

Unser täglich Brötchen

Traditionelle Bäckereien kämpfen gegen Discounter-Brötchen – und setzen dabei auf Kreativität, Handarbeit und etwas, das man nicht kaufen kann. Ein Besuch in zwei hannoverschen TraditionsGeschäften mit Geschichte.

Von Simon Benne



Hannover. So kann Handwerk duften. Der Geruch von Marzipan und Mehl liegt in der Luft, von Teig und Hefe und von aufsteigender Ofenwärme. „Das hier ist unser Herzstück“, sagt James Klinke und klopft auf die altmodischen Kacheln des Backofens, der fast 90 Jahre alt ist. So alt wie die ganze Hofbäckerei in der List. Seit 25 Jahren ist Klinke Backstubenleiter in dem kleinen Laden, und seit 1.30 Uhr steht er heute hier. Wenn er nachts zur Arbeit kommt, muss er erst einmal diesen Ofen in Gang bringen, den wohl letzten seiner Art in Hannover, der noch mit Briketts beheizt wird. Das gute Stück, das nach Heimatmuseum oder Puppenstube aussieht, braucht eine Stunde, um auf 220 Grad Betriebstemperatur warmzulaufen.

„Wir machen hier täglich 1300 normale Brötchen, dazu kommen Kürbiskern, Mehrkorn, Croissants und Hörnchen“, sagt Klinke, als er mit dem hölzernen Schlagschieber einen Schwung Brötchen aus dem Ofenloch

zieht. Jeder Teigling spürt hier noch den Druck der Bäckerhand jeder wird einzeln oval gerollt und eingeschnitten – „aufgescheuert“, wie der Fachmann sagt.

Klinke ist Bäcker mit Leib und Seele. Er kann sogar vom frühen Aufstehen schwärmen und davon, wie es ist, wenn die Vögel im Morgengrauen vor der Backstube anfangen zu singen. Doch er kann auch von einer hart umkämpften Branche erzählen: „Es ist erschreckend, wie viele Familienbetriebe schon aufgeben mussten“, sagt er kopfschüttelnd.

Weitere HAZ+ Artikel



[Polizeistatistik](#)

Einbrüche in Hannover: Hier schlagen die Täter am häufigsten zu



[Corona-Infektionen](#)

Zahl der Fälle bei UPS auf 102 gestiegen



[Leinenpflicht in Hannover](#)

Brut- und Setzzeit: Das müssen Hundebesitzer zur Leinenpflicht wissen



[ZUR GALERIE](#)

[Traditionelle Bäckereien kämpfen gegen Discounter-Brötchen – und setzen dabei auf Kreativität, Handarbeit und etwas, das man nicht kaufen kann. Ein Blick in zwei hannoversche Traditionsläden.](#)

Als er mit 15 Jahren seine Lehre begann, war das Bäckereiwesen der Inbegriff einer krisensicheren Branche. Brot essen die Leute immer, hieß es. Inzwischen stehen Traditionsbäckereien in einem erbitterten Kampf gegen den Tiefkühlteigling. Mehr als 60 Prozent der Brote in

Deutschland stammen mittlerweile aus Backshops oder Backautomaten in Supermärkten, die solche gefrorenen Teiglinge aufbacken. In der Bundesrepublik hat sich die Zahl der Bäckerhandwerksbetriebe seit 1998 fast halbiert - von 21.400 auf gerade noch 12.200.

Alteingesessene Bäckereien müssen sich etwas einfallen lassen, um sich gegen die Billigkonkurrenz zu behaupten. Da ist der museale Ofen der Hofbäckerei Teil eines Geschäftsmodells, bei dem die Vergangenheit Zukunft hat: „Wir haben eine offene Backstube, jeder kann uns zusehen“, sagt Klinke: „Kunden bringen ihre Kinder mit, um ihnen zu zeigen, wie Brötchen gemacht werden. Ein paar Käufer denken zuerst, das ist alles Attrappe hier - dabei zeigen wir, wie traditionelles Handwerk aussieht.“ So wird der Hörnchenkauf zum Event.

Klinke schüttet drei Dutzend Brötchen in eine Blechwanne: „Die Leute können darauf vertrauen, dass wir alles frisch backen“, sagt er. Er könnte auch sagen: dass hier keine tiefgefrorenen Teiglinge per Laster durch halb Europa gekarrt werden, ehe ungelernete Regaleinräumer sie in einen Ofen schieben, ohne zu wissen, was drin ist.

