als Wilhelm Jung dem vierjährigen Sohn der Capauds das Leben rettet. Nach zwei Jahren gehen die Capauds zurück nach Frankreich.



Die französische Familie Capaud wurde bei der Bäckerfamilie Jung einquartiert – daraus entstand eine Freundschaft, die bis heute anhält. Das Foto zeigt die Familie, vorn der kleine Pierro, in der hinteren Reihe Wilhelm Jung (Mitte) und daneben seine Schwägerin Anni.

Foto: Privat (I. 6a)

Mein Vater war in der Partei aber ein rechtschaffener Mann, der niemanden etwas zuleide tat und in seiner Heimatstadt Lörrach und darüber hinaus in der Bevölkerung großes Ansehen genießen durfte. Jedenfalls haben ihn seine Handwerker immer wieder zum Kreishandwerksmeister und die Bürger haben

ihn zum Stadtrat gewählt - und das nahezu über vierzig Jahre und zwar vor und nach dem Krieg. Aber er wurde, wie das damals so üblich und vorgeschrieben war, entnazifiziert.

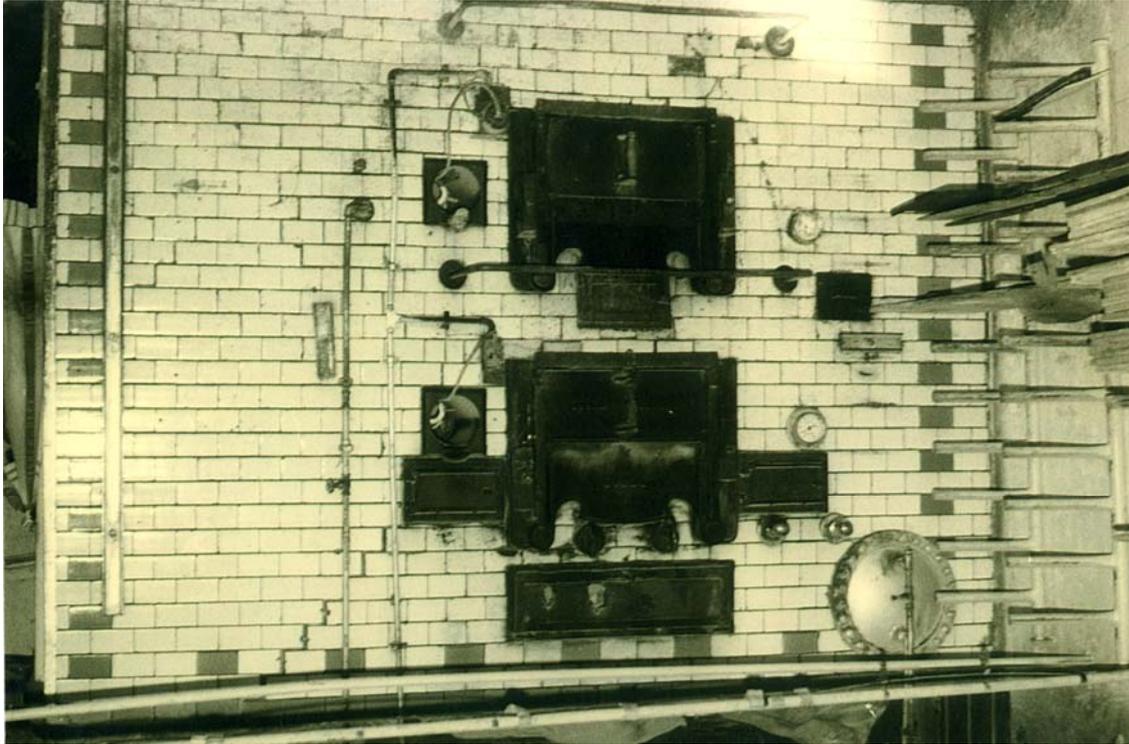
Unsere Bäckerei in der Riesstrasse Nr. 5 wurde beschlagnahmt, und in unser Haus wurde eine französische Soldatenfamilie mit fünf Kindern eingewiesen. Die Beschlagnahme der Bäckerei war allerdings nicht die Folge einer besonders harten Entnazifizierung, sondern dafür gab es einen gut verständlichen und ganz praktischen Grund: Das Militär musste sich nämlich das Brot selber backen oder eben backen lassen. Schönstes Weißmehl war in Hülle und Fülle vorhanden, aber es war in groben Emballage-Säcken -100 Kilo schwer - manchmal feucht und klumpig geworden.

