

Der Schlussspunkt



„Kein Brot ist zu hart, aber kein Brot ist hart“



Diese beiden Lebensmittel sind typisch deutsch: Bier und Butterbrot. Beide haben ihren eigenen Gedenktag. Der Tag des Deutschen Butterbrotes ist immer am letzten Freitag im September (Siehe Seite 6). Anlass einmal über Kniffte, Stulle, 'ne Scheibe Brot nachzudenken. Auch Brot und andere Backwaren sind in den letzten Monaten spürbar teurer geworden. Grund: Der Krieg in der Ukraine, der Kornkammer Europas. Er lässt nicht nur die Getreidepreise explosionsartig steigen. Adolf Ache, Bäckermeister in König Ludwig, erzählt uns, was ihn im Blick auf Brot und Backen bewegt.

Zuerst kommt mir in den Sinn: Was hat sich rund ums Brot nicht alles in den vergangenen 50 Jahren verändert? In den Bäckereien gab es früher nur drei, vier Brotsorten zur Auswahl. Das genügte der Kundschaft. Zur Schule kam jedes Kind mit einer Stulle, oft mit Leberwurst drauf. Und in den Pausen tauschten wir Kinder meiner Generation untereinander das Schulbrot. Das ist immer noch eine schöne Kindheitserinnerung für mich. Zuhause sorgten die Mütter ganz selbstverständlich jeden Tag für das Butterbrot in den Tornistern/Schultaschen der Kinder und in der Arbeitstasche des Vaters. Heute ist es ganz anders: Kinder kommen auf dem Weg zur Schule in den Laden und gehen mit Donuts, Schoko-Croissants und Süßigkeiten weiter, obwohl ein „gesundes Frühstück“ von Mediziner:innen empfohlen wird. Oder sie kaufen sich in den Schulpausen einen Snack. Bei Erwachsenen ist es oft nicht anders: Sie kaufen sich auf dem Weg zur Arbeit schnell ein belegtes Brötchen oder frühstücken in der Kantine. Da die Familien Kleinfamilien geworden sind, gehen heute nur noch 750-Gramm-Brote oder 500-Gramm-Brote über die Ladentheke.

Heute ist eben vieles anders. Essgewohnheiten haben sich verändert. Die Vielfalt des Angebots bei den Backwaren ist fast unüberschaubar geworden, nicht nur weil für jeden Geschmack etwas vorhanden sein soll: Dinkel- und Sonnenblumenbrötchen, Vollwert-, Rosinen- und Möhrenbrot, Brot mit ganzen Körnern und das einfache Weißbrot. Manche Kunden und Kundinnen verlangen nur glutenfreies Brot, andere ernähren sich vegan. Das alles kann ich als Ein-Mann-Betrieb nicht vorhalten. Dabei macht es mir viel Spaß, Neues auszuprobieren. Mit einem befreundeten Kollegen

aus Bochum tausche ich mich über Rezepte von besonderen Brotteigen des Öfteren aus. Seitdem gibt es Bürlis, zwei zusammenhängende Brötchen mit schweizerischem „Geschmäcke“. Zum Tag des Butterbrotes 2022 werden wir Bäckereien vor ganz neue Herausforderungen gestellt, die wir alle vor einem Jahr noch nicht voraussehen konnten. Die enorm gestiegenen Ölpreise und Getreidepreise innerhalb kürzester Zeit zwingen uns, die Kosten an die Kunden weiterzugeben. Der Mehlpreis hat sich von Juni zu Juli 2022 um 30% verteuert. Die Sonnenblumen- und Kürbiskerne aus der Ukraine kosten im Moment das Fünffache. Und die Preissteigerungen werden noch weitergehen.

Wenn ich in die nächsten Jahre schaue, sehe ich im Blick auf die hohen Kosten für mich als Ein-Mann-Familienbetrieb wie für andere etwas größere Familienbetriebe keine Zukunft. Die großen Betriebe („Backwarenfabriken“) können billiger produzieren, auch weil sie zum Teil die Backrohlinge im Ausland zubereiten lassen. Zudem haben sie aufgrund ihrer vielen Filialen in den Discountläden einen höheren Umsatz. Es tut mir leid, aber ich kann niemandem mehr empfehlen, meinen Lebensjob, der mein Lieblingsjob ist, in einem kleinen Familienbetrieb zu machen – obwohl das Brot weiterhin zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln zählen wird.

■ Adolf Ache

Adolf Ache

- 64 Jahre, verheiratet
- Seit 1972 im elterlichen Familienbetrieb tätig, der 110 Jahre existiert
- 1980 Bäckermeister
- Nachtarbeiter von 23.30 Uhr bis 9.00 Uhr; samstag + freitags ab 19.00 Uhr
- Lieblingsbrot: „König-Ludwig-Brot“
- Lieblingskuchen: Butterstreusel
- Motto: „Das Einfachste ist immer das Leckerste“
- Schalke-04-Fan