

Das Rezept gegen die Brezel-Krise

Wie sich Traditionsbetriebe des Bäckereihandwerks hier behaupten – gegen die Aufbackautomaten und die Großfilialisten

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
JÖRG MOLLE

Waiblingen/Remseck.

Wieder zwei Bäckereien weniger. 2014 hörten zwei Handwerksbetriebe im Kreis auf. Hört sich nicht dramatisch an, aber das Bäcker-Sterben setzt sich Jahr für Jahr fort. Der Innungsmeister weiß, wie gegengehalten werden kann. Es gibt sie noch, die Betriebe, die mit Neuerungen die Tradition wahren – etwa in Waiblingen in einer Seitengasse.

Es ist ja so bequem. Kurz vor achte am Abend fällt einem ein, dass man noch was für den Kühlschrank holen muss. Beim Norma, Lidl, Aldi geht der Weg automatisch vorbei an den Aufbackstationen. Also schnell noch ein paar Brötchen gezogen aus der Klappe fürs Frühstück am Morgen. Das Erwerben anderntags erfolgt dann zweifach. Wie sollen sie auch frisch sein, wie sollen sie schmecken, die schockgefrierzten Teilgenie aus Polen? Fragt sich Georg Strohmair, Bäcker aus Remseck und Innungsmeister der Kreise Rems-Murr und Ludwigsburg. Aktuell sind Branche wie Kunden aufgeschreckt worden durch die Insolvenz der Stuttgarter Großbäckerei Lang. Dabei hatte man doch vor Jahrzehnten noch allen gesagt, das sei der unumkehrbare Trend. Man müsse wachsen zum Filialisten und Beliefler. Nur dann habe man eine Chance. Was gilt jetzt?

Strohmair sagt, das Bäckersterben sei es keine neue Erfindung, habe schon vor 20 Jahren eingesetzt. Pro Jahr verliert Deutschland 300 Bäckereien bei einer ziemlich konstanten Rate. Manchmal fehlt der Nachfolger, viele laufen die Kassenröhre, andere finden keine Lehrlinge. Und dann kann die Discounter und stellen den Schnellerhitzer in den Gang. Für Strohmair, der auch politisch denken muss, ein Widerspruch: „Man will Vollbeschäftigung, und dann macht man den Arbeitsmarkt mit Gewalt kaputt.“ Indem man die Teilgenie viele Hundert Kilometer auf die Straße schiebt. Und die Transporte eben viel zu billig sind.

Dabei gibt es den treuen Kundentamm – für die Handwerksbetriebe, beobachtet Strohmair. Man müsse halt nur mehr bie-



Das Traditionsunternehmen Wolf in Waiblingen trotz dem Bäcker-Sterben. Hier klappte ja auch der Generationenwechsel, wobei Vater und Mutter noch mitarbeiten. Andreas und Eugen Wolf in der Backstube. Bild: Habermann

ten als früher. Man mache aus dem Verkaufraum ein kleines Café, so der Raum es hergibt. Man senke die Qualität eben nicht ab. Sie sei „unabdingbar“. Das merke man daran, dass wer heute ein Brot kauft, auch morgen und übermorgen davon noch Scheiben runterschneiden will. Weil es frisch bleibt. Vielleicht ist es notwendig, mit der Zeit zu gehen und als kleine Bäckerei sich an brot-les-te zu beteiligen. Dann eröfnet die Kunden eine freiwillige Qualitätsprüfung. Es schadet auch gewiss nicht, up to date zu sein bei den allfälligen Diskussionen um die Gerundtheit, Stichwort Allergien, Stichwort Gluten-Unverträglichkeit. Dann müsse man eben den Schritt zurück vollziehen zu alten Getreidesorten. Dinkel gehört dazu, mehr noch aber Emmer und Einkorn. Auch wenn es sich um ertragschwache Sorten handelt. Und schließlich: Der Bäcker hat sich Zeit zu nehmen. Er hat viel mehr Zeit in der Backstube zu stehen, statt im Büro zu sitzen. Wer so seinen Be-

