

Handwerk mit goldenem Boden
oder echte Knochenarbeit?

DIE GEHEIMNISSE UNSERER

BÄCKER

Stehen Bäcker noch immer mitten in der Nacht auf, kneten Teig, schwitzen dann in der Backstube – nur damit alle anderen früh am Morgen frische Brötchen auf dem Frühstückstisch haben? Oder schlafen sie heutzutage doch ein paar Stunden länger, um dann fertig gekaufte Teigrohlinge aufs Blech zu setzen, die sich in wenigen Minuten in knusprige Brötchen verwandeln? Sind neue Brotsorten nur eine Mode oder doch besonders gesund? Gelingt den Profis eigentlich immer alles – und was passiert mit unverkauften Backwaren? Wir haben Männer und Frauen befragt, die es wissen müssen.



Früh aufstehen

„Schichtarbeit ist schlimm für den Körper. Immer zur gleichen Zeit aufzustehen nicht. Ich gehe meistens abends gegen acht Uhr schlafen und stehe um zwei Uhr früh auf. Es gibt nichts Schönes, das man nicht auch am Tag tun könnte!“

HEINZ HOFFMANN,

55, Bayerischer Landesinnungsmeister, München

„Ich habe meinen Rhythmus komplett umgestellt, bin nachts wach, heize den Ofen an und mache die Teige fertig. Dann wird gebacken. Am späten Vormittag gehe ich schlafen. Abends esse ich mit meinen Kindern, sonst sehe ich sie unter der Woche kaum. Das ist wohl das größte Opfer, das ich für meinen Beruf bringe.“

FRANK MARQUART,

44, Bäckermeister, Greifswald

Fertigprodukte? Nein danke!

„Discounter haben wir immer noch die Frische und die Qualität voraus.

Wir bieten etwas

anderes als die gefrorenen Teiglinge aus der Fabrik. Unsere frische Schrippe schmeckt einfach ganz anders – viel besser. Wir backen am Sonntag bis elf Uhr am Morgen frisch nach und haben immer eine Schlange vor der Tür.“

THORSTEN WIEDENROTH,

45, Bäckermeister, Hamburg-Altona

„Wir benutzen keine Mischungen und Fertigteige. Das ist mir wichtig. Fertigprodukte sind natürlich eine Arbeitserleichterung. Wer mit Vollei im Tetrapack arbeitet, spart sich außerdem viele Auflagen. Wir beziehen unsere Eier trotzdem frisch von den Bauern aus der Umgebung. Jeder muss für sich selbst entscheiden. Hauptsache, man ist ehrlich zu den Kunden.“

JULIA HOLZNER,

27, Bäckermeisterin, Geisenhausen

„Da, wo noch handwerklich gearbeitet wird, ist der Stolz auf die deutsche Backtradition berechtigt. Eine Filialbäckerei, die vor allem darauf achten muss, dass alle Teige gleich maschi-

„Ich fange morgens um zwei Uhr an und arbeite bis zehn Uhr. Dann schlafe ich eine Stunde und gehe mittags noch mal für drei bis vier Stunden ins Büro. So früh aufzuwachen ist Gewohnheitssache. Man legt alle Hobbys auf den Tag. Ab und zu wäre es natürlich schön, etwas länger zu schlafen. Aber auch an freien Tagen wache ich um zwei Uhr auf. Man muss natürlich eine Partnerin haben, die das mitmacht.“

MICHAEL DICK, 55, Bäckermeister, Denzlingen



FOTO: © GETTY IMAGES

nengängig sind, nicht kleben und immer die gleiche Konsistenz haben, hat damit aber nicht mehr viel zu tun.“

ANSGAR VORTMANN,

46, Biobäcker, Bad Vilbel

„Die Qualität von Tiefkühlware ist gestiegen. Ein vom Bäcker gut aufgebakenes Tiefkühlbrötchen ist oft nicht mehr von einem mittelmäßigen selbst gebackenen zu unterscheiden. In meiner Bäckerei verwende ich aber keine Tiefkühlprodukte. Was wir nicht selber herstellen können, verkaufen wir nicht. Schlimm an den Tiefkühlprodukten finde ich vor allem den Energieverbrauch und die langen Transportwege – das ist sehr unökologisch.“

STEFAN WALTHER,

52, Bäckermeister, Frankfurt a. M.