Der Brotkauf beim Discounter ist für viele Verbraucher nicht zuletzt eine Frage der Bequemlichkeit: „Ich kaufe auch manchmal im Supermarkt um die Ecke, um mir den Weg zum Bäcker zu sparen“, sagt Felicitas Schröder. „Dabei schmecken sie hier eigentlich besser.“ Die 20-Jährige hat in der Bäckerei Heiser gerade drei Mehrkornbrötchen gekauft.

Seit mehr als 100 Jahren gibt es in diesem Laden in Mittelfeld eine Bäckerei. Die Vitrine im Verkaufsraum ist ein kleines Kunstwerk, ein Stillleben aus Marzipankuchen und Mandelhörnchen, aus Plunder und Croissant. „Wir machen alles selbst“, sagt Bäcker Christian Heiser, der das Geschäft 1996 mit seinem Zwillingenbruder Carsten übernommen hat. Inzwischen betreiben sie fünf Geschäfte. Der Brotverkauf ist ihr Broterwerb. „Ich würde jederzeit wieder Bäcker werden“, sagt er, „doch viele Geschäfte haben heute zu kämpfen.“ Zum Wandel der Branche gehört, dass der klassische kleine Laden an der Ecke heute viel weniger Brot verkauft als noch vor ein paar Jahren - und viel mehr belegte Brötchen wie im Imbiss oder Coffee-to-go aus großen Automaten.

Das normale Brötchen kostet bei Heisers 32 Cent, deutlich mehr als am Tresen im nahen Supermarkt. „Aber bei uns ist alles Handarbeit“, sagt Heiser. Er führt in die Backstube. Mitarbeiter kneten am Vormittag schon den Teig für den nächsten Tag. Raspelkäse ruht auf Teiglingen, die in Regalen darauf warten, dass der Backofen sie in Käsebrötchen verwandelt.

Ob er eine Strategie für den Discounterkampf habe? „Wir setzen auf Qualität“, sagt Heiser. Der industriellen Massenware versucht sein Team mit Individualität zu trotzen, mit handgeformtem Plunder und hausgemachtem Kuchen der Saison: „Gerade sind Heidelbeer und Pflaumen dran“, sagt Heiser: „Das schöne an unserem Beruf ist doch, dass man so kreativ sein kann.“ Er zeigt auf ein großes Backblech: „Unser Butterkuchen ist sehr beliebt - das Rezept verrate ich aber

nicht.“

Hinterm Tresen packt unterdessen Amira Dedovic einer 91-jährigen Kundin zwei Brötchen ein: „Besonders knackige, wie immer“, sagt sie. Die Verkäuferin weiß genau, wer seine Brötchen gerne besonders hell, besonders dunkel oder besonders rund möchte. Die meisten Käufer sind Stammkunden, viele begrüßt sie mit Namen. Das sollen die im Supermarkt erst mal nachmachen.

Das täglich Brot ist ein mühsames Geschäft geworden für kleine Bäckereien. Doch es ist keineswegs ausgemacht, dass sie im Verdrängungswettbewerb gegen Discounter-Brötchen untergehen. Die Schlange vor der Hofbäckerei in der List ist am Wochenende oft so lang, dass die Mitarbeiter kostenlos Kaffee an die Wartenden ausschenken. „Auch wegen der guten Atmosphäre“, sagt Bäckermeister Klinke. „Atmosphäre spielt bei uns eine wichtige Rolle.“ Atmosphäre, Nähe, Vertrauen – es gibt Dinge, die sich industriell nicht billig herstellen lassen.

Nachgefragt ...

... bei Carsten Wulf, Geschäftsführer der Bäckerinnung Hannover.

Herr Wulf, können sich traditionelle Bäcker im Kampf gegen billige Supermärkte überhaupt noch behaupten?

Natürlich punkten Discounter mit niedrigen Preisen. Doch inzwischen gibt es bei Verbrauchern auch einen Trend zur Qualität. Es gibt viele Nischen, in denen kleine Bäcker gut bestehen können.

Sind Brötchen vom Discounter denn qualitativ schlechter?

Teig ist ein Naturprodukt, jede Mischung ist etwas anders – das verträgt sich schlecht mit industrieller Produktion. Man braucht bestimmte Mittel, um den Teig immer gleich zu halten, um ihn in großen Massen locker zu halten und um ihm eine bestimmte Farbe zu geben. Diese sogenannten Backhilfsmittel, die für die industrielle Produktion notwendig sind, müssen nicht deklariert werden. Bei handwerklichen Betrieben sind sie gar nicht nötig.

