

# Brot pro

Das Magazin fürs Handwerk

Wirtschaftsmediation

Konflikte  
konstruktiv  
lösen

Attraktiver Anreiz für Angestellte

## Kluge Umstellung auf Tagschicht



Risikovermeidung –  
gut vorbereitet in die  
Kassennachschau



Bier und Brot –  
perfektes Paar für  
Aroma und Marketing



Bäckerei-Rettung  
Genossenschaften als  
Zukunftsmodell

# Editorial

---

## Herzlich willkommen bei **BROTpro**.

---



Mehr denn je gilt es derzeit, alle Produkte und Prozesse des Betriebes gründlich zu prüfen. Denn Qualität und Wirtschaftlichkeit auf gesundem Niveau zu halten, ist angesichts der Kaufzurückhaltung auf Seiten der Kundschaft und der hohen Rohstoff- sowie Energiepreise nicht einfach. Aber eben überlebensnotwendig.

Um die offensichtlichen Schwachstellen haben sich viele Verantwortliche bereits während der akuten Corona-Krise gekümmert. Wer die Hausaufgaben dort erledigt hat, muss nun tiefer ins Unternehmen schauen. Dafür bieten wir in dieser Ausgabe einmal mehr eine Menge Inspiration.

Ein Ansatz ist die Effizienzsteigerung in der Backstube durch den Rückgriff auf eigentlich altbekannte, aber inzwischen besser erschlossene Herstellungsverfahren. Die Lochhamer Expertinnen und Experten der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks haben sich intensiv mit der Unterbruch-Backmethode auseinandergesetzt und teilen ihre Erkenntnisse.

Wer sich zu sehr in Zahlen und Abläufe vertieft, übersieht manchmal einen ganz entscheidenden Faktor für die erfolgreiche Bewältigung herausfordernder Situationen – das eigene Team. Auch die Mitarbeitenden erleben die Wirtschaftskrise hautnah. Entsprechend können sie Unterstützung brau-

chen, um die eigene Leistung voll abzurufen. Fachfrau Annette Fürst fasst in der Fortsetzung ihres Artikels der letzten **BROTpro**-Ausgabe zusammen, wie sich die Resilienz eines Teams stärken lässt. Wer mental gestärkt durch eine Krise geht, kann das Unternehmen nach außen besser vertreten.

Meine Kollegin Edda Klepp wiederum beschäftigt sich mit einer interessanten Facette des Marketings. Wer das in Krisenzeiten vernachlässigt, schwächt die eigene Position. Im Fokus dieser Ausgabe steht Radiowerbung. Und da ist Edda auf aufschlussreiche Erkenntnisse gestoßen. Das Medium ist deutlich interessanter als man auf den ersten Blick vermutet.

Neben diesen gibt es viele weitere Themen, die vor allem auf zwei Ziele fokussieren: die Steigerung der Produktqualität sowie die Sicherung der Wirtschaftlichkeit eines Backbetriebes. Für die Lektüre wünsche ich gute Unterhaltung sowie nutzwertigen Erkenntnisgewinn.

Herzliche Grüße



Sebastian Marquardt, Chefredakteur  
redaktion@brot-pro.de



# Inhalt 1/23

## Standards

Editorial	Seite 2
Kurz & knackig – Neuigkeiten aus der Branche	Seite 4

## Handwerk

Unterbruchmethode – Brotherstellung flexibel planen	Seite 16
Vakuum-Kühlung – bessere Brötchen günstig herstellen	Seite 36
Genossenschaft – wie eine Dorfgemeinschaft ihre Bäckerei rettete	Seite 42
Zum Leben erweckt – der Klosterbäcker Stefan Heins im Porträt	Seite 71

## Rohstoffe

Backen mit Dinkel – die Diva bändigen	Seite 8
Bier und Brot – Partnerschaft für gutes Marketing	Seite 22

## Wirtschaft

Umstellung auf Tagschicht – wie sie reibungslos gelingt	Seite 28
Kassennachschaue – gut vorbereitet in die Steuerprüfung	Seite 48
Radiowerbung – leckeres Brot hörbar machen	Seite 53
Konfliktmanagement – wie eine Wirtschaftsmediation hilft	Seite 60
Team-Resilienz, Teil 2 – gemeinsam Ziele erreichen	Seite 66

## Rezepte

Dinkel-Buchweizen-Laib	Seite 14
Lochhamer Kruste	Seite 20
Dinkelvollkornbrot	Seite 21
Treberhaselnussbrot	Seite 27
Cranberry-Nuss-Brot	Seite 34
Kürbis-Zwirbel	Seite 41
Lichtkornroggen-Laib	Seite 58
Pain Bâtard	Seite 78