trieb führt, auch noch darauf achtet, dass die Zutaten aus der Region kommen und damit wirbt, der habe Bestand. Sagt die Innungsmeister. Der wird erleben, dass die Kunden nicht erst dann „Unterschriften sammeln“, wenn der Bäcker zumacht.“ So betrachtet hat die Bäckerei Wolf in Waiblingen vieles richtig gemacht. Obwohl sie nicht mit Laufrundschau rechnen kann, hier in der verstopften Sackgasse, der Rötestraße, bei der Waiblinger Poststelle. Und obwohl sie keine zweite oder dritte Verkaufsstelle hat.

Die Kundschaft steuert sie bewusst an

Der Generationenwechsel ist gelungen. 2002 stirbt Sohn Andreas ein. Wobei die Eltern immer noch mitschafften. Andreas Wolf weiß aus Bäckereierben. Früher röhren sich von keimem Standort weiter in die Innenstadt die Bäckereien wie an einer Perlschnur auf – einst sieben an der Zahl. Heute gibt es nach wie vor Brötchen an vielen Stellen, aber eben an der Tanks und beim Discounter. Die Wolfs leben davon, dass die Kundschaft sie bewusst ansteuert. Und das sind mehr und mehr die Leute, die in den Büros nebenan hocken. Im Arbeitsamt, bei dem Stübewest-stall-Arbeitgebern, bei der Post. Das heißt dann eben, dass die Wolfs nicht nur an der Heißecke den ewig gleichen Leberkäs vor sich hinbrutzeln lassen, sondern ein Mittagessen anbieten. Und ausgesuchte Produkte, bis zu exquisten Weinen, in ihrem Verkaufsräum so präsentieren, dass man anbelien will.

Jüngst hat sich in direkter Nähe ein Lidl angesiedelt. Die Wolfs hatten Angst, dass ihnen jetzt eine Scheibe abgeschnitten wird. Aber, beobachtet Wolf: „Seither sind es wieder die Kunden nämlich. Selbst Lidl-Gänger schätzen das Brot, das auch übermorgen noch frisch ist.“

Es sei halt ein Unterschied, ob ein Brot mit einer Fertigmehlmischung angehört wird. Oder ob der Handwerksmeister den Sauerteig weit davor anrührt, am Abend nochmals aufweicht. Damit er, der Teig, Zeit hat zu gehen. Ein Aroma zu bilden. Es sei halt notwendig, wenn es wirklich frische Brötchen geben soll, dass er und seine Angestellten um zwei Uhr, halb-drei Uhr in der Nacht in der Backstube stehen. Auch wenn er dann auf einen Arbeitstag von 16, 17 Stunden komme.

Es ist nämlich so: „Man muss da schon ein bisschen verrückt sein“. Beziehungsweise, schließt er hintenach, damit es nicht so verrückt klingt: „verliebt sein“. Dann klappt es auch mit dem Nachbarn. Als Kunden. Wann bitte hört man das schon von einem schwäbischen Unternehmer: „Wir sind nicht unzufrieden.“

Bäcker-Sterben

■ Im Land Baden-Württemberg schließen im Schnitt zwischen zwei und drei Prozent der backenden Betriebe. So die Auskunft von Andreas Koller von der Landesinnung für das Bäckereihandwerk.

■ Die Szene wird vielfältiger. In Winnenden hat unlängst in der Bröckenstraße 16 das Saraj Baklava Café aufgemacht – mit türkischen Spezialitäten aus der Konditorei-Stube. In Waiblingen, in der Bahnhofstraße 62, gibt es neuerdings in einer früheren Metzgerei griechische Leckereien, aber auch ein Mittagessen. Name: „Delicious“, Griechische Kostlichkeiten. Brezeln freilich gibt es weder hier noch dort.



Treue Kundschaft, freundliche Bedienung – auch das sind Zutaten fürs Durchhalten.