Wir hatten in unserer Bäckerei eine Mehlsiebanlage und in dem dazu gehörenden Silo hatten 800 Kilo Mehl Platz und zwar sauber und locker gesiebt. Und das war genau das, was unsere sach- und backkundigen Soldaten gesucht haben. So wurden wir also über Nacht zur Militärbäckerei und zum Mehrfamilienhaus. Das hat uns alles nicht in Panik versetzt, sondern wir haben Brot gebacken wie die Weltmeister, im Schichtbetrieb Tag und Nacht. Alle haben mitgeholfen, meine Brüder Fritz und Walter, Lehrlinge und Gesellen und natürlich Vater und Mutter und ich. Einmal haben wir über 2000 Laib am Tag geschafft.

Meine Brüder Fritz und Walter haben den Krieg überlebt, die Brüder Hans und Werner sind in Russland gefallen. Werner war gelernter Bäcker und Konditor und sollte einmal das elterliche Geschäft übernehmen. Mein Vater hat mich damals, als ich gerade 15 Jahre alt war, gefragt: „Wilhelm, was mache mir jetzt, wenn Werner nümme lebt?!“ Meine Antwort war spontan, und ich habe sie ein Leben lang nie bereut: „ Ganz eifach, no lehr halt ich Beck!“ Gesagt getan, im Hans-Thoma-Gymnasium abgemeldet und noch im gleichen Jahr in die Bäckerlehre eingetreten.

So war ich zwei Jahre später als Lehrling im dritten Lehrjahr zum „Boulangier-Militär“ avanciert und - der Leser möge es glauben oder nicht - zum unangefochtenen Chef einer der ersten „Großbäckereien“ im Markgräflerland geworden: mit einem Kanalbackofen, der noch mit Brikett und Holz gefeuert wurde und in den man höchstens achtzig Laib mit dem „Schießer“ einschieben musste. Ich habe Mehl und Salz und Hefe von der Militärverwaltung in Empfang genommen und an die einzelnen Truppenteile das Brot

ausgegeben.



In diesem Backofen hat Wilhelm Jung mit seiner Mannschaft 1945 mal an einem Tag mehr als 2000 Laibe für das französische Militär gebacken.

Foto: Privat (l. 6d)

Die Soldaten waren voll des Lobes über unser gutes Brot, und ich habe mir deren südfranzösischen Dialekt angewöhnt, sodass viele meinten, ich sei einer der ihren. Sobald aber jemand von mir etwas wissen wollte, außerhalb meines französischen „Bäckereiwortschatzes“, da war ich am Ende meines Lateins, und dann musste meine Mutter als Dolmetscherin her.

So, und jetzt bin ich endlich bei der Familie Capaud aus Toulouse und bei Vater und Mutter und deren Kinder Henry, Marcel und Pierro, die Buben, und bei den Töchtern Ivonne und Ivette. Henry war der Älteste, so alt wie ich, 17 Jahre alt und Pierro der Jüngste, vier Jahre alt. Also schon eine stattliche Familie, die Platz brauchte im Haus.

In Gedanken haben wir bei einem Familienrat beschlossen, wie wir uns teilweise aus- und umquartieren in der Hoffnung, dass unsere Gäste damit einverstanden sind. Aber der Hauptbeschluss war ein ganz anderer! Wir haben nämlich beschlossen, die Familie Capaud im Haus zu empfangen wie alte liebe Freunde. So standen wir also - Vater, Mutter und wir drei Brüder in Reih und Glied und jeder mit einem kleinen Blumensträußlein in der Hand - zum Empfang bereit. Meine Mutter hat als junges Mädchen in der welschen Schweiz französisch gelernt und die Begrüßungsrede gehalten. Darüber waren wir anderen,

obwohl wir kein einziges Wort davon verstanden, mehr ergriffen als manch einer, der zwar französisch verstand, aber nicht zuhörte.

