

Handwerk und Hightech: Der Bäcker der Zukunft

Roboter, Förderband und ein von Hand gewalkter Brotteig – ist Tobias Maurers weiterentwickelte „Backstube“ im Schelmenholz der Weg, den die Branche gehen wird?

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
PIA ECKSTEIN

Winnenden.

Tobias Maurer, Bäcker, „Brotsummelier“ und erfolgreicher Mittelständler aus dem Schelmenholz, war „maßlos“ verärgert. Ob des Gesamtblicks auf sein Handwerk. Und ob der finanziellen Situation in seinem Handwerk. Es ging um die Azubis. Die Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten NGG hatte die Bäckereien-Dämmerung auf die Menschheit zukommen lassen: Die Tarifverhandlungen für die Azubis waren gescheitert, die Anzahl jener jungen Menschen, die im Rems-Murr-Kreis lernten, wie Brot, Brötchen, Brezeln hergestellt werden, war im Sinkflug – würde es im Jahr 2030 keine Sonntagsbrötchen mehr geben? Doch, sagt Maurer. Und zeigt, wie die Zukunft der Bäcker aussehen kann.

Inzwischen ist der Tarifabschluss für die Azubis in Bäckereien eingetütet

Ein „Azubi-Vakuum“, so meinte die Gewerkschaft NGG, es war Ende Juni, drohe. Nur noch 71 Bäcker-Auszubildende im Herbst 2022 im Rems-Murr-Kreis. Im Herbst 2013 seien es noch 127 gewesen. Mit ein Grund für die Misere: die schlechte Ausbildungsvergütung. 680 Euro gab's im ersten, 885 Euro im dritten Lehrjahr. Wer seinen Azubis keinen „ordentlichen Lohn“ zahlen könne, schrieb Tobias Maurer daraufhin – und es polterte in der Mail –, der habe ein großes Problem.

Inzwischen ist Mitte Juli und der Tarifabschluss für die Bäcker-Azubis ist eingetütet.

Vom 1. August 2023 bis 31. Dezember 2024 gibt es im

- 1. Ausbildungsjahr 860 Euro brutto zuzüglich 50 Euro steuer- und sozialversicherungsfreie Inflationsausgleichsprämie
- 2. Ausbildungsjahr 945 Euro brutto zuzüglich 50 Euro steuer- und sozialversicherungsfreie Inflationsausgleichsprämie
- 3. Ausbildungsjahr 1085 Euro brutto zuzüglich 50 Euro steuer- und sozialversicherungsfreie Inflationsausgleichsprämie



Da fährt die Teigmischung zum Rühren: Ein Bäcker muss hier keine schweren Schüsseln mehr wuchten, alles geht ganz automatisch. Foto: Habermann

Vom 1. Januar 2025 bis 28. Februar 2025 gibt es im

- 1. Ausbildungsjahr 930 Euro brutto
- 2. Ausbildungsjahr 1015 Euro brutto
- 3. Ausbildungsjahr 1155 Euro brutto

Tobias Maurer zahlt seinen Bäcker-Azubis im

- 1. Ausbildungsjahr 1000 Euro
- 2. Ausbildungsjahr 1100 Euro
- 3. Ausbildungsjahr 1300 Euro

Das sind keine goldenen Berge und nicht vergleichbar mit Ausbildungsgehältern in der Industrie. Doch es ist nach wie vor und war vor allem zur Zeit des alten Tarifvertrags mehr als festgelegt.

Warum macht er das?

Was eine Bäckerei mit Zukunft für Handwerker und -werkerinnen braucht

Er brauche, sagt Tobias Maurer, „bewusste und zukunftsorientierte junge Frauen und Männer, die tolle Produkte herstellen wollen und mit reichlich Know-how damit zu einer höheren Lebensqualität unserer Kunden beitragen“. Entweder gebe es irgendwann nur noch „tote Industrieware“ oder die Bäckereien hätten „gut ausgebildete“ junge Menschen. Und die korrekte Bezeichnung des Ausbildungsberufs müsse längst „Techniker für Backwarenherstellung“ heißen. Auch wenn das recht sperrig klingt.

