

Aufgetaut: Der Niedergang des Bäckerhandwerks

27.11.2007

VON: BAYERISCHER RUNDFUNK

26 Kilo Brot und Semmeln isst der Bundesbürger im Schnitt jährlich. Was er da allerdings isst, schmeckt oft nicht und hat mit traditioneller Backkunst nicht mehr viel zu tun. Es sind meist tief gefrorene Teiglinge, die zunehmend aus Billiglohnländern wie Polen, Tschechien oder sogar



China kommen und hier nur noch kurz aufgebacken und als frische Backwaren angepriesen werden. Die Folge des Preiskampfes am Ofen: Jeder fünfte bayerische Handwerksbäcker musste aufgeben, Brot, Semmel und Breze schmecken landauf, landab überall gleich.

Sternsemmel, Berliner Schrippe, Bauernbrötchen, Milchweck, Sesamhörnchen, Kümmelstange, Mohnsemmel ... Quarktasche, Nusskörbchen, Rosinenschnecke: etwa 1.200 verschiedene Sorten Klein- und Feingebäck gibt es in Deutschland und mehr als 300 Brotsorten, vom Toastbrot bis zum Pumpernickel. Deutschland ist das Land des Brotes. Nirgendwo auf der Welt gibt es eine größere Vielfalt der feinen Backwaren - sagenhafte 26kg verzehrt der Deutsche pro Jahr. Und da dieser Bedarf wohl auch in Zukunft so bestehen bleiben wird, könnte man meinen "Bäcker" sei ein Beruf mit Zukunft!

Mitnichten! Zurzeit schließen in Deutschland im Schnitt täglich zwei Bäckerbetriebe. Oft wollen Sohn oder Tochter den Betrieb nicht mehr weiterführen. Aber die kleinen Traditionsbäcker haben auch noch ein ganz anderes Problem: Discounter drängen mit Billig-Brötchen auf den Markt! Zumindest im städtischen Bereich konzentriert sich die Teigwarenproduktion zunehmend in Filialbetrieben, die Backstuben werden dort also tendenziell größer.

Brot, Brezen und Semmeln also aus der Massenfabrikation? Vorgefertigte Tiefkühlteige, die in den Filialen direkt hinter der Theke aufgebacken werden? Ist damit auch die international geschätzte Qualität deutscher Backwaren in Gefahr? Richtig gutes Brot - so denken viele - gibt's nur bei den Traditionsbetrieben um die Ecke, die das Brot noch richtig per mühevoller Handarbeit herstellen.

Doch was viele nicht wissen: Auch in vielen kleinen Bäckereien werden inzwischen Hilfsmittel in Form von sogenannten Backmitteln verwendet, die das Backen erleichtern sollen. Die darin enthaltenen Zusatzstoffe können unter anderem dafür sorgen, dass die Teigkonsistenz maschinenfreundlicher ausfällt und somit dem Bäcker viel Handarbeit erspart bleibt. Zudem können sie die Gärung beschleunigen und ermöglichen letztendlich oft auch eine längere Frischhaltung des Brotes. Unter anderem durch diese Zeitersparnis wird es vielen Bäckereien möglich, eine größere Vielfalt an Brotprodukten herzustellen - also mehr Auswahl anzubieten.

Die Verwendung von Zusatzstoffen in den Bäckereien ist inzwischen Gang und Gäbe. Das bestätigt auch der Backmittelhersteller-Verband. Demnach werden deren Backmittel an die kleinen und die großen Bäckereien geliefert. Aus welchen Inhaltsstoffe genau diese bestehen, ist je nach gewünschtem Endergebnis unterschiedlich - und die Rezepturen werden von den Backmittelherstellern streng geheim gehalten.

Der Kunde hat laut Gesetz zwar das Recht zu wissen, was im Brot ist. Doch in der Backstube verwendete Hilfsmittel müssen in der Regel nicht ausdrücklich genannt werden. Auf der Liste der Inhaltsstoffe steht deswegen oft schlichtweg die Bezeichnung "Backmittel". Auch Vollkornbrote bieten da keine unbedingte Sicherheit vor unbekanntem Inhaltsstoffen, ist doch gerade für diese Brotkategorie eine Vielzahl von Backmischungen auf dem Markt. Wer also wirklich wissen will, was in seiner Semmel ist, dem bleibt wohl nur ein zeitaufwendiger Ausweg: selber Backen. [..... oder zur Bäckermeisterei Meier gehen, die komplett auf Vorprodukte und industrielle Hilfsmittel verzichtet]