Wir trauten unseren Augen nicht, aber Madame Capaud hat unsere Mutter in den Arm genommen, und Monsieur Capaud hat unserem Vater spontan die Hand zum Gruß hingestreckt. Das war schon unerwartet viel, aber es kam noch besser. Wir haben eigentlich damit gerechnet, dass die Familie Capaud das ganze Vorderhaus zum Wohnen benötigt. Das Erdgeschoss mit zwei kleinen Zimmern und einer kleinen Küche und der Bäckereiladen wurden besichtigt und belegt. Im ersten Stock hat Madam Capaud die Türe zu „unsere guten Stube“ aufgeschlossen, die Türe wieder zugemacht und meiner Mutter den Schlüssel zurückgegeben. Die Besteigung einer steilen Treppe in die Mansardenzimmer, damals noch ohne Heizung und mit schrägen Wänden, hat sie dankend abgelehnt. „Das genügt, wir haben Platz genug“, meinte sie, zu unserer riesengroßen Erleichterung.



Der „boulangier militaire“ Wilhelm Jung mit seinen französischen Freunden und „Brüdern“ Marcel (links) und Henry Capaud.

Foto: Privat (I. 6b)

So begann eine später sehr innige Freundschaft. Henry, Marcel und ich waren schon nach wenigen Tagen gute Freunde und haben fast jeden Tag irgendwelche interessanten Erlebnisse organisiert. Sie haben mir oft in der Backstube zugeschaut, wie die große Schweizer Teigmaschine „Artofex“ den Teig geknetet hat, wie ich den alten Backofen mit Holz und Brikett gefeuert habe und wie ich die ca. 80 bis 90 Teigstücke in den Ofen „eingeschoben“ und eine gute Stunde später das herrlich duftende Brot ausgebacken habe. Aber ich glaube besonders hat ihnen imponiert, wie ich mit den Doppelzentner-Mehlsäcken umgegangen bin. Sie haben mich als ihren großen Bruder angeschaut. Wir waren zwar fast gleichaltrig, aber ich war mindestens um „zwei Köpfe größer“.

Und mit den schweren Mehlsäcken hatte es folgende Bewandnis. Eine Mehllieferung bestand meistens aus hundert Säcken. Sie wurden mit einem Militärlastwagen angeliefert. Oben drauf stand ein Lörracher Original, „die Wurschtchuchi“ (die Wurstküche). Seinen Spitznamen bekam er, nachdem er einen Wurstsalat mit 25 Klöpfer „auf einen Dätsch“, ohne Brot heruntergemacht hat. Die „Wurschtchuchi“ hatte die Aufgabe, mit einer Sackkarre die Mehlsäcke so an den Wagenrand zu stellen, dass ich sie bequem auf den Buckel laden konnte. Ich war es nämlich, meistens allein, der die hundert Säcke vom Lastwagen in die Mehlkammer „gebuckelt“ habe, und beim letzten Sack hat die Wurschtchuchi immer noch eine Zirkusnummer eingelegt. Mit dem Zuruf: „Das isch dr Letscht“ ist er noch oben drauf gehockt. Das war dann ein Bild für Götter: Unten der Wilhelm, in der Mitte ein Mehlsack und oben als Krönung die voll gefressene Wurschtchuchi.

Unser Lörracher Kunstmaler Adolf Glattacker hat uns aus dem Gedächtnis gemalt. Leider ist dieses Bildlein verloren gegangen, oder es wurde schon von einem gefunden, bevor es verloren war. Im Hoftor stand übrigens immer ein Soldat, der gewissenhaft eine Strichliste führte, bis der hundertste Sack in der Mehlkammer war. Die kleinste Unachtsamkeit des „Strichlimalers“ hat allerdings die Wurschtchuchi geschickt ausgenutzt, um einen Mehlsack mit flinken Schritten über die Strasse hinter dem Hoftor unserer liebwerten Nachbarn Fabrizio abzuladen. Das war für die Wurschtchuchi ein kleines Zubrot zu seinem bescheidenen Lohn als Hilfsarbeiter bei den französischen Soldaten.

