



Aurora BILD-POST



Das Brot war wohl in Ordnung. Als es in diesem Jahr um die Vorbereitung der Fußballweltmeisterschaft in Schweden ging, machte sich Bundestrainer Sepp Herberger auch Gedanken um eine zweckmäßige und erfolgsversprechende Beköstigung seiner

Burgmannsfamilie Schürmann aus dem Ruhgebiet verbraucht wöchentlich rund 40 Pfund Brot. Bei einem 12-Personen-Haushalt kein Wunder! Manfred und Karl-Heinz kaufen gerade ein.

Mannschaft. Mit einer Hamburger Firma schloß er einen Vertrag über die Brotlieferung an seine Spieler während der Meisterschaften. Die nach einem Spezialrezept angefertigten Laibe müssen zehn Stunden lang im Ofen backen. Unser Bild zeigt Sepp Herberger (Mitte) mit seinem Mannschaftskoch Bindert (links) und dem DFB-Trainer Gawliczek. Der Hersteller des Brotes, der Direktor einer bekannten Hamburger Firma (hinten), freut sich über die Zufriedenheit seiner prominenten Kunden.



Hier gibt es was Besonderes! Schloß Burg an der Wupper ist ein beliebtes Ausflugsziel im Bergischen Land. Vor allem Großstädter aus dem Industriebezirk suchen hier Abwechslung und Erholung. Die Anziehungskraft dieses Schlosses liegt in der schönen Umgebung und in dem historischen Saalgründel, doch nicht minder beliebt sind die bekannten Burger Brezeln. Wohl kaum ein Besucher, der sie nicht einmal gekostet hat! Reiseluft schafft immer großen Appetit.

zugten Form angeboten werden kann. In solchen Bestrebungen drückt sich die Absicht aus, mit der Industrie auf dem Gebiet in Wettbewerb zu treten, das ihr zunächst einen schwer einholbaren Vorsprung zu gewähren scheint. Die offizielle Auffassung im Bäckerhandwerk neigt dazu, den Schwerpunkt der zukünftigen Entwicklung in derartigen Verteidigungsaktionen zu sehen.

Flucht nach vorn

Es gibt auch noch eine andere Meinung, daß die Brotherstellung bewußt vernachlässigt wird zugunsten des einfachen Kleingebäcks und der Feinbackware. Dieses Kleinzeug hat nicht nur die willkommene Eigenschaft, zum Industrieprodukt schlecht oder gar nicht zu taugen;

es verlangt auch merklich weniger Betriebskapital im Verhältnis zum Umsatz als das „materialintensive“ Brot. Dazu ist in erster Linie eine geistige Umschaltung erforderlich, nämlich vom Umsatzdenken, das im Handwerk weithin vorherrscht, zum Ertragsdenken. Dazu ist ein Maß von Kostendurchleuchtung notwendig, das heute noch verhältnismäßig selten ist, dessen Ausbreitung aber als vordringliche Aufgabe der handwerklichen Organisation längst erkannt wurde und entsprechend betrieben wird. Als besonders gefährlich schilderte uns ein Betriebsberater die trügerische Freude an hohen Umsatzzahlen in den Fällen, wo der Bäcker sich mit Rabatten bei Großabnehmern und Wiederverkäufern laufende Aufträge verschafft, ohne zu merken, daß dieses Ausfahrsgeschäft bei genauer Kalkulation Verlustzahlen ergibt.

Die eben angedeutete radikale Umstellung, die der „herrschenden Lehre“ nicht entspricht, aber in der Praxis hier und da Erfolge aufzuweisen hat, verdankt das unter anderem auch dem Umstand, daß von vornherein mit dem Handelsumsatz als Ergänzung gerechnet werden darf. Bäcker und Konditoren liegen, was den Anteil des Handelsumsatzes am Gesamtumsatz angeht, in der mittleren Gruppe der Handwerkszweige. Für die Betriebsstruktur ist dieses Moment von großer qualitativer Bedeutung. Da erscheint der Handelsumsatz als lebensrettende Reaktion auf das Vordringen der Ernährungsindustrie. Das eindrucksvollste Beispiel geben die Zwiebäcke ab. Wer sie selbst bäckt, verdient daran weniger, als der Hersteller eines Markenzwiebacks ihm als Handelsspanne zugesteht. Kein Wunder, daß der Zwieback aus den Backstuben so gut wie ausgeht ist — nicht aber aus den Bäckereien. Für die einschlägigen Fabriken ist der Absatz über die Bäcker unentbehrlich; hier hat sich also ein neuer Zustand bereits eingestellt. Beim Brot kann davon insgesamt ganz und gar nicht die Rede sein. Aber der Verkauf von Fabrikbrot neben der Eigenproduktion ist verbreitet. Das Handwerk hat sich mithin in die Stufenfolge zwischen Mühle und Brotkorb wieder hineingeschoben; im Vertrieb.

