

Die Geschichte der Karlsbader Bayer-Oblaten

aufgezeichnet von Alfred Bayer im Jahre 1966 nach einer handgeschriebenen Entstehungsgeschichte der Karlsbader Bayer Oblaten



Die Entstehung der Oblate datiert Jahrtausende in der Geschichte zurück. Als die Hebräer von Ägypten in der alten Vorgeschichte nach Kanaan ausgewandert waren, hatten sie schon die Mazzes, für das jüdische Osterfest gebackene dünne Scheiben aus angesäuertem Weizenmehlteig, mitgebracht. Als das Land der Juden schon vor Christi Geburt von den Römern erobert wurde, nannten sich diese die Mazzes "oblati", die "Dargebrachten". Nach dem erstandenen Christentum wurden kleine Oblaten als "Hostie" bei Messen, als Abendmahl und bei der Kommunion verwendet.

Wie die dünnen einfachen Oblaten auf ihrem historischen Wege nach Karlsbad gekommen sind, ist unbekannt. Schon vor 1800 wurden von einigen Hausfrauen Karlsbads einfache Oblaten mit Hilfe von Zangen mit Backplatten auf offenem Holzfeuer gebacken, zum eigenen Gebrauch und für ihre Kurgäste. Diese einfachen Oblaten wurden später mit Zucker bestreut und später kam die Idee, zwischen zwei einfachen Oblaten Zucker zu tun, manchmal Gewürze beizugeben.



Nun kam nach Karlsbad ein junges Mädchen Barbara Nasler (geb. am 25.5.1827 in Lubenz), wurde Beschließerin in der "Weißen Taube" auf der Alten Wiese, lernte den einzigen Polizisten Michael Bayer (geb. 29.9.1812 in Amplatz im Böhmerwald) kennen und heiratete ihn (9.5.1854).

Barbara Bayer hatte früher das Oblatenbacken abgeguckt, versuchte es auch, verbesserte den Teig hiezu, verfeinerte die Füllung und backte die Oblaten gleichmäßig goldbraun. Sie gründete 1867 die erste Oblatenbäckerei mit dem Zwecke des Verkaufes von Oblaten an Kurgäste. In den Backplatten der Zangen war eingraviert: Karlsbader Oblaten - Barbara Bayer.

Die stets gleich bleibende Qualität ihrer Oblaten fand starken Anklang bei den Kurgästen aller Welt. Anfangs wurden die Oblaten zum Verkauf in Tüten gegeben, später in einfache Papp- oder Holzschachteln. Später kamen mit farbigem Papier überzogene Kartons, auf dem Deckel der Aufdruck: Karlsbader Oblaten. Die vornehmen Kurgäste und der Adel wurden der Kundenkreis der Karlsbader Oblaten, einer Spezialität.

Und so kam es, als im Jahre 1876 der königlich preußische Schlosskastellan Jos. Schneider aus Berlin nach Karlsbad zur Kur kam und Barbara Bayer-Oblaten mit nach Hause nahm. Davon kamen welche auf die Tafel Kaiser Wilhelm I., welche einen derartigen Zuspruch des Kaisers fanden, daß von dort angefragt wurde, ob es möglich wäre, regelmäßige wöchentliche Sendungen von Bayer-Oblaten an den Hof einzurichten. Dies wurde natürlich bejaht und die Bayer Oblaten waren von nun an stets auf der Tafel des Kaisers als sein Lieblingsgebäck und selbst im Arbeitszimmer durften die Bayer-Oblaten nicht fehlen, von welchen der Kaiser von Zeit zu Zeit aß, wie Augenzeugen berichteten. Die Oblaten wurden wöchentlich zweimal an den kgl. Silberverwalter Stefan bis zu dem im Jahre 1888 erfolgten Ableben Kaiser Wilhelm I. geliefert und monatlich bezahlt. Infolge der allerhöchsten Zufriedenheit und in Anerkennung der immer gleich guten Lieferung der Bayerischen Oblaten wurde Frau Barbara Bayer im Jahre 1884 der Titel der königlich preußischen Hoflieferantin verliehen.