„Wir machen unser Handwerk traditionell“, sagt Maurer. Wobei Handwerk nicht

heißt, dass alles von Hand gemacht werden müsse. In der Schelmenholzer Backstube beginnt die Existenz eines jeden Brotes am Computer. Mit dem ersten Klick taucht das Rezept auf, der nächste Klick gibt dafür das Okay. Dann schüttet eine Maschine eine große, völlig ungerade Menge Mehl, Flohsamenschalen, Wasser und so weiter zusammen. Das Salz – die Dosis ist gering – wird von Hand abgewogen. Die Hefe von Hand dazugegeben. Vorteige, Sauerteige macht der Bäcker selber. Das ist Handwerk, traditionelles Können.

Die schwere Teigschüssel aber muss ein Bäcker nicht selbst transportieren, damit sein Produkt gut ist. Das macht im Maurerschen Backbetrieb inzwischen ein Automat: Ein Wagen fährt, holt die Riesenschüssel

vom Zusammenmischen und bringt sie zum Rühren, zum Ruhen, zum Auswellen. Ab dort fließt der Teig auf einem langen Band, wird portioniert und geschnitten und in Form gebracht – je nach Backstück und Anforderung halt. Warum, fragt Tobias Maurer, solle er seinen Bäckerinnen und Bäckern nicht das Leben erleichtern? Die schweren Lasten abnehmen? Bei 15 Tonnen Backwaren am Tag?

Was die Maschine nicht kann, oder nicht so gut kann, macht nach wie vor der Mensch. Den Brotteig kneten und formen zum Beispiel. Handwerkskunst, wird jeder bestätigen, der zugeguckt hat.

Die riesigen Anlagen sind Maurers Idee. Es gibt sie nur bei ihm. Bei der Autoindustrie habe er abgesehen. Denn die Zukunft des Bäckerhandwerks, sagt Maurer, sei die Kombi zwischen Handwerk und Automatik. Der Beruf sei technisch „sehr anspruchsvoll“. Und er sei „in keiner Weise so verstaubt“, wie er wohl offenbar nach außen wirke.

Brot hat einen Wert – er muss in der Gesellschaft nur wieder erkannt werden

In der Zukunft, sagt Maurer, werde der Computer in der Bäckerei noch mehr übernehmen. Beispielsweise die Verfolgung der Qualität von Anfang bis Ende. Aber der Computer bleibe stets Unterstützung. Er werde nicht Chef.

In der Zukunft, sagt Tobias Maurer, werde das Bäckerhandwerk auch wieder mehr Wertschätzung erfahren. Denn Ernährung sei längst ein großes Thema – und werde noch wichtiger. Ein Beweis für diese Behauptung? Die zunehmende Anzahl von Bäckern, die wieder ganz klein, vollkommen handwerklich arbeiten. Die wegen der Sehnsucht nach der guten alten Zeit mit ihren guten, echten Produkten entstanden sind. Diese Bäckereien besetzen Nischen. Bedienen Nostalgie. Das sei, sagt Tobias Maurer, „gut, spannend und wichtig“. Denn diese Bäckereien hätten „ganz andere Preise“. Diese Bäckereien zeigten, dass Brot einen Wert habe. Denn tatsächlich müsse heute, wenn die Bäcker mit der allgemeinen Preisentwicklung Schritt gehalten hätten, „ein normales Kilo Mischbrot circa 9,15 Euro kosten und nicht vier Euro“.

Auto-Poser muss heimlaufen Schnaps und Likör vom Feinsten

Abendliche Tuning-Kontrollen der Polizei in Fellbach

Fellbach. In Fellbach hat die Polizei am Samstagabend, 15. Juli, eine große Tuning-Kontrolle durchgeführt. Dabei gelang den Beamten ein „Volltreffer“, wie es in der Pressemitteilung heißt. Was genau war passiert?

