

## Manuskript

# Beitrag: Billig-Brot statt Bäckerhandwerk – Achtung, Essen!

**Sendung vom 23. November 2021**

von Jörg Göbel und Annette Niemeyer

### **Anmoderation:**

Hinten Backstube, vorne Laden - es gibt sie zwar noch, die Handwerksbäckereien und Familienbetriebe. Aber wussten Sie, dass seit 1970 rund 75 Prozent aufgeben mussten? Die Deutschen lieben Brot, nur kaufen sie es immer seltener beim kleinen Bäcker von nebenan. Industrielle Großbäckereien beliefern Supermärkte, Backshops, Tankstellen, und die große Billigkonkurrenz setzt kleinere Brötchengeber unter Druck. Jörg Göbel und Anette Niemeyer über eine Branche im Umbruch und in der Preisklemme.

### **Text:**

Mitten in der Nacht, Aumühle bei Hamburg. Für Bäckermeister Felix Baumgarten beginnt die Arbeit.

### ***O-Ton Felix Baumgarten, Bäckermeister:***

***Es ist zwanzig vor drei, dann komme ich hier rein und starte die Öfen, und dann geht es los mit der Tagesproduktion. Ja, und ehe man sich versieht, ist es dann auf einmal halb zwölf und dann wird noch einmal durchgewischt und sauber gemacht.***

Der junge Bäcker führt fort, was die Familie aufgebaut hat.

### ***O-Ton Felix Baumgarten, Bäckermeister:***

***Ich bin hier aufgewachsen, da konnte ich noch gar nicht laufen, bin mit meinem Bobbycar hier durch die Backstube gefahren. Und natürlich hat man da auch alles mitbekommen, mit meinem Opa zusammen ein bisschen am Teig rumgeknetet. Dann gibt's noch die Seniorchefin, das ist meine Oma, die ist seit Anfang an dabei - mit Herz und Seele tatsächlich - und natürlich auch mein Papa, der ist***

***Konditormeister und Bäckermeister. Und meine Mama ist wirklich für den Verkauf zuständig und leitet den hervorragend.***

Doch Bäckereien wie die von Familie Baumgarten haben es schwer. Vor 50 Jahren gab es in Deutschland noch 40.000 Bäckereibetriebe, heute nur noch rund 10.000. Das heißt: 75 Prozent der Unternehmen haben aufgegeben.

Doch im Supermarkt werden die Regale immer länger. Brot und Brötchen kommen immer öfter aus Fabriken - zum Beispiel von Industriebäcker Harry-Brot.

***O-Ton Frank Kleiner, Geschäftsführer Marketing "Harry-Brot": Wir haben zehn Werke und hier in Schenefeld backen wir zwischen 350.000 und 400.000 Brote pro Tag. Unser Anspruch ist ein sicheres, gutes, qualitativ hochwertiges Lebensmittel - sprich: Brot, zu produzieren. Und als Marktführer gehen wir schon davon aus, dass wir auch in sehr, sehr vielen Haushalten liegen und verzehrt werden.***

In den vergangenen 30 Jahren konnte das Unternehmen seinen Umsatz auf mehr als eine Milliarde Euro steigern, ein Zuwachs von 750 Prozent.

Was hier vom Band läuft, ist günstige Massenware. Schließlich achten viele Kunden vor allem auf den Preis. Traditionelle Bäcker können da nicht mithalten.

Das hat Folgen, weiß der Leiter der Lebensmittelaufsicht in Berlin-Pankow.