Früher war nicht alles besser

„Die Qualität ist seit der Wende viel besser geworden. Früher waren von 60 Eiern unzählige schlecht, rochen faulig oder waren zerbrochen. Und im Mehl war früher keine Ascorbinsäure, seit der Wende ist das Standard, damit der Teig besser aufgeht.“

JENS MÜHLAU,

48, Bäckermeister, Rostock

Manche Neuerung ist Quatsch

„Es gibt interessante Marktentwicklungen, aber vieles ist Quatsch. Jedes Jahr ist ein anderes Produkt die neueste Mode. Die eine oder andere gute Idee ist aber schon dabei. Ich mache

auch Dinkelvollkornbrot und Brot mit Chiasamen und Amaranth. Der größte Teil unserer Kunden ist konservativ und bleibt bei dem, was er kennt. Aber wenn wir ein neues Produkt anbieten, probieren sie es.“

MICHAEL DICK,

55, Bäckermeister, Denzlingen

„Der Rummel, der um das sogenannte Eiweißbrot gemacht wird, ist ausgemachter Blödsinn. Die Leute denken, das ist gesund. Dabei ist Eiweiß überhaupt kein Mangelprodukt. Im Gegenteil, wir essen zu viel davon und bekommen deshalb oft genug Arthrose oder Gicht. Wenn ich nicht zunehmen will, gibt es ein viel wirksameres Mittel: weniger essen.“

STEFAN WALTHER,

52, Bäckermeister, Frankfurt a. M.

Vorsicht Mogelpackung

„Mich macht es sauer, wenn Kollegen Schindluder treiben. Ich habe schon zwei angebliche Holzofenbäcker bei der Gewerbeaufsicht angezeigt. Denn ich backe mit viel Aufwand echtes Holzofenbrot. Andere backen es im normalen Ofen und stecken es dann noch mal zehn Minuten in einen mobilen Holzofen. Das ist doch eine Mogelpackung!“

BÄCKERMEISTER,

Mitte 40, Großraum Hamburg

Weizen ist nicht Ihr Feind

„Ganz ehrlich, um glutenfrei wird ein echter Hype gemacht. Ich weiß

nicht, ob wirklich so viele Menschen allergisch auf den Klebstoff aus dem Weizenkorn reagieren. Was in den glutenfreien Sachen als Ersatz drin ist, ist fragwürdig!“

THORSTEN WIEDENROTH,
45, Bäckermeister, Hamburg-Altona

„Die Rede von der Weizenwampe ist widerlegt. Ein gesundes Mittelmaß ist am besten. Aber man darf sich auch mal was gönnen. Genuss ist etwas Schönes, essen in Gemeinschaft auch. Manche Leute kaufen sich eine Butterbrezel und essen sie dann allein im Auto. Gibt es etwas Schlimmeres als allein zu essen und dabei vor dem Bildschirm zu sitzen?“

HEINZ HOFFMANN,
55, Bayerischer Landesinnungsmeister, München

Was meine Kunden lieben

„Der Geschmack der Kunden – auch der Bio-Kunden – hat sich verändert. Früher haben wir vor allem 100 Prozent Schrotbrot verkauft, das ist heute nur noch etwas für absolute Hardcore-Biokäufer. Heute ist Feines beliebter: Ciabatta, Baguette, Croissant.“

ANSGAR VORTMANN,
46, Biobäcker, Bad Vilbel

„Viele kommen wegen eines Vollkornbrottes, das wir noch nach dem Rezept von 1899 backen. Und auch die Brötchen schmecken ‚wie früher‘, sagen unsere Kunden.“

JENS DÖBLER,
47, Vorsitzender Bäckerinnung Ostvorpommern

Welche Rolle spielt der Preis?

„Ich würde schon sagen, dass alle nach dem Preis gucken. Die Spanne zwischen arm und reich geht immer weiter auseinander. Es gibt viele Leute, die sich keine Qualitätsprodukte mehr leisten können. Für die sind 30 Cent für ein Brötchen zu viel.“

KARL-HEINZ HOLZ,
76, Bäckermeister im Ruhestand, Zingst

„Wer bei uns kauft, dem ist Qualität wichtig. Das ändert aber nichts daran, dass er nur eine begrenzte Menge Geld für Backwaren ausgeben will oder kann. Preiserhöhungen bringen mir oft nichts, weil die Leute dann einfach weniger kaufen.“

FRANK MARQUART,
44, Bäckermeister, Greifswald

Ich bin (gern) selbstständig

„Wer sich selbstständig machen will, muss investieren: 300 000 bis 400 000 Euro kostet eine Backstubeneinrichtung. Allein für einen Ofen legt man 40 000 Euro hin.“

MICHAEL DICK,
55, Bäckermeister, Denzlingen

„Vor einiger Zeit konnte ich mal meinen Arm nicht bewegen. Das ist eine Katastrophe. Da draußen steht mein Name an der Tür, die Leute warten auf ihr Brot. Selbst wenn ich krank bin, muss der Laden weiterlaufen. Das ist schon ein irrer Druck.“

FRANK MARQUART,
44, Bäckermeister, Greifswald

„Sein eigener Chef zu sein ist super, ich muss mich nicht groß unterordnen. Aber wir haben hier trotzdem keine Diktatur im Betrieb, da kommt jeder zu seinem Recht. Und die anderen haben eine Woche mehr Urlaub als ich. Klar bin ich auch ein bisschen stolz auf die Familientradition, darauf, dass es uns noch gibt.“