Ein weiteres Problem für viele Bäcker ist es, Nachwuchs zu finden.

Wenn Jugendliche eine Ausbildung beginnen, sind sie noch in der Pubertät. Schon aufgrund der hormonellen Umstellung gehen sie spät ins Bett und kommen morgens schwer hoch – daher ist für viele das Bäckerhandwerk leider nicht erste Wahl?...

... zumal man nicht so gut verdient: Ein Azubi im ersten Lehrjahr geht mit gerade 485 Euro nach Hause.

Im dritten sind es immerhin 750 Euro! Natürlich gibt es Berufe, in denen man mehr verdient. Dafür hat man früh Feierabend – und es ist ein schöner, kreativer Beruf, bei dem man etwas mit den Händen herstellt.

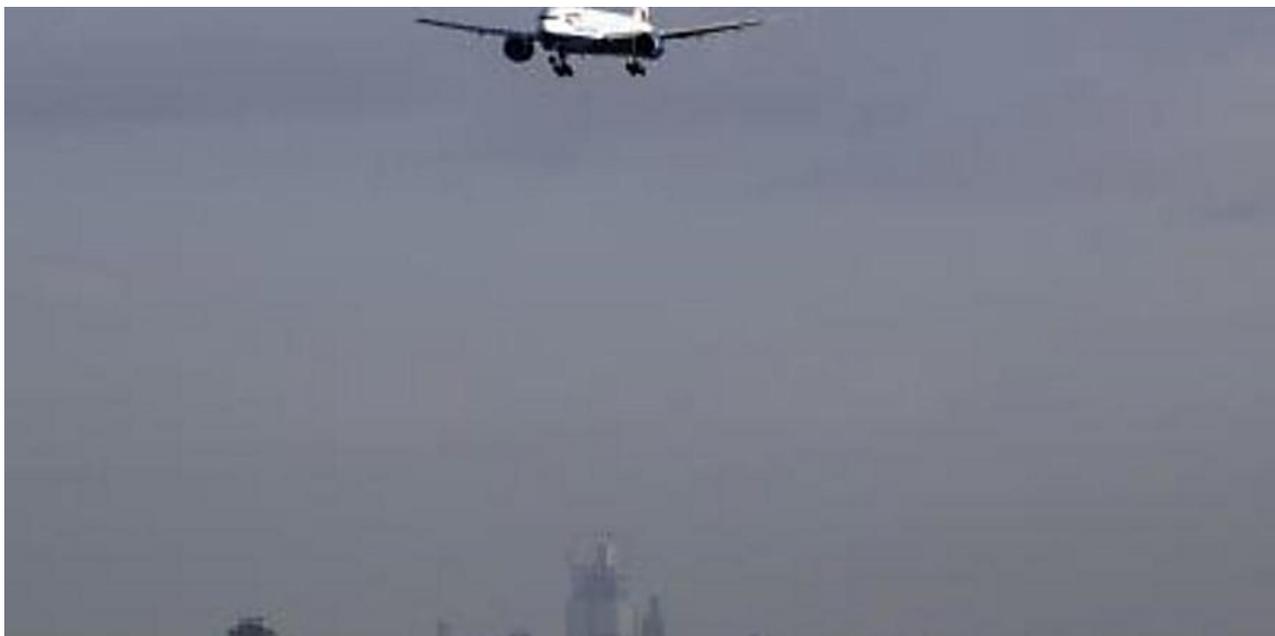
Interview: Simon Benne





Rentner sucht nach Wanderung stundenlang nach seiner Frau

Ein 81-Jähriger lässt seine erschöpfte Frau nach einer Wanderung auf einem Hof zurück, damit sie sich ausruhen kann. Er holt seinen Wagen, um seine Gattin wieder einzusammeln – doch dann findet er den Hof nicht mehr. Nach mehreren Stunden holte er sich Hilfe.



Umstrittene Quarantänepflicht in Großbritannien in Kraft

Viele Länder lockern wieder die Einreisebestimmungen trotz Corona-Krise, doch Großbritannien verschärft sie. Neue Quarantäne-Regeln dürften die Reisebranche empfindlich treffen.

ANZEIGE

Hannoversche Allgemeine

[DeineTierwelt.de](#) | [DeineAnzeigenwelt.de](#) | [Fyndoo](#) | [Radio.de](#)

Bleiben Sie informiert