***O-Ton Lutz Zengerling, Leiter Lebensmittelaufsicht Berlin-Pankow: Die Bäckereien, die stehen im Moment natürlich unter einem enormen finanziellen Druck. Dadurch, dass ja heutzutage überall die Backshops aufgeploppt sind, sind natürlich die Handwerksbetriebe sehr unter Druck geraten. Wir hatten die Situation, dass die Betriebe, die nicht ordentlich arbeiten, sparen sich massiv Kosten. Die sparen sich die Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Die sparen sich den Schädlingsbekämpfer. Die Unseriösen vertreiben aber dann mit Dumpingpreisen logischerweise die, die höhere Kosten haben und höhere Preise nehmen müssen, vom Markt.***

Quelle RBB, 6.3.2020

Widerliche Einblicke in eine Großbäckerei im Berliner Bezirk Neukölln. Nach einem Großeinsatz von Gewerbepolizei,

Bezirksamt und dem Landesamt für Gesundheitsschutz wurde die Bäckerei vorerst dicht gemacht.

***O-Ton Patricia Brämer, Polizei Berlin, Quelle RBB, 6.3.2020:  
Neben Ratten und Mäusen wurden auch noch Küchenschaben  
gefunden, sowohl lebend als auch tot. Einer Kollegin ist zum  
Beispiel auch eine Maus über den Fuß gelaufen, während des  
Einsatzes, also das erlebt man schon als Polizist und als  
Polizistin nicht alle Tage.***

Bäckermeister Bernd Heidenreich erinnert sich noch genau, was damals bei seinem Arbeitgeber los war:

***O-Ton Bernd Heidenreich, Bäckermeister:  
Um richtig sauber zu machen, hätte man alles schließen  
müssen, alles neu machen müssen. Und diese Möglichkeit,  
die ist einfach nicht drin, weil man ja produzieren muss und  
produzieren muss, produzieren muss.***

Das Ende kam schnell.

***O-Ton Bernd Heidenreich, Bäckermeister:  
Irgendwann habe ich eine WhatsApp bekommen, dass wir  
nicht mehr zur Arbeit gehen brauchen.***

Die Bäckerei musste schließlich dicht machen.

***O-Ton Britta Schautz, Verbraucherzentrale Berlin, Team  
Lebensmittel:  
Für den Verbraucher sind Lebensmittel eine Blackbox. Er kann  
nicht in die Küche schauen, er kann nicht in die  
Produktionsstube von Bäckereien schauen und weiß nicht,  
wie sieht es dort aus. Und das kann er an seinem  
Lebensmittel auch nicht erkennen. In anderen Ländern gibt es  
schon lange Transparenzsysteme.***

In Dänemark steht an der Tür, wie sauber der Betrieb gearbeitet hat - Vorbild für Berlin-Pankow:

***O-Ton Lutz Zengerling, Leiter Lebensmittelaufsicht Berlin-  
Pankow:  
Wir haben 2009 angefangen, eine Positivliste für  
Lebensmittelbetriebe, die ordentlich arbeiten, zu  
veröffentlichen. Es wurde sehr gut angenommen von den  
Verbrauchern, die haben sich da wirklich informiert. Und  
deswegen haben wir das dann weiterentwickelt zu einem  
Smiley-System, wo eben auch wirklich alle Betriebe dann  
erfasst werden. Wir haben festgestellt, dass das Hygiene-  
Niveau insgesamt gestiegen ist, dass die Betriebe sich***

**wesentlich mehr anstrengen, und dadurch hat man natürlich einen wesentlich besseren Erfolg im vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz.**

Deutschlandweit einmalig: Lebensmittel-Smilely-System in Pankow - die Verbraucherschützer von Foodwatch kritisieren:

**„Ein Bezirk schafft das, wozu Bund und Länder seit mehr als zehn Jahren Diskussion nicht in der Lage sind: Transparenz über die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen.“**

**O-Ton Felix Baumgarten, Bäckermeister:**

**Ich finde das gut, wenn ein Smiley oder ein grüner Punkt an der Ampel da ist, weil, das ist ja auch eine gewisse Transparenz, die wir haben. Das heißt, wir verschließen uns ja nicht vorm Kunden. Es setzt ja auch einen selber vielleicht jetzt nicht unter Druck, aber erhöht noch mal den Anspruch, dass man auch wirklich sauber arbeitet und sauber hier alles hinterlässt.**

Doch, ob sauber arbeiten und Transparenz reichen, um im Wettbewerb mit den Industriebäckern zu bestehen?

