

Brot aus der Bäckerei

Auch in urig anmutenden Bäckereien wird selten noch vor Ort geknetet und gebacken. Was macht echtes Backhandwerk aus und wie erkennen Sie handwerklich gebackenes Brot?

→ Während die einen den Begriff Handwerk wörtlich auslegen und auf maschinelle Unterstützung zugunsten der Handarbeit weitgehend verzichten, mechanisieren die anderen so viele Arbeitsvorgänge wie irgend möglich. Beide backen Brot, aber worin unterscheiden sich Handwerksbrot und Industriebrot?

Die Politik zieht eine flexible und rechtliche Grenze zwischen handwerklichen und

industriellen Betrieben, die den Qualitätsaspekt außen vor lässt: „Die Bundesregierung folgt bei der Abgrenzung von Handwerk und Industrie – auch im Lebensmittelbereich – dem dynamischen Handwerksbegriff, der in der Handwerksordnung angelegt und durch die Rechtsprechung anerkannt ist. Die Entscheidung über die organisatorische Zugehörigkeit eines Betriebes zum Handwerk kann danach nur im Einzel-



Klein- oder Großbäckerei? Eine klare Abgrenzung gibt es nicht. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks teilt die Backbetriebe unter anderem nach Umsatz ein: weniger als 500 000 Euro Jahresumsatz, zwischen 500 000 und 5 Mio. Euro Jahresumsatz, mehr als 5 Mio. Euro Jahresumsatz. Die Europäische Kommission unterscheidet nach Mitarbeiteranzahl und jährlichem Umsatz. Demnach erwirtschaften Kleinstbetriebe mit maximal zehn Beschäftigten weniger als 2 Mio. Euro, Kleinbetriebe mit maximal 50 Mitarbeitern höchstens 10 Mio. Euro und mittlere Betriebe mit maximal 250 Beschäftigten weniger als 50 Mio. Euro. Großbetriebe beschäftigen danach mehr als 250 Mitarbeiter und/oder erwirtschaften einen Umsatz von mehr als 50 Mio. Euro. Allerdings schließt die Betriebsgröße weder aus noch ein, dass handwerklich gebacken wird.



Moderner und historischer Hubknetter

Hubknetmaschinen sind dem Kneten von Hand nachempfunden und kneten besonders schonend und lange. Sie werden vor allem für Roggen- und Dinkelteige eingesetzt. Während sich der Arm hebt und senkt, dreht sich die Schüssel.

fall auf der Grundlage einer umfassenden Betrachtung der Gesamtstruktur des betreffenden Unternehmens erfolgen“, lautete die Antwort auf eine kleine Anfrage der Grünen im Deutschen Bundestag im Jahr 2015.

Was ist Bäckerhandwerk?

Von der historischen Seite betrachtet, war der Bäcker seit jeher befähigt, sich an schwankende Mehlqualitäten anzupassen. Je nach den Erntebedingungen musste er den Teig weicher oder fester, kühler oder wärmer, länger oder kürzer führen. Erst mit dem Aufkommen von moderner Landwirtschaft und Müllerei, dem Einsatz von Mehlbehandlungsmitteln sowie Zusatz- und Hilfsstoffen im Teig war der Bäcker nicht mehr gezwungen, seine Verfahren an den Rohstoff anzupassen. Der Rohstoff wurde dem Verfahren angepasst.

Durch Backmittel und Maschinen wurde Brotbacken plötzlich einfacher und Wissen ging verloren. Der Bäcker gab einen Teil seiner Verantwortung an die Backmittel- und Maschinenhersteller ab und wurde dadurch immer abhängiger. Heute bräuchte ein Bä-

cker noch nicht einmal mehr die Finger am Teig haben. Fertigteiglinge zum Aufbacken gibt es zahlreich, auch in guter geschmacklicher Qualität. Das aber kann kein Handwerksbäcker mehr sein, oder?

→ Vorschlag einer Definition

Ein Handwerksbäcker ist ein souveräner Bäcker, der auf Basis von traditionellem und modernem Wissen naturbelassene Rohstoffe und natürliche Prozesse zur Herstellung von Backwaren nutzt und dabei auf natürlichem Wege auf Schwankungen von Rohstoffqualitäten reagieren kann. Er setzt sich mit seinem Handwerk bewusst für den Aufbau, den Erhalt und die Förderung der Handwerker seiner regionalen Wertschöpfungskette ein.

Kleine Bäcker können ihr Sortiment genauso mit Vormischungen und Fertigteiglingen aufbauen, wie Großbäckereien hochmechanisiert, aber handwerklich im oben genannten Sinne arbeiten können. Wichtig ist, dass der Bäcker sich vorher Gedanken darü-