

# Die „Drayß’schen Werte“

Rede von Ernst-Ludwig Drayß anlässlich der 300-Jahre Feier der Bäckerei Drayß am 27. November 2024

Meine sehr verehrten Damen und Herren,

wenn man als aktuell Ältester der Bäckerei-Sippe Drayß über Drayß’sche Werte sprechen soll, muss ich hier gleich zu Beginn festhalten: Die „Drayß’schen Werte“ gibt es natürlich nicht, es wäre anmaßend und völlig unangebracht von „Drayßschen Werten“ zu sprechen.

Was sind Werte ? Werte bezeichnen etwas, das wir als positiv, erstrebenswert oder auch gut ansehen. Es sind tief-verwurzelte Überzeugungen, Einstellungen und Bedürfnisse, welche gewöhnlich von den Mitgliedern einer Gemeinschaft oder hier Familie geteilt werden und zu deren Selbstverständnis beitragen. Es gibt bei der Betrachtung der Ahnentafel und/oder des Stammbaumes der Draße doch einige Auffälligkeiten, die darauf hinweisen, dass einige allgemeingültigen Werte typisch für die Familie sind. Und insbesondere wenn ein Handwerksbetrieb 300 Jahre alt ist, ist das etwas so Außergewöhnliches, daß man sich fragt, was war denn entscheidend, welche hervorstechenden Überzeugungen und Eigenschaften führten dazu, dass ein Handwerksbetrieb 300jähriges Jubiläum feiern kann ?

Was also fällt bei der Betrachtung der Drayß-Sippe auf – und ich versuche das ohne Vorurteil zu sehen:

## **1. Bodenständigkeit und Heimatverbundenheit**

Wenn ich mir auf der Ahnentafel den Bäckerei-Stamm ansehe, 9 Generationen, da ist es klar. Seit 9 Generationen in Lorsch, die Vorfahren aus Gernsheim. Da kann man allerdings von einer starken Verwurzelung sprechen. Aber auch bei der Betrachtung der gesamten Ahnentafel, die wir dank der Arbeit unseres Verwandten und Familienforscher Manfred Dreis ziemlich vollständig haben - und die bei 8 Generationen bereits 128 Ur-Ur-Ur Großeltern hat -, zeigt sich bei den Herkunftsorten keine Deutschland-Karte. Alles konzentriert sich auf die hiesige Gegend Bergstrasse, Odenwald, Rheinhessen, Südhessen. Häufig vorkommende Namen sind Gärtner, Diehl, Heinz Dewald. INatürlich gibt es Ausnahmen, aber Verwandte weit weg gibt es nicht – mit Ausnahme der wenigen Vorfahren, die im 19. Jahrhundert nach Amerika ausgewandert sind. Aber auch hier gibt es mit deren Nachkommen Kontakt.

Insbesondere für den Bäckerei-Stamm, dessen Jubiläum wir heute feiern, stand immer ausser Frage, dass die Bäckereien – es gab oft mehrerer Drayss-Bäckereien - in Lorsch waren. In der Kirchstrasse, in der Bahnhofstrasse, in der Rheinstrasse, alles in Sichtweite..

Einige Anekdoten dazu: 1797 hat sich unser Ur-Ur-Großvater Nikolaus Drayß ziemlich sicher sehr aufgeregt, als unser damalige Kurfürst die Lorsch Könighalle für 250 Gulden an die Kleinhäuser verkaufte, zum Abbruch. Aber die Kleinhäuser waren zu langsam. 1803 wurde Lorsch hessisch, der Großherzog Ludwig ! verbot den Abbruch und zahlte die 250 Gulden

zurück. Seit dieser Zeit wurde der Großherzog in unserer Familie verehrt, Ludwig tauchte als Name in der Familie auf und auch ich, so diktierte es unser Großvater, wurde nach dem Großherzog benannt.

