

Für Naschkatzen

INDUSTRIESCHAU Karlsbader Oblaten made in Geretsried

Geretsried – Im Juli wollte der Arbeitskreis Historisches Geretsried seine Industrieausstellung im ehemaligen Kunstbunker am Isardamm eröffnen. Aufgrund der Corona-Krise ist die Schau auf den Herbst verschoben. Hauptorganisator Werner Sebb hat bereits Exponate zusammengetragen. Wir stellen in loser Folge einige Stücke vor. Heute geht es um süße Versuchungen aus der Schwarzweiß-Bäckerei und Konditorei von Herbert Bayer.

Die Ausstellung ist den ortsansässigen Industrie- und Gewerbebetrieben gewidmet, die es zwischen 1946 und 1970 in Geretsried gab. Einer dieser Betriebe war die Oblatenbäckerei der Familie Bayer. 1867 hatte Barbara Bayer die erste Oblatenbäckerei im böhmischen Kurort Karlsbad eröffnet. In kurzer Zeit hatte sie es zu europaweitem Ruhm gebracht. Bis 1899 entwickelte sich der



Weltberühmt waren die Oblaten aus Karlsbad, die nach dem Zweiten Weltkrieg in Geretsried produziert wurden.

FOTO: SH

kleine Betrieb zu einer richtigen Oblatenfabrik.

Nach der Vertreibung ließen sich Herbert und Wilma Bayer 1948 in einem Bunker des ehemaligen Werks der

Deutschen Sprengchemie (DSC) nieder, um sich mit einer Oblatenbäckerei wieder eine Existenz aufzubauen. Als Basis dienten Wissen und Erfahrung, insbesondere aber streng geheim gehaltene Rezepte aus einer über 80 Jahre alten Familientradition. Bereits im Gründungsjahr arbeiteten in der Bäckerei 75 Personen, meist waren es Frauen aus dem Barackenlager Gartenberg oder den umliegenden Dörfern. Ende der 1950er Jahre wurde es still um den Betrieb. Aus gesundheitlichen Gründen stellten Wilma und Herbert Beyer den Betrieb 1963 ein.

Werner Sebb freut sich, dass er für die Ausstellung von Christa Bayer ein original Oblateneisen zur Verfügung gestellt bekommen hat – und natürlich eine Packung Oblaten. Sie werden heute noch nach dem Geheimrezept für Kenner und Liebhaber gebacken.