

BÄCKEREIEN IN DEUTSCHLAND

Der Arbeitstag von Bäckermeister Friedbert Englert beginnt mitten in der Nacht. Gemeinsam mit seinen Gesellen steht er dann in der Backstube. Er knetet den Teig für seine Brote und Brötchen, die später in seinen Bäckereien verkauft werden. Die Kunden des Familienbetriebs können sich darauf verlassen: Hier ist alles Handarbeit. In der Großbäckerei Harry, die mit ihren Waren 9 000 Geschäfte beliefert, sieht es dagegen anders aus: Maschinen stellen die Backwaren in Rekordzeit her. Trotzdem wird auch hier Wert auf Qualität gelegt und auf Chemie verzichtet.

MANUSKRIFT ZUM VIDEO

SPRECHER:

Das gibt es noch: der Bäcker**meister** schon um Mitternacht in seiner **Backstube**. Mit acht Leuten macht er 400 Brote am Tag. **Kneten** – das ist wichtig für ein gutes, deutsches Brot, meint Friedbert Englert. Die Rezepte für die **Roggen-, Misch- und Körnerbrote** kommen aus der Familie.

FRIEDBERT ENGLERT (Bäckermeister):

Wir setzen das teuerste **Backmittel** ein, das es gibt, und das ist Zeit.

SPRECHER:

Genug Zeit – zwei Stunden darf das Brot ruhen.

SPRECHERIN:

In der Großbäckerei Harry **zählt** dagegen **Tempo**. Kein einziger knetet hier noch per Hand. 2 000 Brote pro Stunde – und das an nur einer **Produktionslinie**. Matthias Müller hat noch in einem **Handwerksbetrieb gelernt** – jetzt leitet er die **Massenproduktion**.

MATTHIAS MÜLLER (Bäckereileiter Harry-Brot):

Also für mich ist das Realität, weil das Herstellen von Brot ist nach wie vor ... braucht man **handwerkliches Geschick** dafür. Man muss auch **größtechnische Anlagen bedienen** können, **ohne Frage**. Der **Durchsatz** ist wesentlich höher als in einem Handwerksbetrieb, aber die Qualität ist vergleichbar.

SPRECHERIN:

Der **Verkaufsschlager**: das **Krustenbrot**. 40 000 am Tag backen sie allein am **Standort** Berlin. So kostet das im Supermarkt nicht einmal zwei Euro. Der **Industrieofen**: meterlang.

SPRECHER:

Die Spezialität im Familienbetrieb: Das Elztäler Bauernbrot. Es kommt nach 90 Minuten aus dem Ofen – alles **handgemacht**. Nur so **können** sie mit Großbäckern **konkurrieren**. Ihr Feind sind die Lebensmittel-**Discounter**, die backen oft mit Automaten.

FRIEDBERT ENGLERT:

Eine Maschine, die 10 000 Brötchen in der Stunde macht mit einem **Hilfsarbeiter**, ist immer günstiger wie 1 000 Brötchen mit zwei **Gesellen** oder einem Gesellen oder einem Hilfsarbeiter.

SPRECHER:

Fünf Uhr morgens: Der Chef liefert das Brot in seine fünf **Filialen** noch selber aus. Seine Sauerteigbrote kosten **im Schnitt** zwischen drei und vier Euro. Das Geschäft lebt von **Stammkunden**, denn die sind bereit, für Qualität noch richtig Geld auszugeben.

STAMMKUNDE:

Einen **gewissen** Unterschied gibt es halt doch zu **aufgebackenen Sachen, logo**, klar – was **Handgemachtes** natürlich, bin selber Handwerker. Von daher: mit der Hand gemacht ist immer gut, **gell?**

SPRECHERIN:

Aus der **Backstraße**: Brote **im Sekundentakt**. Für Matthias Müller ist da Kontrolle das Wichtigste überhaupt. Ein **Metall-Chip** rein ins fertige Krustenbrot – und?

MATTHIAS MÜLLER:

Theoretisch können Schrauben drin sein von unseren **Anlagenteilen**, es kann vom **Rohstoff** selber 'ne **Verunreinigung** drin sein, und das wird hier am **Metalldetektor detektiert** und **ausgeschleust**.