Die Oblaten-Bäckerei der Gründerin Barbara Bayer florierte, sie erwarb das Haus "Novarra" auf dem Wiesenberg, wohin ihre Bäckerei vergrößert verlegt wurde. Das Geschäftslokal wurde als Empfangssalon für die Kundschaft bis zum höchsten Adel eingerichtet, auf einem kleinen Schreibtisch lag ein Buch, worin die Kunden eigenhändig die Adressen eintrugen, wohin ihre Bestellungen gesendet werden sollten. Auch der Auslandsversand setzte ein und die Karlsbader Bayer-Oblaten wurden in weiter Welt bekannt. Barbara Bayer verstarb am 18.10.1887.



Der älteste Sohn der Barbara Bayer, Karl (geb. 9.8.1856 in Karlsbad) übernahm ihre Oblatenbäckerei im Hause "Novarra". Karl Bayer war von Wiesbaden zurückgekommen, wo er eine Oblatenbäckerei betrieben hatte. Karl Bayer führte die Erzeugung der Oblaten nach dem altbewährten Geheimrezept weiter, der alte Kundenkreis blieb treu und viele neue Kunden wurden geworben. Aber auch an hinzugekommene Fürstenhöfe gingen im Laufe der Zeit die Bayer Oblaten, so an den spanischen, russischen, holländischen, serbischen, rumänischen, sächsischen, bayerischen und österreichischen Höfe, außerdem an viele regierende Fürstenhäuser in Deutschland, an mehrere erzherzogliche Hofhaltungen in Österreich-Ungarn. Im Jahre 1892, als Kaiserin Elisabeth von

Österreich zur Kur in Karlsbad weilte, besuchte sie den Geschäftssalon der Oblatenbäckerei, bestellte für ihren eigenen Bedarf und trug in das Bestellbuch viele Adressen ein an welche Oblatensendungen abzurichten waren.

Auch zu den späteren Reisen Ihrer Majestät, so z.B. der großen Mittelmeerreise, Miramare, Korfu u. a. wurden Oblaten bestellt, jedoch immer Schokolade-Oblaten, zu welchen die Schokolade von der kaiserlichen Kammer geliefert wurde. An Erzherzog Friedrich wurden durch viele, viele Jahre Bayer-Oblaten geliefert. Großherzogin von Toscana, die Erzherzoge Otto und Eugen waren gute Kunden, persönliche Besteller. Zu einer weiteren großen Auszeichnung kam die Oblaten-Bäckerei Karl Bayer, indem sie am 17. August 1899 zum k. k. Hoflieferanten ernannt wurde, was damals ein ungeheueres Aufsehen hervorrief.

Da der Empfangssalon in der "Novarra" für die laufende Kundschaft nicht mehr zureichte, wurde 1892 die neue Butike 12 in der Mühlbrunnstraße gemietet und paar Jahre später auch die Butike 50 nach dem Hause "Kanone" auf der Alten Wiese. Später erstand Karl Bayer die große Butike gegenüber dem Cafe Elefant auf der Alten Wiese.

Die Qualität der Bayer-Oblaten konnte nicht mehr verbessert werden, aber die Verpackung wurde verbessert und dekorativer. Ab 1895 wurde zum Einschlagen der Oblaten als Schutz des Aromas und gegen Feuchtigkeit Stanniol verwendet. Die Kaschierungen der Pappeschachteln und die neu eingeführten Blechdosen wurden mit Karlsbader Bildern versehen, die Ansicht der Deckel brachte den Sprudel-Springer. Um die Karlsbader Oblaten in weiteren Kreisen intensiver bekannt zu machen, wurden sie auf Messen und Ausstellungen vorgeführt.

Die Bayer-Oblaten wurden als erste in Leipzig mit der silbernen Medaille, nachher in Eger, Wien, Budapest, London, Paris u. s. w. mit 2 silbernen und goldenen Medaillen und Ehrendiplomen prämiert.