## Einheitliche Datenschnittstellen

Seit dem 1. Januar 2023 müssen Unternehmen den Austausch von buchhalterischen Daten wie zum Beispiel Kassenbuchungen, digitale Rechnungen, Inventare und Handels- oder Geschäftsbriefe über einheitliche digitale Schnittstellen ermöglichen. Durch sie wird ein reibungsloser Austausch dieser Daten zwischen verschiedenen Datenverarbeitungssystemen sichergestellt. Bei einer Prüfung muss gewährleistet sein, dass auf die Daten unmittelbar zugegriffen werden kann. Andernfalls drohen empfindliche Strafen. Das legt die aktuelle Abgabenordnung in Paragraph 147b fest, die das Bundesministerium der Finanzen durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates beschlossen hat.

Internet: [gesetze-im-internet.de/ao\\_1977/\\_147b.html](https://gesetze-im-internet.de/ao_1977/_147b.html)



## Kooperativ

Dem Einkauf und der Produktion von Bio-Getreide wollen sich die Flechtorfer Mühle Walter Thönebe und das Unternehmen Bauck gemeinsam widmen. Beide Firmen versprechen sich davon Wachstum im Sortiment der Bio-Mehle. Zu diesem Zweck beteiligt sich die Bauck GmbH zu 50 Prozent an der Bio-Mühle Göddenstedt, einer Tochterfirma des Partnerunternehmens.

Internet: [bauckhof.de](https://bauckhof.de)



## Backofen-Upgrade

Die Firma Miwe hat jüngst den neuen Ofen Miwe condo e+ vorgestellt. Das System soll sich laut Hersteller besonders sparsam und vielseitig den aktuellen Marktanforderungen anpassen. Dafür wurden einerseits die Temperaturregelung (Miwe optitherm) und andererseits das Beschwadungssystem optimiert. Die Temperatur einzelner Heizstäbe kann besser gesteuert und die Wärmestrahlung gleichmäßiger verteilt werden. Regelmäßige Schwadenstöße sorgen für kontinuierliche Feuchte im Backraum. Miwe verspricht je nach Backware einer Energieersparnis von bis zu 9 Prozent.

Internet: [miwe.de](https://miwe.de)

## Helle Krume

Mit dem Bio-Mehl Lichtkornroggen hat die Meyermühle ein neues Produkt im Sortiment, das sich laut Hersteller für helle Roggen-Backwaren mit größerer Porung eignet. Es stammt zu hundert Prozent aus Bayern und ist im 25-Kilogramm-Sack verfügbar. Backtechnisch soll es laut Hersteller keine großen Unterschiede zu üblichem Roggen geben, weswegen das Mehl eins zu eins in Rezepturen ersetzt werden kann.

Internet: [biomehl.bio](https://biomehl.bio)







## Backwaren-Automat

Mithilfe des Regiomat-Automatensystems von Stüwer startet Bäckermeister Heiner Beck aus Römerstein ein Pilotprojekt. Um tagesfrische Backwaren nicht entsorgen zu müssen, werden sie nach Ladenschluss im Automaten angeboten. Davon profitieren alle: Die Verkaufszeiten werden ausgeweitet, Nahrungsmittelverschwendung wird vermieden und die Kundschaft hat jederzeit Zugang zu frischen Backwaren. Im Regiomat der Bäckerei Becka-Beck kosten die Produkte dann sogar 20 bis 50 Prozent weniger. Vom Verbraucherschutz wird die Initiative der Bäckerei im Landkreis Reutlingen gelobt. Der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg, Peter Hauk, hofft, dass andere Bäckereien diesem Beispiel folgen.

Internet: [stuewer.de](http://stuewer.de)

## Brot des Jahres 2023

Das Kürbiskernbrot wurde vom wissenschaftlichen Beirat des Deutschen Brotinstituts zum Brot des Jahres 2023 gekürt. Überzeugt habe neben dem ausgewogenen und mild-nussigen Geschmack seine Vielseitigkeit. In Kastenform, als Brotlaib oder Brötchen gebacken, auf Basis von Weizen- und Roggenmischteigen oder als Vollkornbrot – die nährstoffreichen Kürbiskerne finden sich in der Handwerksbäckerei in unterschiedlichen Gebäcken. Mindestens 8 Prozent Kürbiskerne, bezogen auf die Gesamtmenge aller Getreideerzeugnisse, muss ein solches Brot den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck zufolge enthalten, um als Kürbiskernbrot deklariert werden zu können.