JENS DÖBLER,
47, Vorsitzender Bäckerinnung Ostvorpommern

„Wir sind vom Weltmarkt abhängig. Vieles wird an der Börse gehandelt. Letztes Jahr waren die Mandel- und Nusspreise extrem hoch. Manchmal wird auch eine Ernte zurückgehalten, um die Preise in die Höhe zu treiben. Man kann da nichts tun. Wir machen dann eine Mischkalkulation.“

JULIA HOLZNER,
27, Bäckermeisterin, Geisenhausen

Nicht immer gelingt alles

„Das Brot ist zu dunkel oder zu hell? Stellen Sie sich meinen großen Ofen vor, mit 100 Broten darin. Das, welches ich zuerst in den Ofen gescho-

ben habe, backt länger – denn es war zuerst drin und kommt zuletzt heraus. Das kann zehn Minuten Unterschied bedeuten.“

BÄCKERMEISTER,
Mitte 40, Großraum Hamburg

„Natürlich geht gelegentlich mal etwas schief. Ich habe auch schon mal Zuckerbrot weggeworfen, weil ich Salz statt Zucker drübergestreut hatte. Wir sind eben kein vollautomatisierter Betrieb.“

JENS MÜHLAU,
48, Bäckermeister, Rostock

Das passiert mit den Resten

„Bei uns wird alles recycelt: Helle Backwaren kommen in Weckmehl, das wir zum Beispiel für Nussfüllungen verwenden oder im Boden eines Zwetschkuchen. Ein Teil des übrig gebliebenen Brotes wird eingeweicht und unter den Brotteig gegeben, das macht das neue Brot haltbarer und besser. Den Rest spenden wir dem Tafelverein. Torten, die zwar noch gut sind, sich aber für den

FOTO: © GETTY IMAGES



„Man glaubt es kaum, aber unser Geschäft ist witterungsabhängig. Eine Kundin sagt immer: Heute ist *Pain-au-chocolat*-Wetter. So ein Schokocroissant gönnt man sich am ehesten bei zehn Grad und Regen.“

NISSA GRÖNING,
40, Mitinhaberin einer Bäckerei in Hamburg

Verkauf nicht mehr eignen, spenden wir an soziale Einrichtungen.“

MICHAEL DICK,
55, Bäckermeister, Denzlingen

Die lieben Lehrlinge

„Ich habe keine Schwierigkeiten, Auszubildende zu finden und zu halten. Weil die Arbeit Spaß macht und man sich entfalten kann. Hier bei uns in Bayern sind die Aufstiegsmöglichkeiten groß. Man kann als Bäcker sogar studieren.“

HEINZ HOFFMANN,
55, Bayerischer Landesinnungsmeister, München

„Bäcker ist ein idealer Beruf für jemanden, der gern praktisch arbeitet. Ich persönlich nehme lieber einen Lehrling, der zwar keinen Schulabschluss hat, aber motiviert ist, als einen, der zwar einen guten Abschluss hat, aber auf meine Frage, warum er Bäcker werden will, antwortet: Na ja, irgendwas muss ich ja machen.“

STEFAN WALTHER,
52, Bäckermeister, Frankfurt a. M.

„Die Auszubildenden gehören eindeutig der Generation Smartphone an. Sie sind es gewohnt, im Minutentakt ihre Aufmerksamkeit zu verschieben, und es fällt ihnen schwer, sich über mehrere Stunden auf etwas zu konzentrieren – zum Beispiel darauf, wie sich ein Teig entwickelt.“

JENS MÜHLAU,
48, Bäckermeister, Rostock

Am liebsten backe ich ...

„Ich mache alles gern. Brot, Herzhaftes, oder – schließlich bin ich ja auch Konditorin – Torte!“

JULIA HOLZNER,
27, Bäckermeisterin, Geisenhausen

„Zur Weihnachtszeit gibt es in unserem Laden jedes Jahr ein großes Lebkuchenhaus. Von dem dürfen sich die Kinder nach Weihnachten ein Gummibärchen oder Bonbon abnehmen. Das war mir immer eine große Freude.“

KARL-HEINZ HOLZ,
76, Bäckermeister im Ruhestand, Zingst



KINDERBLUES

Unser vierjähriger Sohn lag abends in seinem Bettchen. Nachdem ich ihm eine Gutenachtgeschichte vorgelesen und ein Gebet mit ihm gesprochen hatte, bemerkte ich, dass ihn etwas bedrückte.

„Fehlt dir was?“, fragte ich ihn.

„Ach Mama“, antwortete er. „Ich weiß einfach nicht, wie die Frau denn aussehen soll, die ich einmal heiraten werde. Und überhaupt, wie soll das denn eigentlich alles vor sich gehen?“

R. M.