SPRECHERIN:

Viel **Aufwand** – doch Großbäckereien kämpfen schon gegen genug **Vorwürfe**: Da soll es **gar Teigrohlinge** aus China geben. Alles **Quatsch**, sagt er, bei Harry zumindest sei alles frisch und **frei von** Chemie.

MATTHIAS MÜLLER:

Das macht einen schon in gewisser Art und Weise wütend, aber das **nützt** ja auch **nichts** und man muss dann **dazu Stellung beziehen** und darüber reden. Wir stellen unsere Backwaren ausschließlich in Deutschland her. Unsere Standorte sind in Nord- und Mitteldeutschland verteilt. Und dort liefern unsere Bäcker ehrliche Arbeit ab, und ... um **ordentliches** Brot zu backen.

Video-Thema

Begleitmaterialien

SPRECHER:

Im Odenwald hat **sich** der Familienbetrieb **etwas einfallen lassen**, um **Schritt** zu **halten mit** den Großen: Für **Pendler** gibt es einen Back-**Drive-In** direkt an der **Bundesstraße**. Es ist kurz nach sieben und viele holen sich vor der Arbeit noch schnell ein Brötchen ab. 400 Kunden am Tag haben sie so zusätzlich. Friedbert Englert **ist** seit sieben Stunden **auf den Beinen**, endlich Pause.

FRIEDBERT ENGLERT:

Jeder Handwerksbäcker hat seine Chance, wenn er **auf** Qualität **setzt**, wenn er ... und seinen Preis verlangt. Wenn er versucht, die **Billigschiene** mitzugehen oder die **Chemieschiene** mitzugehen von anderen, hat der Handwerksbäcker verloren.

SPRECHERIN:

Geschnitten und **abgepackt** – noch am selben Tag geht das Krustenbrot raus in über 9 000 Geschäfte – eben ein mächtiger Konkurrent zum kleinen Bäcker **um die Ecke**.

GLOSSAR

Meister, -/Meisterin, -nen – die oberste Qualifikation, die jemand z. B. in einem handwerklichen Beruf bekommen und die dazu befähigt, selbst junge Menschen auszubilden

Backstube, -n (f.) – der Raum einer Bäckerei, in der Brot u. Ä. gebacken wird

etwas kneten – hier: Zutaten für ein Brot mit den Händen so lange bearbeiten, bis eine weiche Masse entsteht

Familienbetrieb, -e (m.) – ein Unternehmen, das von einer Familie geführt wird

Handarbeit (hier nur Singular, f.) – hier: die Tatsache, dass etwas ohne Maschinen hergestellt wurde

Backware, -n (f.) – etwas, das aus Teig hergestellt wird, z. B. Brot oder Brötchen

in Rekordzeit – sehr schnell

Wert auf etwas legen – etwas für sehr wichtig halten

Chemie (nur Singular, f.) – hier: die chemischen Zusatzstoffe

Roggenbrot, -e (n.) – ein Brot, das aus Roggenmehl hergestellt wird

Mischbrot, -e (n.) – ein Brot, das aus Weizen- und Roggenmehl hergestellt wird

Körnerbrot, -e (n.) – ein Brot, das ungemahlene Getreide enthält

Backmittel, - (n.) – die Zusatzstoffe, die beim Backen verwendet werden (z. B. Backpulver)

zählen, etwas zählt – hier: wichtig sein

Tempo (nur Singular, n.) – die Schnelligkeit

Produktionslinie, -n (f.) – ein Produktionssystem in einer Fabrik, durch das alle Arbeitsschritte nacheinander durch Maschinen erfolgen, die in einer Reihe stehen

Handwerksbetrieb, -e (m.) – ein Unternehmen, das handwerkliche Tätigkeiten ausführt (z. B. Bäckerei, Schreinerei u. Ä.)

lernen – hier: eine Ausbildung machen

Massenproduktion, -en (f.) – die Herstellung von großen Mengen von Waren durch Maschinen

handwerkliches Geschick (nur Singular, n.) – die Fähigkeit, etwas gut mit den Händen herstellen zu können; hier auch: Kenntnisse des Handwerksberufs

großtechnische Anlage, -n (f.) – die Maschinen einer Fabrik

etwas bedienen – hier: eine Maschine benutzen

ohne Frage – ganz klar; ohne Zweifel

Durchsatz, Durchsätze (m.) – die Menge, die hergestellt wird

Verkaufsschlager, - (m.) – das, was sich am besten verkauft

Krustenbrot, -e (n.) – Name eines Brotes

Standort, -e (m.) – der Ort, an dem sich eine Firma befindet

Industrieofen, Industrieöfen (m.) – hier: der Ofen in einer Fabrik, in dem Brot u. Ä. gebacken wird

handgemacht – mit der Hand hergestellt; ohne Maschinen hergestellt

mit jemandem/etwas konkurrieren können – trotz Konkurrenz Gewinn machen können

Discounter, - (aus dem Englischen, m.) – ein Geschäft, in dem Waren sehr günstig sind