Internet: [baeckerhandwerk.de](http://baeckerhandwerk.de)



## Mehrwegpflicht

Seit Anfang 2023 gilt die Pflicht für Restaurants und Cafés, zu Kunststoff-Einwegverpackungen immer eine Mehrwegalternative für Speisen und Getränke anzubieten. Das können eigene oder von einem Anbieter gestellte Behälter sein. Ein angemessenes Pfand darf erhoben werden, schlechtere Bedingungen als beim Kauf in der Einwegverpackung werden jedoch sanktioniert. Die Regelungen machen eine Ausnahme bei Betrieben mit maximal fünf Mitarbeitenden und einer Ladenfläche von höchstens 80 Quadratmetern, sofern die Kundschaft dort eigene Behälter nutzen kann. Vorsätzliche und fahrlässige Verstöße können bis zu zehntausend Euro Strafe nach sich ziehen.

Internet: [bmu.de/faq/was-bedeutet-die-neue-mehrwegpflicht-im-to-go-bereich](http://bmu.de/faq/was-bedeutet-die-neue-mehrwegpflicht-im-to-go-bereich)



## Sauer macht lustig

Auf dem Ireks eCampus findet am 23. Februar 2023 ein kostenfreies Webinar zu dunklen Roggensauerteigen statt. In der Fortbildung erfahren die Teilnehmenden, wie man mit Hilfe des Anstellguts das Aroma, den Geschmack und die Frischhaltung von Broten optimiert. Weitere Inhalte sind die fehlerfreie Herstellung von Sauerteigen, verschiedene Sauerteigführungen sowie Infos zu charakteristischen Lactobacillus-Stämmen. Die 30-minütige Online-Veranstaltung mit dem Titel „Sauer macht lustig – die helle Freude mit dunklen Sauerteigen“ startet um 11 Uhr.

Internet: [ireks.de](https://ireks.de)



## Natürlicher Starter

Böcker bietet einen neuen Sauerteig-Starter aus natürlicher Reinzucht an. Das Produkt Böcker Mondial Vario soll für viele klimatische Bedingungen sowie Rohstoff-Besonderheiten und damit weltweit geeignet sein. Laut Hersteller ist der Starter insgesamt drei Monate haltbar und dank seines milden Aromas für mildgesäuerte Weizen- und Weizenmischgebäcke sowie Feingebäcke geeignet. Böcker verspricht für den Mondial Vario beim Vollsauerverfahren eine starke Triebleistung und ein mildes Milch-Essigsäure-Verhältnis.

Internet: [sauerteig.de](https://sauerteig.de)



## Noordback

Die Noordback in Lathen findet vom 12. bis 14. März 2023 statt. Die Hausmesse konzentriert sich auf die Beratung von Bäckerinnen und Bäckern zu Themen wie Energiemanagement, Digitalisierung oder Teigführung sowie eine intelligente Ladenplanung. Sie wird von Schmees Ladenbau und sieben Partnern unter dem Motto „Zeit & Ruhe“ veranstaltet. Mit dabei sind unter anderem die Kaffeerösterei Beukenhorst, die Bedford Manufaktur und Albert Reiff Backofenbau.

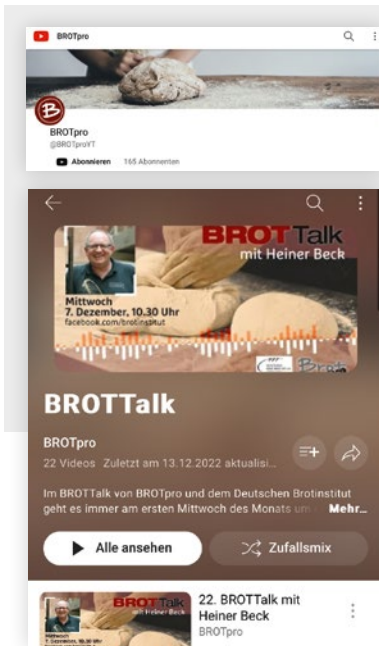
Internet: [noordback.de](https://noordback.de)