Dr. Ilse Brune, Bonn

Aurora las für Sie: DER BÄCKER *lebt nicht vom Brot allein!*

Fortsetzung von Ausgabe 11

Kampf mit der Uhr
Die Stundenrechnung spielt überhaupt im Bäckerhandwerk eine prominente Rolle. Sämtliches Kleingebäck ist auf eine Weise leichtverderblich, wogegen mit der normalen Kühlvitrine nichts auszurichten ist. Da sich der Bedarf zudem stoßartig auf bestimmte Tageszeiten konzentriert, ist der Kampf mit der Uhr sozusagen das tägliche Brot des Bäckers. Das Nachbackverbot setzt den Beginn der Arbeit auf vier Uhr früh fest. Das ist für die betroffenen Männer trotz aller Gewohnheit eine bittere Sache und dient nicht dazu, den Bäckerberuf beim Nachwuchs besonders populär zu machen. (Nur auf jede zweite von den rund 54.000 Bäckereien mit insgesamt 230.000 Beschäftigten, die die Handwerkszählung von 1956 ermittelte, entfällt ein Lehrling. Bei den Konditoren stehen 5560 Betrieben immerhin 5236 Lehrlinge — bei insgesamt rund 35.000 Beschäftigten — gegenüber.) Aber für die

pünktliche Fertigstellung der Frühstücksbrötchen um halb sieben oder sieben Uhr reicht die Zeit gerade eben hin. Die Kapazität vor allem an Ofenfläche, aber auch an Maschinen für die Teigbereitung muß auf diese Höchstbeanspruchung ausgerichtet werden, ohne daß die Gewähr bestünde, sie auch sonst befriedigend auszunutzen.
Kontinuierliche Beschickung des Backofens ist betriebswirtschaftlich dringend erwünscht und steht im Brennpunkt mehrerer technischer Entwicklungslinien. Eine davon führt auf den mit getrennten Fächern versehenen Mehrzweckofen zu, in dem gleichzeitig verschiedene Hitzegrade erzeugt werden können. Eine andere nutzt die Möglichkeiten der Tiefkühlung aus, um den Produktionsrhythmus von der Zeittafel des Bedarf unabhängig zu machen. Sollte sich diese jüngste Abart der Vorratshaltung überall vollständig durchsetzen (entsprechende Geräte auch für Kleinbetriebe sind entwickelt worden), so wäre

es vorbei mit dem seit unvordenklichen Zeiten auf den Schultern der Bäcker lastenden Schicksal, arbeiten zu müssen, wenn alle anderen Leute schlafen dürfen.

Altmodisch schmeckt besser

Diesem Zukunftsbild stellt sich außer der Finanzierungsfrage noch etwas anderes entgegen. Das Backen bleibt bei aller Technisierung immer ein organischer Prozeß, dessen natürlicher Ablauf nicht ungestraft der ökonomisch bestimmten Willkür anheimgegeben werden kann. Die Teigführung kann zwar mit Hilfe moderner Errungenschaften von den 24 Stunden, die ursprünglich für die Auswirkung eines Sauerteigs in drei Stufen benötigt wurde, notfalls auf eine einzige Stunde zusammengepreßt werden. Aber das im Schnellverfahren hergestellte Brot schmeckt nicht so gut wie das „altmodische“. Nicht daß diese Rücksichten den technischen Fortschritt verhindern könnten. Dem steht schon die Arbeitsmarktlage entgegen.

Aber sie modifizieren ihn und bieten demjenigen besondere Absatzchancen, der sich der Geheimnisse des Backvorgangs geschickt zu bedienen weiß.
Der Mai 1958 war für das Bäckerhandwerk ein außerordentlich wichtiger Monat. In Verbindung mit der Deutschen Handwerksmesse 1958 fand in München die Bäckereifachausstellung statt — eine im dreijährigen Turnus veranstaltete Heerschau der einschlägigen Technik. Wie ihre drei Vorgängerinnen seit 1949 wird sie einen Mechanisierungsruck auslösen, und zwar diesmal in ganz breiter Front. Es handelt sich jetzt darum, den im Großbetrieb bereits bewährten technischen Apparat auf die räumlichen und finanziellen Erfordernisse des Kleinbetriebes zu übertragen. Charakteristisch ist das Beispiel einer Maschine, die in der landläufigen Bäckerei das Brot in Scheiben schneidet und selbstständig pfundweise verpackt, so daß es, wie von den Brotfabriken, in der vom Kleinhäushalt bevor-

Die große Musterbäckerei auf der Ibo 1958 — ein Beispiel für die Mechanisierung im Bäckerhandwerk.