Nach Übernahme der Oblaten-Bäckerei durch Karl Bayer war seine Hauptaufgabe, die Herstellung der Oblaten technisch wesentlich zu verbessern. das Backen der Oblaten mit Zangen auf offenem Feuer wurde durch gleitende Klapp-Backplatten mit Gasfeuer ersetzt. Für das Mischen des Oblatenteiges und des Füllmaterials, bisher Handarbeit, wurden von Karl Bayer Apparate konstruiert. Das Bestreuen der einfachen Oblaten zum Backen als gefüllte Oblaten wurde maschinell gemacht. Das Beschneiden der Backränder (Oblaten-Schnitzeln) wurde nicht mehr durch eine Handschere besorgt, sondern maschinell mit Bandsägen und Zylindersägen eigener Konstruktion. Die neuen Backeisen und alle Apparate eigener Erfindungen in Österreich, Ungarn und Deutschland patentiert.

Die Arbeitsräume im Hause "Novarra" fingen an, nicht mehr auszureichen, um den Bestellungen an Oblaten nachzukommen. Während der Saison wurde Tag und Nacht gebacken, die Nachbarschaft beschwerte sich über den Lärm. In der Panoramastraße wurde die kleine Villa des Malers Hutary und das dahinter gelegene Atelier erstanden. Diese beiden Gebäude wurden durch einen Zwischentrakt verbunden, große Arbeitsräume entstanden.



Es wurde die Villa "Emilie". Im Jahre 1899 übersiedelte die Oblatenbäckerei dorthin. Da über 20 Personen schon beschäftigt waren, wurde behördlich das Recht erteilt, die Oblatenbäckerei „Oblatenfabrik“ zu nennen.

Zu den drei Zweiggeschäften in der Mühlbrunnstraße und auf der alten Wiese kamen weitere im Hause "Stockholm" gegenüber dem Mühlbrunnen, im (ehem.) Hotel Trautwein, neben dem Eingang zum Zentralkino, und oberhalb des Hauses "Marmorhalle" in der damaligen Bahnhofstraße.

Da die Arbeitsräume in der Villa Emilie nicht mehr zureichten, wurde in der Dr. Fabian Summerstraße der Bayerhof mit großem Hintergebäude erbaut. Dorthin übersiedelte im Jahre 1912 die Oblatenfabrik.

Im Jahre 1914 brach der erste Weltkrieg aus. Die Verwendung von Weizenmehl wurde gleich verboten, bald hernach auch Butter und Zucker zur Erzeugung von Oblaten und 1916 kam ein universelles Verbot, Oblaten zu backen. Nach Kriegsende 1918 kam Karlsbad an die Tschechoslowakei. 1919 konnte man wieder, noch in beschränkten Mengen Oblaten backen.

Karl Bayer der Ältere aber gab seinem Sohne Karl Bayer der Jüngere (23.10.84) die Oblatenfabrik. Der gute Ruf der Karlsbader Oblaten erwachte wieder in der ganzen Welt. Die Oblatenfabrik Bayer wurde wieder vollbeschäftigt.

Karl Bayer der Ältere verstarb am 4.1.1932. Karl Bayer der Jüngere verstarb am 8.1.1934. Bald nachher übernahm Herbert Bayer (geb.7.11.1911), Sohn des Karl Bayer des Jüngeren, die dritte Generation nach Barbara Bayer, den Betrieb der Oblatenfabrik.

Am 4.Oktober 1938 marschierten deutsche Truppen in Karlsbad ein. Am 30.September 1939 begann der zweite Weltkrieg. Herbert wurde zum Kriegsdienst eingezogen. Am 19.4.1945 trafen Brandbomben den Bayerhof und das Hintergebäude, es wurde betriebsunfähig.

Nicht unerwähnt konnte bleiben, dass seit der Begründung des Oblatenbäckereigewerbes durch Barbara Bayer eine Anzahl Oblatenbäckereien entstanden sind. Das war nicht von ungefähr. Die beliebten Karlsbader Bayer-Oblaten, die Verbesserung der Erzeugung durch patentierte Eisen und Apparate Karl Bayers des Älteren, seine Werbung in Zeitungen und Ausstellungen für die Spezialität Karlsbads, die Oblaten und -Karlsbad, der Weltruhm, der dadurch entfacht wurde, waren die Ursachen, daß Oblatenbäckereien entstanden sind. Karl Bayer der Ältere duldet still, daß seine Patente benutzt wurden, denn er war der vornehmen Gesinnung: "Leben, und leben lassen".