Fast wäre es dennoch einmal zu einem Bruch dieser Verbundenheit mit Lorsch gekommen. Unser Großvater Johann Ludwig, der in Lorsch berühmt-berüchtigte Draasebäcker, wäre fast einmal weggezogen. Was war passiert? Im 1. Weltkrieg wurde er schnell verwundet und an der Heimatfront in einer Bäckerei in Bad-Nauheim eingesetzt. Dort lernte er seine spätere Frau Susanne kennen, Tochter eines Kutschers, der Kaiser und Könige in Bad-Nauheim kutscherte. Nach der Hochzeit eröffnete er seine Bäckerei in der Rheinstrasse, da wo sie heute noch ist, und es ergab sich ein Problem. Seine Frau Susanne war evangelisch und das Viertel um die Rheinstrasse, wie die Drayß-Familie, streng katholisch. Es fiel vielen streng katholischen Lorschern schwer, bei der evangelischen Dame aus Bad-Nauheim, die kein Lorschersprache sprach, einzukaufen. Eine schwere Prüfung für Ludwig, da sogar der Lorschener Pfarrer meinte, er „wäre besser im Feld geblieben, als eine evangelische Frau zu bringen“.

In den Anfangsjahren lief das Geschäft deswegen nicht gut. So musste er, um über die Runden zu kommen, im damaligen Lorsch „Heidenviertel“, in der Hügelstr., eine Filiale eröffnen. Dennoch wurde ihm Lorsch fast verleidet. So bewarb er sich 1927 für eine Beamtenstelle in Bad-Nauheim. Das stand ihm zu wegen seiner schweren Kriegsverletzung. Er bewarb sich um die Stelle des Oberaufsehers und Bademeisters im Kurhaus. Die Bewerbung wurde abgelehnt. Ludwig konnte gar nicht schwimmen. Zumindest hatte er ein gesundes Selbstbewusstsein.

Und so wurde das Beamtentum verschont, Ludwig und Susanne blieben in Lorsch und nach und nach lief das Geschäft und er wurde als „Draasebäcker“ zu einem markanten Lorsch Original.

Noch ein Satz zu Heimatverbundenheit: Friedel gab im letzten Jahr das Buch „Mythos Lorsch“ heraus, eine Art Liebeserklärung an unsere Heimatstadt, Beleg für unsere tiefe Verwurzelung hier. Und diese drückt sich auch in der Bewahrung von Traditionen aus. Beispiel: Welschbrot. Eine absolute Selbstverständlichkeit, dass diese Tradition bewahrt und gefördert wird.

## **2. Was fällt noch auf: Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein.**

Johann Philipp Drayß, der vor 300 Jahren die Bäckerei eröffnete, studierte vorher in Heidelberg. Am 9. Dezember 1711 wurde er dort eingeschrieben, zum Studium Generale. Er ging aber nicht weg, sondern kam zurück und eröffnete die verwaiste Bäckerei seines Onkels Johann Georg Draais in der Kirchstrasse. Noch heute steht sein Name eingraviert im Torbogen dort.. Weiterhin war er am Bau der Lorschener Kirche 1725 beteiligt, führte die Rechnungen der Gemeinde, war Schöffe, Gerichtsbeamter und erster Zunftmeister der Lorschener Bäcker im Jahre 1747. Seine Nachfolger übernahmen das Amt des Zunftmeisters immer wieder. Eine Eintragung aus der damaligen Zunftordnung möchte ich herausstellen: „Die Zunft hat für den makellosen Ruf ihrer Mitglieder zu sorgen. Den Gesellen und Lehrlingen ist Müßiggang, Zechen, Spiel, Liederlichkeit und das Feiern eines „blauen Montags“ untersagt.“

Immer wieder engagierten sich die Drayße-Bäcker. Unser Großvater war Mitgründer der Olympia Lorsch, des Odenwald-Clubs, des Obst- und Gartenbauvereins. Friedel war der Initiator des Kuratoriums Weltkulturdenkmal, Mitgründer Olympischer Club, war bei der Gründung des Partnerschaftsvereines dabei et., etc. Ich könnte jetzt eine große Reihe von Vereinsmitgliedschaften der Drayße aufzählen. Auch politisches Engagement war immer vertreten. Unser Großvater wollte eine Lorschler Sektion der Liberal-Demokratischen Partei gründen – zur Gründungsversammlung kamen nur zwei Personen, er und ein Pressevertreter. Später wurde er zunächst Mitglied der NSDAP, trat wieder aus und wurde nach dem Krieg als Widerstandskämpfer ausgezeichnet. Die aktuelle Generation ist, wie Sie wissen, politisch in der bürgerlichen Mitte engagiert.

