

# In der Hitze der Nacht

Handwerk Die Bäcker finden kaum noch Lehrlinge, Automatenware dominiert den Markt  
Eine Betriebsprüfung



Bis der Mensch kapiert, wie er das perfekte Teilchen herstellt, vergeht ein halbes Jahr  
Foto: Sophia Hoffmann

Als wir die riesigen Messehallen betreten, erwarten uns aufgetürmte Brotberge, kunstvoll geflochtene Riesenbrezeln und Stände mit glänzenden Plunderschnecken. Wir sind in Stuttgart bei der Südback, einer der größten Fachmessen des deutschen Bäckerhandwerks. Hier gibt es auch Hightech-Brotbackmaschinen, Pralinenschachteln in allen Formen und Farben, modische Berufskleidung. Alle paar Meter laden uns freundlich lächelnde Vertreter auf Kaffee und süße Teilchen ein, Trendbrotsorten stehen zur Verkostung bereit.

Mein Freund Christian hat mich mitgenommen, um mich auf das einzustimmen, was mich die nächsten Tage erwartet. Ich werde ein Praktikum in der Bäckerei seiner Familie machen, die er in der 3. Generation führt. Christian kenne ich aus dem Nachtleben, bis vor ein paar Jahren waren wir beide DJs unterwegs. Für ihn war das damals eine willkommene Abwechslung zum gelernten Beruf.

Dass er den gleichen Weg wie sein Großvater und Vater einschlagen würde, war für ihn schon früh klar. Nach seiner Ausbildung und der Meisterschule arbeitete er eine Weile auf Kreuzfahrtschiffen und für internationale Cateringunternehmen. Dann kehrte er nach Bad Gögging in Niederbayern zurück, ein idyllischer Kurort inmitten endloser Hopfenfelder, der von einer Thermalquelle und ein paar Hotelanlagen lebt.

## Immer verfügbar

Früher hatte Christians Betrieb praktisch keine Konkurrenz, heute bieten die umliegenden Supermärkte Backautomatenware an. Überall in Deutschland ist die Zahl der Bäckereien deshalb in den vergangenen Jahren stark gesunken. Der Kunde hat sich mittlerweile daran gewöhnt, dass alles immer verfügbar ist. Kleine Betriebe können da oft nicht mithalten.

einen Qualitätsanspruch an seine Ware, sagt er. Und zweitens verursache die Nonstop-Produktion ein Überschuss, den wir Konsumenten allzu gern ausblenden. Zu den extremen Arbeitszeiten eines Bäcker kommen heute also schlechte Zukunftsperspektiven. Insofern ist es nicht verwunderlich, dass immer weniger Jugendliche sich für diesen Beruf entscheiden.

Der nächste Morgen, genau genommen mitten in der Nacht. Um 2.30 Uhr klingelt der Wecker, um 6 Uhr beginnt der Arbeitstag. Ich bin hier, um etwas zu lernen, mir Handgriffe, Tricks und Basiswissen anzueignen, weil Kochen und Backen in den vergangenen Jahren für mich immer mehr zum Job geworden ist. Ich bin Autodidaktin und bereit, eine Woche lang meinen Kernschlaf zu opfern.

Ganz anders sieht es bei dem Jungen aus, den ich hier einfach mal Stefan nenne. Er ist 15 Jahre alt und muss ein Schulpraktikum absolvieren. Das ist Pflicht, und zugegebenermaßen gibt es mit 15 viele Dinge die man viel lieber macht, als während der Herbstferien jeden Tag um halb drei aufzustehen.

Ziemlich lustlos schlurft er durch die Räume, erledigt aber alle ihm aufgetragenen Arbeiten. Einer der Bäcker klopf ihm auf die Schulter und meint, das Ganze sei doch cool, weil er nachmittags frei habe wenn seine Mitschüler noch arbeiten müssten. Für den müden Stefan natürlich ein schwacher Trost. Ich frage ihn, ob er sich vorstellen könnte, mal Bäcker zu werden, sagt er, er wisse noch nicht so recht was er mal werden möchte. Ich versichere ihm, er habe noch genug Zeit. Damit bin ich in seinem Umfeld offenbar eine Ausnahme, Stefan lächelt erleichtert.

Der Betrieb ist in Bäckerei und Konditorei aufgeteilt. Neben dem Ladenverkauf betreibt Christians Familie auch noch ein Café im Ortszentrum, das mit Torten, Teilchen und Pralinen versorgt wird. Außerdem gehören Lieferungen an die umliegenden Hotels zum Tagesgeschäft. In der Bäckerei ist die Arbeitstempo hoch, Stefan und ich versuchen, so gut wie möglich mitzukommen: Brötchen formen und in Körnern wälzen, aus Teigwürsten Brezeln drehen und unförmige Teigstücke zu einem Brotlaib wirken. Was bei den Profis so irre leicht aussieht, dauert bei uns ewig. Mit Hilfe des Handballs und einer kreisenden Bewegung soll aus einem Klumpen eine backfertige Kugel werden. Eine von vielen beeindruckenden Fingerfertigkeiten, die auf jahrelanger Übung basiert. Zu Recht sind die Bäcker hier stolz auf ihr Können. Und der etwas jüngere Kollege sagt: „Das hat mindestens ein halbes Jahr gedauert bis ich ansatzweise kapiert hab, wie das geht.“

## Work-Life-Bilanz

Ich frage, wie das damals war mit der Berufswahl. Einer der Bäcker sagt: „Das war wirklich mein Traumberuf, so blöd war ich damals.“ Er grinst und schiebt nach, dass es ja schon ein schöner Job sei aber auch schwere Arbeit, von der man nicht reich werde. Und erst die Arbeitszeiten!

Erschöpft falle ich mittags ins Bett, schlafe ein paar Stunden, stehe wieder auf, um nach der Tagesschau völlig schlapp zu machen. Man muss nicht lange in einer Backstube arbeiten, um zu verstehen, dass ein Sozialleben mit normal arbeitenden Freunden eine echte Herausforderung darstellt.

Den nächsten Arbeitstag verbringe ich in der Konditorei, fasziniert von all der Präzision. Wer seit 30 Jahren Cremetorten überzieht, weiß, was er tut. Sie sehen aus wie von einer Maschine gemacht. Erstaunlich, dass man diesen Perfektionismus gar nicht mehr mit Handarbeit eines Menschen in Verbindung bringen kann. Ich verstehe, warum der Konsumtivist sich für Kunstwerke wie diese so begeistert. Die meisten

Nach vier Nachtschichten bin ich fix und fertig, doch mein Blick ist geschärft: Ich werde beim Brotkuchen noch mehr auf Qualität und Herkunft achten. Und mein Kollege Stefan ist froh, als er mit einem Praktikumszeugnis und einer Tüte Plätzchen nach Hause geschickt wird. Einen zukünftigen Bäcker werde ich aber nicht davonschlurfen.

Dieser Beitrag erschien in [Ausgabe 45/14](#).