## News-Ticker

Die gesetzliche Mindestausbildungsvergütung für das Handwerk wird 2023 von 585 auf 620 Euro angehoben. +++ Bis zum 31. Dezember 2023 gelten abweichende Regelungen zum Insolvenzantrag. Bei einem auf vier Monate verkürzten Prognosezeitraum für eine Überschuldungsprüfung wird die Frist für den Antrag von sechs auf acht Wochen ausgeweitet. +++ Das Bundesarbeitsgericht bestätigte im September 2022, dass eine Verpflichtung zur Erfassung der Arbeitszeit besteht. Obschon die Bereitstellung eines Zeiterfassungssystems allein nicht genügt, haben Unternehmen bei der Umsetzung Gestaltungsspielraum. +++ Der Dachdeckermeister Jörg Dittrich wurde zum neuen Präsidenten des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks (ZDH) gewählt. +++ Mit der Strom- und Gaspreisbremse sollen Privatleute, kleine und mittlere Unternehmen entlastet werden. Je 80 Prozent des Vorjahresverbrauchs werden gedeckelt, ab dann gilt der jeweilige Vertragspreis. +++ Die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und der Landesinnungsverband des bayerischen Bäckerhandwerks haben eine Einigung für einen Tarifvertrag der zirka 48.000 Beschäftigten im Bundesland erzielt. Um mindestens 5,6 Prozent steigt der Lohn. +++ 81 Mitgliedsbetriebe hat die neue Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding, die aus





## BROTTalk

Viermal im Jahr erscheint **BROTpro**, das Magazin für professionelles handwerkliches Backen. Ergänzt werden die Ausgaben, die moderne Bäckereien inspirieren und informieren, durch eine spannende Gesprächsreihe zum Thema. Beim **BROTTalk** lädt die Redaktion gemeinsam mit dem Deutschen Brotinstitut Gäste aus der Branche ein. Unter anderem waren bereits Heiner Beck, Sebastian Brücklmaier, Sophie Hinkel oder Elisabeth Vielhaber zu Gast. Das Live-Konzept des **BROTTalks** ermöglicht es dem Publikum, Fragen oder Anmerkungen zu hinterlassen, auf die im Laufe des Gesprächs eingegangen wird. Im Nachgang sind alle Videos auf YouTube sowie allen gängigen Podcast-Portalen zu sehen oder hören.

**Internet:** [youtube.com/@BROTproYT/streams](https://youtube.com/@BROTproYT/streams)

## Prävention

Für Betriebe gilt bis zum 7. April 2023 die neue Fassung der Corona-Arbeitsschutzverordnung. Sie fußt auf den im Pandemieverlauf erprobten Maßnahmen zum betrieblichen Infektionsschutz. Da erneut steigende Infektionszahlen erwartet werden, will die Bundesregierung so Beschäftigte schützen sowie krankheitsbedingten Arbeits- und Produktionsausfällen vorbeugen.

**Internet:** [bgn.de/corona](https://bgn.de/corona)



## Intelligenter Ofen

Laut Mittelstandsinitiative Energiewende und Klimaschutz verbrauchen Backöfen oft mehr als die Hälfte der Energie in einer Bäckerei. Da das Einsparpotenzial hier mit 15 bis 30 Prozent zudem am höchsten ist, hat das Unternehmen Shop IQ ein digitales Backofenmanagement entwickelt. Laut Hersteller soll das System die Energiekosten um bis zu 25 Prozent reduzieren, den Frischegrad der Backwaren erhöhen sowie Lebensmittelverschwendung verringern.

**Internet:** [shop-iq.eu](https://shop-iq.eu)

einer Fusion der Bäcker-Innungen München-Landsberg und Erding hervorging. +++ Ein Zusammenschluss der Verbände Rheinland und Westfalen-Lippe zu einem gemeinsamen Verband soll voraussichtlich zum 1. Januar 2024 erfolgen. +++ Drei Verhandlungsrunden hat der neue Tarifvertrag der Bäckerinnungsverbände Westfalen-Lippe und Rheinland mit der Gewerkschaft NGG benötigt. Die Entgeltsteigerung je nach Tarifgruppe liegt ab 2023 zwischen 4 und 13 Prozent. +++ Bernd Siebers wurde von der Bäckerinnung Rhein-Ruhr zum Ehrenobermeister ernannt. Seit mehr als 30 Jahren ist er mit dieser verbunden. +++ Das französische Baguette wurde von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe gekürt. +++ Die Jahrestagung und Mitgliederversammlung der Vereinigung der Backbranche (VDB) finden vom 10. bis 12. Juli 2023 in München statt. +++ Die Anwendung des ermäßigten Umsatzsteuersatzes von 7 Prozent für alle Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen wurde mit Ausnahme der Abgabe von Getränken bis zum 31. Dezember 2023 verlängert. +++ Nach Insolvenzanmeldung wollen die Verantwortlichen der Wachtel GmbH die Firma in Eigenverwaltung restrukturieren und neu ausrichten. Grund für die Insolvenz waren nach Unternehmensangaben die globalen Krisen als Sondersituation. Auf dem Markt etabliert und international ausgerichtet, geht man von einer Betriebsfortführung aus.