Hilfsarbeiter, -/Hilfsarbeiterin, -nen – ein Arbeiter/eine Arbeiterin, die keine Ausbildung in einem bestimmten Beruf hat, aber trotzdem für bestimmte Aufgaben eingesetzt wird

Geselle, -n/Gesellin, -nen – jemand, der eine Ausbildung in einem Handwerksberuf macht

Filiale, -n (f.) – die Niederlassung eines Unternehmens

im Schnitt – im Durchschnitt; durchschnittlich

Stammkunde, -n/Stammkundin, -nen – jemand, der regelmäßig im selben Geschäft etwas kauft

aufgebacken sein – wenn Brote oder Ähnliches nicht selbst gebacken, sondern tiefgefrorene Ware im Ofen nur aufgewärmt wurde

logo – umgangssprachlich für: das ist logisch

Handgemachtes (nur Singular, n.) – etwas, das nicht mit Maschinen hergestellt wurde; im Fall von Lebensmitteln auch: etwas, das frisch zubereitet wurde

gell? – süddeutsch für: nicht wahr?; das meinen Sie doch auch?

Backstraße, -n (f.) – hier: die → Produktionslinie

im Sekundentakt – sehr schnell; hier: so, dass etwa jede Sekunde ein Brot fertig ist

Metall-Chip, -s (m.) – hier: ein kleiner Gegenstand aus Metall

Anlagenteil, -e (m.) – hier: der Teil einer Maschine

Rohstoff, -e (m.) – hier: die Zutat

Verunreinigung, -en (f.) – die Verschmutzung

Metalldetektor, -en (m.) – das Gerät, das Gegenstände aus Metall erkennen kann

detektieren – feststellen; erkennen; aufspüren

etwas aus | schleusen – etwas aussortieren

Aufwand, Aufwände (m.) – die Anstrengung

Vorwurf, Vorwürfe (m.) – die Beschuldigung; die Kritik

gar – sogar

Teigrohling, -e (m.) – gemeint ist: Teig, der nicht selbst hergestellt wird, sondern als fertiges Produkt gekauft und weiterverarbeitet wird

Quatsch (nur Singular, m.) – der Unsinn; hier auch: die Lüge

frei von – ohne

etwas nützt nichts – etwas bringt nichts; es ist nutzlos, etwas zu tun

zu etwas Stellung beziehen – hier: öffentlich seine Meinung zu etwas sagen

ordentlich – hier: gut

sich etwas einfallen lassen – sich etwas ausdenken; eine Idee haben

mit etwas Schritt halten – hier: konkurrenzfähig bleiben; sich gegen Konkurrenten durchsetzen

Pendler, -/Pendlerin, -nen – jemand, der nicht in der Nähe seines Arbeitsplatzes wohnt und mit dem Auto, Zug oder Ähnlichem zur Arbeit fährt

Drive-In, -s (aus dem Englischen, n.) – gemeint ist: eine Bäckerei, bei der Autofahrer einkaufen können, ohne aussteigen zu müssen

Bundesstraße, -n (f.) – eine Straße, die Städte mit einander verbindet

auf den Beinen sein – hier: wach sein und arbeiten

auf etwas setzen – hier: etwas für sehr wichtig halten und sich deshalb dafür entscheiden

Billigschiene (nur Singular, f.) – gemeint ist: die Produktion, bei der nur darauf geachtet wird, dass alles möglichst billig ist

Chemieschiene (nur Singular, f.) – gemeint ist: die Produktion, bei der Chemie eingesetzt wird

abgepackt sein – in Plastikfolie verpackt sein

um die Ecke – gemeint ist: in der Nähe

*Autorinnen: Julia Henrichmann/Carmen Meyer/Stephanie Schmaus
Redaktion: Shirin Kasraeian*