Laute Auspuffgeräusche

Mehrere Streifen der Polizei Fellbach sowie Kräfte der Verkehrspolizei kontrollierten am späten Abend getunte Fahrzeuge. Gleich zu Beginn fiel den Beamten ein Mercedes mit lauten Auspuffgeräuschen auf. Bei einer Kontrolle stellte sich heraus, dass mehrere Veränderungen an dem Auto durchgeführt worden waren.

Außerdem war der Mercedes in einem schlechten Zustand: Er hatte ein undichtes Lenkgetriebe und einen unzureichend befestigten Auspuff. Außerdem verlor er erhebliche Mengen an Öl an Motor und Getriebe – und das war nicht alles. Die Polizei legte daher das Fahrzeug still. Der Fahrer musste noch vor Ort die Kennzeichen

abmontieren und den Nachhauseweg ohne sein Auto antreten.

Die Polizei zieht ein positives Fazit nach den großen Tuning-Kontrollen, denn: „Bereits nach wenigen kontrollierten Fahrzeugen hatte sich die Kontrollaktion der Fellbacher Polizei, bei der wir vor allem getunte Fahrzeuge im Blick hatten, in den sozialen Medien rumgesprochen“, wird Einsatzleiter Tobias Graf in der Pressemitteilung zitiert. „Die Innenstadt war für lange Zeit wie leer gefegt und man sah kaum noch auffällige Fahrzeuge im Straßenverkehr.“

Tuning-Kontrollen funktionieren

Auch für Jan Kempel, Leiter des Polizeireviers Fellbach, zeigen die Kontrollen Wirkung. „Anscheinend zeigen unsere gezielten Kontrollmaßnahmen in der Tuning- und Poser-Szene ihre Wirkung.“ Somit konnte der Fellbacher Bevölkerung „zumindest zu einer ruhigeren Nacht mit deutlich weniger Auspuff- und Motorenlärm verholfen“ werden.

Prämierung des Landesverbands der Klein- und Obstbrenner Nordwürttemberg

Rems-Murr (pia).

Der Landesverband der Klein- und Obstbrenner Nordwürttemberg hat zum 25. Mal die Landesprämierung für Destillate und Liköre durchgeführt. Das heißt: Innerhalb von drei Tagen wurden fast 1400 Proben von den 32 Prüfern bewertet. In den Rems-Murr-Kreis gingen neun Goldmedaillen.

Die Prämierung des Landesverbands der Klein- und Obstbrenner Nordwürttemberg ist keine Veranstaltung, bei der der geschlossene Zirkel der Mitglieder bescheinigt, dass man spitze ist. Die Prämierung wird begleitet vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, von der Universität Hohenheim und von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg. Das Ziel des Ganzen: die Kleinbrenner dazu zu bringen, die Qualität immer weiter zu verbessern. Und natürlich: die gute Qualität, die's schon gibt, auch zu loben.

Laut Dr. Dirk Hoffmann, dem Referatslei-



Symbolfoto: Pixabay

ter Frucht- und Brennereitechnologie an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg, brauchen die Kleinbrennereien den Vergleich mit großen Herstellern nicht zu scheuen. Und: Kleinbrennereien würden Trends schnell aufnehmen und umsetzen.

Aus dem Rems-Murr-Kreis haben neun Brennereien Medaillen geholt:

- Brennerei Beeh, Weinstadt: Gold für Apfelbrand Gravensteiner im Holzfass

gereift, außerdem drei Silber- und eine Bronzemedaille

- Rainer Engelhorn, Remshalden: Gold für Traubenbrand, Gold für Weinstresterbrand aus Burgunder, außerdem neun Silber- und drei Bronzemedailles
- Gabriele Frank, Berglen: eine Silber-, eine Bronzemedaille
- Jochen Frank, Berglen: Gold für Eierlikör verfeinert mit Kirschwasser
- Jürgen Frech, Korb: Gold für Dry Gin, außerdem eine Silber- und eine Bronzemedaille
- Thomas Hildenbrand, Berglen: drei Silber-, drei Bronzemedailles
- Harald Mehl, Urbach: Gold für Jacobator Weißbierbrand, Gold für Heidelbeergeist, Gold für Quittenbrand, außerdem drei Silbermedailles
- Ralf Schäfer, Winnenden: eine Silber-, eine Bronzemedaille
- Ziegler GbR, Berglen: Gold für Birnenbrand, außerdem acht Silber- und drei Bronzemedailles.



