

Backe, backe Brote

***Tag der Offenen Tür bei elf Kölner Bäckereien
Kunden ließen sich Beruf vor Ort erklären***

von NABIL HANANO

Teig kneten ist das Größte, finden Susanna und Leyla. Mit Hingabe drücken und pressen die beiden Mädchen auf den Klumpen herum. Auch wenn es nichts bringt, so macht es zumindest jede Menge Spaß. In der gesamten Backstube von Engelbert Schlechtrimer herrscht Hochbetrieb am "Tag der offenen Backstube". Zwischen den Bäckern und Konditoren wuselt ein Dutzend Kinder herum, die neugierig in Töpfe und Öfen gucken und beim Plätzchenbacken selber Hand anlegen. Die Eltern lassen sich in der Zwischenzeit in Sachen Brötchen aufklären.

Angeregt von der Bäcker-Innung beteiligten sich rund elf Kölner Bäckereien an dem Info-Tag. Während der Führung durch die Kalker Traditions-Backstube läuft der Betrieb ganz normal weiter. Baguettes, Brötchen und Brote unterschiedlicher Sorte werden in die Öfen geschoben und wieder herausgeholt. An anderer Stelle bekommen Marzipanhasen ein Fell aus Schokolade. Die Frage nach Fertigbackmischungen kommt einer Kränkung gleich. "Wir machen den Teig selbst", klärt Bäcker- und Konditormeister Schlechtrimer die Besucher auf. Bei ihm stehen die Mitarbeiter ab drei Uhr Früh in der Stube.

"Es geht der Bäckerinnung mit diesem Besuchertag auch darum, den Kunden die Unterschiede zwischen Backfabriken und handwerklichen Betrieben zu erklären", sagt Schlechtrimer. Bäckerei sei nicht gleich Bäckerei, jeder habe seine eigenen Rezepte und Varianten. Der Boom der Discount-Bäcker bedeute eine gewisse Herausforderung. "1980 gab es in Deutschland rund 50 000 selbstständige Bäcker, heute sind es noch 17 000, dabei ist die Zahl der Bäckereien konstant geblieben." Erstaunt zeigen sich viele Besucher über die Betriebsamkeit, der Sonntag ist zwischen Mehl und Brot kein Feiertag. Das schrecke junge Leute aber nicht vor dem Beruf ab.

"Unter unseren 50 Mitarbeitern haben wir zwölf Auszubildende", so Schlechtrimer. In Praktika müssen die sich vorher beweisen. "Wir haben Hauptschüler, die machen hier Spitzenarbeit und auf der anderen Seite auch Gymnasiasten, die bekommen es nicht gebacken."

Alle Rechte vorbehalten - © Redaktionsarchiv M. DuMont Schauberg