Brot und Backwaren aus **Dinkel**

Text: Edda Klepp

# Die Diva bändigen

Mit Dinkel lassen sich schmackhafte und bekömmliche Brote backen. Ihnen gibt das Korn ein mildes, manchmal leicht süßes bis intensiv-nussiges Aroma. Dabei ist es ebenso vielseitig einsetzbar wie der eng verwandte Weizen. In der Verarbeitung aber hat Dinkel andere Ansprüche. Für gelungene saftige Gebäcke braucht das Getreide besondere Aufmerksamkeit. Der Aufwand lohnt, denn das Getreide zieht zusätzliche Kundschaft ins Geschäft.

**F**ür viele Menschen gilt Dinkel als „die gesunde Alternative zu Weizen“. Schon die heilkundige Mystikerin Hildegard von Bingen verbreitete in ihren mittelalterlichen Schriften: „Dinkel ist das beste Getreide, fettig und kraftvoll und leichter verträglich als alle anderen Körner. Und wie immer zubereitet man ihn isst, sei es als Brot, sei es als andere Speise, ist er gut und lieblich und süß.“

Bis heute wird das Gerücht hartnäckig am Leben gehalten, dass Dinkel gesünder als Weizen sei. Auch ohne irrtümlich Gesundheitsmythen zu verbreiten, können sich Bäckereien den guten Ruf des Getreides zunutze machen, indem sie Dinkelprodukten einen festen Platz im Brotregal einräumen und das Marketing dies auch kenntlich macht.

## Besonderes Konzept

Dass die Kundschaft das Getreide zu schätzen weiß, erlebte die Bäckermeisterin Christa Lutum, als sie 2016 ihre Dinkelbackstube mit Café in Berlin-Charlottenburg eröffnete. Auch sie ist überzeugt von der guten Bekömmlichkeit des Korns, doch das reine Dinkelsortiment hatte zunächst einen ganz praktischen Grund: „Es gab nicht genügend Lagerfläche und daher musste ich mich für ein Getreide entscheiden“, erinnert sie sich.

Die Wahl fiel auf Dinkel und schon bald stellte Lutum fest, dass die Kundschaft nicht nur aus dem eigenen Viertel, sondern auch aus der weiteren Nachbarschaft kam, um bei ihr handwerkliche Brote und Backwaren zu kaufen. So hatte sie direkt zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen.

Auch der Leipziger Bäckermeister Holger Martens ist von dem vielseitigen Getreide überzeugt. In seiner Naturbackstube Connewitz bietet er ausschließlich Backwaren aus Roggen und Dinkel an. Das Getreide stammt aus der Region und verwendet wird meist Vollkorn. Fest zur





Aus Dinkelmehl lassen sich Brote mit langer Frischhaltung herstellen, die von der Kundschaft geschätzt werden

Backstuben-Crew gehören ein selbst gezogener Dinkelsauer sowie ein Poolish, der zum Beispiel bei Martens' Baguettes eine wichtige Zutat ist, um den Teig geschmeidiger und die Backware länger haltbar zu machen.

## Herkunft von Dinkel

Doch wie steht es nun tatsächlich um die Eigenschaften von Dinkel und was bedeutet das fürs Backen? Dem Weizen ist das Getreide sehr ähnlich und eng mit ihm verwandt. Es zählt wie Weizen zur Familie der Süßgräser und zur Gattung Triticum, also den Weizenartigen. Nach heutigem Kenntnisstand entwickelte sich Dinkel aus einer Kreuzung von Weichweizen und Emmer. Die ersten Belege für Dinkelvorkommen in Europa stammen aus der Steinzeit, also zirka aus den Jahren 2400 bis 2300 vor Christus.

Anders als beim Weizen ist das Dinkelkorn an der Ähre von Spelzen umgeben. Das sind Blättchen aus dem Blütenstand, die sich schützend um die Blüte und später um das Korn legen, um es so vor Schädlingen sowie Schadstoffen abzusichern. Dieser natürliche Schutz ermöglicht einen geringeren Einsatz von Chemie auf dem Feld. Einen zuverlässigen Schutz gegen einen Pilzbefall mit Echtem Mehltau oder Braunrost bieten die Spelze allerdings nicht, sodass im konventio-



Christa Lutum hat sich für ihre Dinkelbackstube bewusst für das Getreide entschieden

nellen Anbau wie bei anderem Getreide auch Fungizide zum Einsatz kommen.