Der kleine vierjährige Pierro hat eigentlich am schnellsten unsere Herzen gewonnen. Er war kein gewöhnliches Kind. Klein, federleicht und zart, aber quicklebendig war er immer irgendwie in Aktion. Madam Capaud und meine Mutter saßen oft bei uns in der Backstube auf einem Bänklein und haben miteinander „geschnätteret“, oder richtig gesagt: parliert. Bei dieser Gelegenheit kam immer der kleine Pierro angeflitzt und hat seiner Mutter unmissverständlich kundgetan: „Mama ‘ j ‘ ai soif“! (ich habe Durst). Darauf hat die liebe Mutter ganz unbefangen ihre Bluse geöffnet und ihr Büblein aus voller Quelle

zufrieden gestellt. Er war auch immer dankbar. Schwungvoll aus dem Schoß der Mutter entsprungen, hat er nie vergessen , „merci Mama“, zu sagen.

Dann, allerdings kam für uns das völlig ungewöhnliche: Er griff in die Hosentasche, holte sich das Feuerzeug und eine Zigarette heraus und ist jedes Mal rauchend davon gedampft. An verschiedenen Möbeln sieht man heute noch in „Pierro-Höhe“, wo er seine Kippen ausgedrückt hat.

Einmal habe ich ihm das Leben gerettet. Sein Vater, Monsieur Capaud, war der Chef des Einkaufszentrums für die französischen Soldaten, damals im Kaufhaus für Alle untergebracht. Eines Tages hat er Kameraden mitgebracht. Diese saßen mit ihm in früher Runde mit Essen, Wein und Cognac in der Stube an einem großen runden Tisch. Es ging hoch her. Nur im Vorbeigehen habe ich einen schnellen Blick durch das Stubenfenster gewagt. Was ich dort sah, hat mich allerdings zutiefst erschrocken. Der kleine Pierro ist unter den anfeuernden Rufen der Soldatenrunde auf allen Vieren auf dem Tisch gekrabbelt und hat die Schnapsgläser mit Viersterne-Cognac leer gemacht.

Ich habe allen Mut zusammengerafft, bin in die Stube gegangen und hab dem Pierro vom Tisch geangelt. Es war höchste Zeit, er hat schon die Äuglein verdreht. Von den Erzählungen meines Vaters wusste ich, dass man früher die „Schnapsleichen“ nackt und senkrecht bis an den Hals in Rossmist eingegraben hat. Das war lebensrettend, schweißtreibend und hat die „Schnapspatienten“ für mindestens ein Jahr lang „rossmistgrün“ gefärbt zum Andenken und zur Abschreckung. Rossmist hatte ich keinen zur Hand, aber einen schönen warmen Backofen, und da hinauf habe ich meinen Pierro gelegt, eingewickelt in eine Wolldecke, zwischen die „Dörrhördlein“ mit dünnen Äpfeln und Birnen. Da hat der kleine Pierro geschlafen und geschwitzt, so dass die Wolldecke buchstäblich nass wurde. Alle zehn Minuten bin ich die Leiter hochgeklettert und habe nach meinen Pierro geschaut.

Meine Mutter hat seine Mama aufgeklärt, warum ihr Büblein auf dem Backofen schwitzen muss. Für die Strafpredigt, die der Papa von der Mama zu hören bekam, brauchte ich keinen Dolmetscher. Spätestens seit diesem Tag war ich der erklärte Liebling von Madam Capaud, die mich mit ihrer vorzüglichen Kochkunst verwöhnte und als Nebenprodukt ihrer Dankbarkeit ihre fünf Kinder streng angewiesen hat, ebenso schön mit Messer und Gabel zu essen, „wie es euer großer Bruder tut“.

Nach zwei Jahren ist uns der Abschied schwer gefallen, und wir haben gute Freunde verabschiedet. Der älteste Sohn Henry, seine Frau und seine Schwester Ivonne haben mich vor etwa drei Jahren noch in Lörrach besucht, aber die Entfernung zwischen Lörrach und Toulouse ist weit, und wir alten Freunde gehen langsam aber sicher - so Gott will - den achtziger Jahren zu. Ich bin damals mit meinen Gästen ins Kleine Wiesental gefahren. Sie staunten über die schöne Landschaft und die schönen Dörfer. Henry hat mich gefragt: „Wilhelm, gibt es hier keine armen Leute?“

Darf ich Ihnen noch einen Vorschlag machen? Schreiben Sie doch einmal auch über

Antworten auf die Frage: „Wo seit denn ihr gewesen im Dritten Reich?“ Ich hatte als Schüler im Alter von zehn Jahren mein erstes Schlüsselerlebnis unter dem Thema: „In diesem Geschäft werden keine Juden bedient!“

Wilhelm Jung