

## Backen mit Herz, Hand und Verstand

05.09.2007

VON: MÜNCHNER MERKUR, EVA-MARIA SCHRÖDER, AUGUST

*Das Fünseenland ist nicht nur besonders schön, hier wird auch bestens bedient, wer sich gesund ernähren möchte. In loser Folge stellt Ökotrophologin Eva-Maria Schröder Selbsterzeuger aus der Region vor. Heute: die Bäckermeisterei Meier.*



**Landkreis - Eigentlich ist Bäckermeister**

**Meier senior schon längst im Ruhestand. "Aber manchmal gehe ich meinem Sohn noch zur Hand", sagt Gernot Meier lächelnd. Er springt auch ein, wenn Sohn Stephan, der jetzige Firmenchef, seinen wohlverdienten Urlaub antritt. Die Bäckermeisterei Meier mit Stammsitz in Starnberg gibt es schon seit über 200 Jahren, genauer gesagt seit dem Jahr 1805. Seinerzeit hatte die Familie die Ehre, Königlich Bayerischer hoflieferant zu sein. Heute, vier Generationen später, backen sie ebenfalls für Kunden, die Genuss zu schätzen wissen - auch wenn die meistern nicht mehr adelig sind.**

**Der Senior ist stolz auf das Backhandwerk seiner Familie. "Auch heute noch haben wir einen sehr hohen Anteil an Handarbeit bei unserer Produktion", erklärt er stolz. "Fertige Teigmischungen, Teiglinge oder Convenienceprodukte in der Konditorei gibt es bei uns nicht. Die Lehrlinge dürfen bei uns noch alte Handwerkspraktiken lernen." Lange Teigruhezeiten sorgen für gute Strukturen, "wir sind der Slow-Food-Bewegung sehr verbunden".**

**Besonders aufwendig ist beispielsweise die Herstellung der Croissants. "Die haben wir einem französischen Bäcker abgeguckt", sagt Meier verschmitzt. Derzeit befinden sich 14 Lehrlinge unterschiedlicher Berufsgruppen in der Ausbildung, auch im kaufmännischen Bereich, denn Stephan Meier ist nicht nur**

**Bäcker, sondern auch promovierter Betriebswirt. Seit er die Firma übernommen hat, hat er sie von sechs auf elf Filialen vergrößert - die Maxime "Backen mit Herz, Hand und Verstand" ist aber bestehen geblieben.**

**Qualität und gesunde Produkte stehen im Vordergrund. "Ein großer Teil unsere Produkte wird mit Mehl der Solidargemeinschaft Starnberger Land gebacken, da ist der vitaminreiche Keimling noch drin", berichtet Meier senior. Und die volkornpalette wird mit Demeter-Getreide gebacken. "Es gibt immer mehr Leute, die sich gesund ernähren wollen. Das unterstützen wir, jetzt sogar mit einem Demeter Weißmehl für unser Bio-Baguette mit Oliven", erklärt der Seniorchef den aktuellen Trend.**

**In den Produktionsräumen ist es angenehm warm, ein köstlicher Duft nach frischen Backwaren liegt in der Luft. Vier Paar fleißige hande formen und kneten gerade die Rohlinge für die knusprigen Bauernsemmeln. "Je größer die Oberfläche ist, desto besser ist der Geschmack", erklärt Gernot Meier. In der Backstube fühlt er sich zuhause, während des Gesprächs schaut er automatisch, ob alles korrekt läuft. Die gentechnikfreie hefe zerbröselt er prüfend mit erfahrener Hand und ist mit der Struktur zu frieden.**

**Moderne Gerätschaften helfen bei der Produktion von je 20 verschiedenen Broten und Semmeln mit, während weiter hinten eine Mitarbeiterin per and Plundergebäck herstellt - ein rund zwei Meter langer Blätterteigstrang mit Fruchtfüllung sieht seiner Vollendung entgegen. "Quarkstollen, Nusszopf und Nusskranz werden auch heute noch nach Rezepten aus meiner Lehrzeit hergestellt", berichtet der Seniorchef stolz. Tradition wird eben hoch gehalten - wenn die Qualität stimmt. Und von der kann man sich von Großhadern bis Tutzing überzeugen.**