Hallo! Ich bin Paul, der Kinder-Chefreporter

ZUM LACHEN

„Guten Tag“, sagt der Mann am Handy zum Tierarzt. „Meine Frau kommt mit der Katze. Geben Sie ihr bitte eine Spritze.“ „Gut“, sagt der Arzt. „Findet die Katze alleine heim?“

Zum Nachtisch gefrorenes Wasser mit Obst

Auch in den Zoos müssen sich die Pfleger bei der Hitze für die Tiere etwas Schönes ausdenken.

BERLIN. Wenn die Sonne vom Himmel knallt, suchen sich die Menschen Schatten. Auch ein Eis und frisches Wasser helfen bei Hitze. Wie aber machen das die Tiere in den Zoos? Eigentlich ganz ähnlich. Hier kommen fünf Dinge, die Zootieren helfen, die Wärme gut auszuhalten.

„In der Sommerhitze legen sich viele Tiere in den Schatten“, sagt Zoodirektor Guido Westhoff vom Tierpark Hagenbeck in Hamburg. Sie wüssten von selbst: Ist es heiß, sollte man sich nicht so viel bewegen. Wenn also viele Besucherinnen und Besucher in den Zoos unterwegs sind, ist von den Tieren



Beste Zeit für ein Alpaka: kühle Dusche am Nachmittag Foto: dpa/Hájek Ondřej

nicht so viel zu sehen. Dann dösen etwa die Löwen vor sich hin, und die Affen bleiben lieber drinnen.

Einige Tiere brauchen Hilfe beim Abkühlen. Nämlich solche, die ansonsten in sehr kalten Regionen der Erde leben. Im Zoo Berlin etwa bekommen die Königspinguine einen gekühlten Raum und etwa sieben Grad kaltes Wasser. Auch in Hamburg ist das so. Da wohnen die Eisbären, Seebären, Humboldt-Pinguine und Walrosse im Eismeer.

„Brennt die Sonne zu sehr, können die Asiatischen Elefanten einen Sonnenbrand bekommen“, erzählt Herr Westhoff. Deswegen gehen sie in seinem Zoo mittags in die Halle. Viele Tiere schützen sich auch gerne mit Sand, Schlamm oder Lehm gegen die Sonne. Nashörner und Wasserbüffel etwa nutzen den Dreck als Sonnencreme. Elefan-

ten, Capybaras, Flusspferde und Wasserbüffel verbringen im Sommer viel Zeit in ihren Becken. Andere Tiere werden von den Tierpflegerinnen und Tierpflegern mit dem Schlauch abgeduscht. Denn schwitzen, wie wir Menschen, können viele von ihnen nicht so gut. Ein Tierpfleger aus dem Münchner Tierpark Hellabrunn erzählt: „Elefanten haben keine Schweißdrüsen, die schwitzen nur oberhalb der Fußnägel, dort bildet sich ein feuchter Film.“

Eine Kugel Vanille bekommen die Zootiere natürlich nicht. Aber in vielen Zoos erhalten sie gefrorenes Wasser, in dem sich kleine Leckereien befinden. In München etwa gibt es diese Eisbomben für Gorillas und Schimpansen. Die Menschenaffen können daran lecken, bis sie an die Obststücke und Sonnenblumenkerne kommen. dpa

Mehr Nachrichten für Dich gibt es jeden Freitag in der Kinderzeitung. JETZT bestellen unter: www.zvw-shop.de oder unter 07151 566-444

KINDERLEICHT