Bei der Verarbeitung von Dinkel fällt nach der Ernte aufgrund der Spelze ein zusätzlicher Arbeitsschritt an, weil Spelz und Korn zunächst voneinander getrennt werden müssen, bevor man das Getreide vermahlen kann. Nicht alle Mühlen verfügen über eine dafür notwendige Entspelzungsanlage. Dinkel hat gegenüber Weizen zudem einen geringeren Ertrag auf gleicher Anbaufläche. All das führte im 20. Jahrhundert zunächst dazu, dass dem ohnehin sehr beliebten Weizen häufig der Vorzug auf den Äckern gegeben wurde. Er lieferte schlicht die höheren Erträge, der Anbau war effizienter, die Weiterverarbeitung unkomplizierter.

## Steigendes Interesse

Seit einigen Jahren rückt Dinkel wieder mehr in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit, denn das Getreide hat auch wesentliche Vorteile gegenüber Weizen. Die Getreide-Pflanze entwickelt sich sehr gut auf kargen, steinigen Böden – was sie in Zeiten des Klimawandels für anbauende Betriebe interessant macht. Selbst raue Lagen bis zu 1.400 Meter Höhe sind geeignet, um Dinkel ohne Ertragsverlust

Bevor Dinkel zu Mehl vermahlen werden kann, muss das Korn zunächst vom Spelz befreit werden

## GRÜNKERN – DER HALBREIFE DINKEL

Auch bei Grünkern handelt es sich um ein Dinkelkorn. Allerdings wird Grünkern halbreif geerntet und anschließend künstlich getrocknet. Seinen Namen hat das Produkt, da die Getreidekörner zur Erntezeit noch grünlich schimmern. Berichten zufolge wurde Grünkern bereits vor mehreren hundert Jahren hergestellt. Das frühzeitige Einholen des Dinkels von den Äckern sollte bei Schlechtwetterperioden verhindern, dass das Getreide auf dem Feld verdarb. Grünkern ist in ganzen Körnern erhältlich, aber auch als Grünkernmehl oder -srot.



Prof. Dr. Friedrich Longin forscht an der Universität Hohenheim zu Dinkel



anzubauen. Trockene, windige und sonnige Lagen verträgt das Getreide besonders gut.

Aktuell werden in Deutschland etwa 20 verschiedene Dinkelsorten angebaut. Dabei handelt es sich ausschließlich um Winterdinkelsorten, die zwischen Mitte Oktober und Mitte November gesät werden und im darauffolgenden Frühjahr austreiben. Unterschieden wird in weißen und roten Dinkel, was auf die jeweilige Schafffarbe des Getreidehalmes zurückgeht. Die Dinkel-Körner nehmen die rötliche Farbe nicht an.

In der Natur sind Weizen und Dinkel bis heute frei kreuzbar. Und das geschieht auch immer wieder, sei es durch eine natürliche Vermischung der Pollen auf den Feldern, sei es gezielt in der Zucht, um bestimmte Eigenschaften zu erhalten. Ganz neu auf dem Markt für Profi-Bäckereien ist beispielsweise die Dinkel-Sorte Späths Albrubin, für die man Dinkel mit Rotkornweizen kreuzte. Diese Körner haben tatsächlich eine auffallend rötliche Farbe und laut Hersteller einen hohen Anthocyan-Gehalt. Das ist ein wasserlöslicher Pflanzenfarbstoff, dem antioxidative Wirkung im menschlichen Körper nachgesagt wird.

Dinkel ist recht robust und verträgt auch vergleichsweise karge Böden



Nicht nur Hildegard von Bingen, auch andere Quellen preisen immer wieder die guten Inhaltsstoffe von Dinkel an. In der Tat ist Dinkel reich an Mineralstoffen und Vitaminen. Die Zusammensetzung schwankt je nach Sorte, Anbauregion und weiteren Umweltbedingungen. Im Vergleich zu verschiedenen Weizensorten sind hier allerdings keine nennenswerten Unterschiede festzustellen.

Einzig der Kieselsäuregehalt ist deutlich höher als bei dem Geschwisterkorn. Und Dinkel enthält in der Regel mehr Gluten als Weizen. Allerdings setzt sich das Gluten im Dinkel anders zusammen. Das Getreide beinhaltet im Vergleich zu Weizen mehr Gliadin und weniger Glutenin. Diese beiden Komponenten bestimmen die Qualität des Klebereiweißes. Im Dinkel ist sie oft schlechter als im Weizen, was den Irrglauben befeuert, er enthalte weniger Gluten.