Bemerkenswert ist auch, dass es bis heute meist nur Selbständige in der Großfamilie Drayß gibt, Bäcker, Handwerker, Gastwirte, Dienstleister – Beamte sind nicht zu finden. Das Vertrauen in die eigene Selbständigkeit als ganz wesentliches Charakteristikum – heute wahrscheinlich wichtiger denn je – ist offensichtlich. Bestes Beispiel ist auch das Wagnis „Back- und Brauhaus“ – und das war ein großes Wagnis, Neuland – das mit großem Selbstvertrauen angegangen wurde und eine bahnbrechende Innovation in der Branche darstellt. „Der Bäcker der Bier braut“ .

Hier möchte ich auch unsere Brüder Karl-Heinz und Hans-Günther nennen, die hier in Lorsch als Selbständige den „Birkenhof“ und das „Cafe am Kloster“ betreiben und genauso Teil der 300jährigen Tradition als selbständige und verantwortungsvolle Gewerbetreibende sind.

Darauf sind wir, eine persönliche Anmerkung, schon stolz, dass die Selbständigkeit als Handwerker oder in einem sonstigen Gewerbe bis heute in unserer Familie eine sehr große Rolle spielt – in einem Umfeld, wo sich in unserer Gesellschaft immer mehr von Verantwortung und Selbständigkeit drücken.

### **3. Auffallend bei der Betrachtung der Bäckerlinie ist auch das Qualitätsbewusstsein.**

Unser Großvater hielt uns Kindern immer wieder seine Werbebotschaft „Nicht billiges Brot, sondern unser anerkanntes Qualitätsbrot ist preiswert“ vor. Und was war in der Bäckerei los, wenn einmal die Backwaren nicht so gut wurden, wie eigentlich sein sollte. Da flog auch schon mal was durch die Gegend und das Geschrei war im ganzen Viertel zu hören. Friedel war Landessieger im Bäcker-Handwerk. Die Qualität muss erstklassig sein, das ist ein eisernes Gesetz und zeugt auch von dem Verantwortungsbewusstsein gegenüber den Kunden. „Mit Sorgfalt gebacken“ ist nicht nur ein Slogan. Auch der Begriff „Bio“ spielte frühzeitig eine große Rolle – und das hat nicht mit einer Ideologie zu tun. Streng kontrolliert nach den Richtlinien der EG-Norm und vielfach ausgezeichnet, darf sich die Bäckerei sehr früh bereits mit Fug und Recht Vollwert-Bio-Bäckerei nennen. Aber das ist nicht alles. So wird ausschließlich Mehl aus integriertem Ackerbau verwendet. Friedel kann die Herkunft des Mehls über die Mühle bis zum Landwirt nachvollziehen.

4. **Schließlich ist bei der Betrachtung der Familiengeschichte eine gewisse Neugierde und Begeisterungsfähigkeit unverkennbar.** Die Drayße zogen immer wieder hinaus in die Welt. Zahlreiche Dokumente belegen das, Berührungsängste gibt es keine, Beziehungen zu Freunden und Familien in der ganzen Welt belegen das. Als sich zum Beispiel unser langjähriger Freund Jacques aus unserer Partnerstadt LeCoteau in den 60er Jahren bei einem Besuch in Lorsch spontan entschloß, hier zu bleiben, wurde er sofort in der Familie Drayß aufgenommen.

**Zusammenfassend: Bodenständigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Unternehmertum, Qualitätsbewusstsein, Neugierde und Begeisterungsfähigkeit führten insgesamt zu dem Familienmotto: Unsere Zukunft basiert auf Herkunft.**

Ich möchte das jetzt so stehen lassen. Die Vergangenheit kann sich sehen lassen, darauf kann man stolz sein, die Zukunft ist vielversprechend und lässt einiges erwarten.

Eines konnten die Drayße aber noch nie, nämlich große Reden halten und deswegen ist jetzt Schluss.