Bäckermeisterin Kathrin Schubert aus Hannover setzt auf neue Ideen. Sie produziert alles allein und alles per Hand.

**O-Ton Kathrin Schubert, Bäckermeisterin:**

**Dadurch habe ich auch erst gelernt, das richtige Gefühl für die unterschiedlichen Teige aufzubringen, weil man da eben das Gespür dafür bekommt, wie der Teig wird, wie das Brot wird, und mit dem Ofen, da habe ich erst richtig gelernt zu backen. Der wird mit Holz eingeheizt, auch im Backraum, das heißt, im Backraum wird das Feuer entfacht, das Holz brennt da ab, bis zur Glut. Das ist die Herausforderung. Die Hitze muss halt perfekt sein, aber der Teigling muss auch die perfekte Gare haben, um dann eben in dem Moment auch gebacken zu werden.**

Ihre Brote verkauft sie einmal pro Woche, immer Donnerstag nachmittags – und nur an ihre Brotabonnenten.

**O-Ton Kathrin Schubert, Bäckermeisterin:**

**Wenn die Leute zu mir kommen und dieses Brot essen und konsumieren, dann gab es bisher nie die Diskussion um den Preis, weil die Wertschätzung da ist.**

**O-Ton Kathrin Schubert, Bäckermeisterin:**

**Roggenvollkorn, und dieses Mal mit Weizensauerteig, und ein Weizenvollkornbrot mit Bärlauchpesto drin.**

**O-Ton Kunde:**  
**Oh, das klingt doch noch besser!**

**O-Ton Kathrin Schubert, Bäckermeisterin:**  
**Du kannst auch zwei davon haben.**

**O-Ton Kathrin Schubert, Bäckermeisterin:**  
**Ich backe 500-Gramm-Laibe und die kosten fünf Euro. Das ist eigentlich, finde ich, auch der Preis, den jedes Brot, jedes gute Brot haben sollte.**

Ein halbes Kilo Brot für fünf Euro – traditionelle Handwerksbäcker können das im Wettbewerb mit der Industrie nicht verlangen.

Für viele Kunden sind günstige Preise entscheidend - und ein breites Angebot, sagt Bäckermeister Baumgarten:

**O-Ton Felix Baumgarten, Bäckermeister in Aumühle:**  
**Ich glaube schon, dass es unterschiedliche Bäckereien weiterhin geben wird. Die Bäcker, die jetzt anfangen nur zehn Brote oder so was zu verkaufen, das habe ich mir auch angeguckt, das ist wirklich sehr erfolgreich, und die sind auch super happy damit. Große Bäckereien sind natürlich auch, die haben natürlich den großen Konkurrenzkampf - und trotzdem bestehen dann immer noch kleine mittelständische Unternehmen wie wir dazwischen, die dann halt auch noch die Vielfalt anbieten, um davon leben zu können bis zum Renteneintritt. Das ist das Ziel.**

Familienbäckerei Baumgarten muss sich weiter dem harten Wettbewerb stellen. Mehr Maschinen sollen helfen, um im Preiskampf gegen die Großen zu bestehen. Aufgeben kommt für Felix Baumgarten nicht in Frage.

#### **Abmoderation:**

Wenn Sie wissen wollen, wie das Brötchen von morgen schmeckt, was drin ist und wo es herkommt, dann schauen Sie die Dokumentation „Achtung, Essen! Zerstört Billig-Brot das Bäckerhandwerk?“ in der ZDFmediathek.

**Zur Beachtung:** Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Der vorliegende Abdruck ist nur zum privaten Gebrauch des Empfängers hergestellt. Jede andere Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Urheberberechtigten unzulässig und strafbar. Insbesondere darf er weder vervielfältigt, verarbeitet oder zu öffentlichen Wiedergaben benutzt werden. Die in den Beiträgen dargestellten Sachverhalte entsprechen dem Stand des jeweiligen Sendetermins.