### Wenn das Getreide krank macht

Wer unter Glutenunverträglichkeit leidet, muss daher auf das Getreide verzichten und eine strenge glutenfreie Diät einhalten. Aufgrund der botanischen Nähe des Dinkels zu Weizen rät der Deutsche Allergie- und Asthmabund im Falle einer nachgewiesenen Weizenallergie oder hohen -sensibilität, die nach dem Verzehr Beschwerden verursacht, auch Dinkel vorsorglich vom Speiseplan zu streichen.

Neben Gluten stehen weitere Bestandteile des Getreides im Verdacht, für Unverträglichkeiten verantwortlich zu sein. Vor allem ATI's ( $\alpha$ -Amylase-Trypsin-Inhibitoren) sind aktuell





In verschiedenen Parzellen werden an der Uni Hohenheim Getreide angebaut, um ihre Eigenschaften zu untersuchen

Anzeige

im Fokus der Forschung. Dabei handelt es sich um Proteine, die sowohl im Weizen als auch im Dinkel vorkommen. Ihre eigentliche Aufgabe ist die Abwehr von Parasiten. Mit dem Ziel hemmen sie den Eiweißabbau im Getreidekorn. Sie sind aber auch resistent gegenüber der Proteinverdauung im Darm, was als möglicher Auslöser für Unverträglichkeiten gilt. Bewiesen ist das noch nicht.

Viele Menschen geben trotz der großen Ähnlichkeit der Getreide an, Dinkelgebäcke grundsätzlich besser als solche aus Weizen zu vertragen. Wissenschaft-

### **WEIZENMEHL ERSETZEN**

Grundsätzlich ist es möglich, Weizenmehl in Rezepten durch Dinkelmehl ähnlicher Type einfach zu ersetzen. Allerdings müssen hierbei immer bestimmte Parameter angepasst werden, zum Beispiel die Knetzeit, die Reifedauer und gegebenenfalls auch die Flüssigkeitsmenge. Um Spannung in Dinkelteige zu bringen, empfiehlt sich während der Gare ein mehrfaches Aufziehen.

liche Belege dafür gibt es nach Auskunft von Prof. Dr. Friedrich Longin von der Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim bis heute nicht.

### **Mehr Flüssigkeit binden**

Belegbaren Einfluss auf die Verträglichkeit von Gebäcken hat hingegen die Verarbeitung von Teigen. Bei langer Reifezeit – also gründlicher Fermentation von Teigen – werden schwer verdauliche Bestandteile des Mehls durch Mikroorganismen vorverdaut und somit abgebaut. Im Ergebnis sind Brote mit langer Teigreife bekömmlicher und profitieren zudem von den vielfältigen Fermentationsaromen.

Bei „der Diva“ Dinkel, wie Christa Lutum das Getreide liebevoll nennt, ist die lange Teigreife allerdings nicht nur aus diesem Grund wichtig. Das Mehl kann aufgrund seiner im Vergleich zu Weizen instabileren

**HÄUSSLER**



**Original  
Holzofen-  
brot  
backen**

Mit den Backöfen  
von Häussler.  
Natürlich Spitzen-  
qualität backen.

Karl-Heinz Häussler GmbH  
D-88499 Heiligkreuztal  
Telefon 0 73 71/93 77-0  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)



Kleberstrukturen nur schwer ausreichend Flüssigkeit binden. Gebäcke aus Dinkel geraten daher schnell trocken und es ist notwendig, handwerkliche Kniffe anzuwenden, um Saftigkeit und eine lange Frischhaltung zu erreichen.

Erfahrungsgemäß lagert sich das Wasser besser an, je mehr Zeit Dinkelteigen gelassen wird. Bäckermeister Heiner Beck von Becka-Beck aus Römerstein gibt ihnen aus diesem Grund mehr als 24 Stunden Teigruhe. In seiner Bäckerei kommt ausschließlich Bio-Getreide zum Einsatz. Schon von Natur aus hat Dinkel einen meist deutlich nussigen Geschmack. „Ich bin überzeugt davon, dass Dinkel in Bio-Qualität noch aromatischer ist. Er holt sich seine Inhaltsstoffe aus dem Boden, auf dem auch Beikräuter wachsen“, sagt Beck.

Der Bäckermeister hat zahlreiche reine Dinkelprodukte im Sortiment, darunter verschiedene Brotspezialitäten, zum Beispiel Bauernbrot, Fladenbrote oder Brotstangen aus dem Holzofen. Das schwäbische Traditionsgebäck, Seelen, darf natürlich ebenfalls nicht fehlen, sie bietet Beck in vielen verschiedenen Varianten an. Bei der Herstellung des Kleingebäcks benötigt man große Sorgfalt, denn es handelt sich um einen ausgesprochen weichen Teig.

Damit das Dinkelmehl auf schonende Weise ausreichend Wasser im Teig binden kann, kommen in dem Römersteiner Betrieb ver-



**Heiner Beck backt in seiner Bäckerei gerne mit Dinkel und verwendet dort ausschließlich Bio-Mehle**

schiedene Verfahren zum Einsatz: Sauerteig sowie andere Vorteige und auch Koch- oder Brühstücke. Sie alle sorgen für eine höhere Wasserbindung. Auch Quark oder andere Milchprodukte steigern die Feuchtigkeit der späteren Krume.

In Vorteigen wird das Mehl über längere Zeit vorverquollen, damit binden sie mehr Flüssigkeit. In Brühstücken werden oft Saaten vorab mit Wasser gesättigt, aber auch Getreidemahlprodukte wie Kleie oder Schrot. Beißt man dann in das Gebäck, fühlt es sich besonders saftig an. Ähnlich verhält es sich bei der Zugabe von Gemüsesorten wie Karotten oder Kartoffeln.

Gerade Kochstücke sind ein gern genommener Zusatz für mehr Feuchtigkeit und längere Frischhaltung. Dafür gibt man einen Teil Mehl zu fünf Teilen kalten Wassers. Die Zutaten werden zunächst vermischt und dann unter Rühren aufgekocht, bis die Masse puddingartig eindickt. Die Stärke des Mehls verkleistert bei Hitze und bindet dann wesentlich mehr Wasser.

Abgekühlt kommt der Brei zum Teig. Damit lässt sich dessen Wassergehalt erhöhen. Aber auch nur in Grenzen. Maximal zehn Prozent der Gesamtmehlmenge eines Gebäcks kann zu einem Kochstück verarbeitet werden. Das so verkochte Mehl verliert all seine anderen segensreichen Eigenschaften, zuallererst die Fähigkeit, ein Klebergerüst für einen stabilen Teig aufzubauen.

Beck empfiehlt, bei der Herstellung des Hauptteiges das Wasser erst nach und nach hinzuzufügen. „Dann sehe ich besser, wie viel Flüssigkeit der Teig verträgt“, erklärt der

**In Rezepturen kann Weizenmehl oft problemlos durch Dinkelmehl ersetzt werden**







Bei Grünkern handelt es sich um das halbreife Dinkelkorn

Schwäbische Seelen werden aus einem sehr weichen Teig hergestellt, sie erhalten eine sehr grobe Porung



Bäckermeister. Je nach Beschaffenheit des Mehls könnte eine hohe Teigausbeute (TA) von bis zu 195 erreicht werden, sagt er.

## Dinkelteige kneten

Die schlechtere Glutenqualität macht Dinkel auch knetsensibler. Teige aus dem Getreide lassen sich deutlich schneller überkneten als solche aus Weizen. Empfohlen wird daher eine lange Knetung auf langsamer Stufe und nur kurze Zeit bei schneller Geschwindigkeit. Für den Knetprozess hat Heiner Beck in seiner Backstube als Standard eine Dauer von 10 Minuten auf langsamer Stufe und weiteren 6 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit festgelegt.

In anderen Backstuben beschränkt sich die schnelle Knetung auf 1 bis 2 Minuten. Allerdings, betont Beck, seien das nur Richtwerte. Je nach Sorte und Kleberqualität können die Zahlen beim Mehl abweichen und man müsse den Teig während des Knetens aufmerksam beobachten.

Beim Kneten wird das Klebergerüst im Teig aufgebaut. Das schonendere Vorgehen gibt dem Mehl Zeit, die Flüssigkeit aufzunehmen, ohne dass die Kleberstrukturen dabei zu stark belastet sind. „Ist der Kleber besonders bockig und bildet lange kein vernünftiges Klebergerüst, kann der Teig auch mal 12 plus 8 Minuten geknetet werden“, sagt Beck.

Während der auf das Kneten folgenden Stockgare bringt man durch Aufziehen Spannung in den Teig. „Ein Dinkelteig ist wie ein fester Schwamm, der die Flüssigkeit erst nach und nach aufnehmen kann“, erklärt Beck. „Gibt man ihm Zeit, wird er weicher, fließender. Indem

## WAS IST DRAN AM UR-DINKEL?

Neben Dinkelmehl in den verschiedenen Ausmahlgraden Type 630, 1050 oder Vollkorn ist hin und wieder die Bezeichnung Ur-Dinkelmehl in Lieferantenverzeichnissen anzutreffen. Die Bezeichnung suggeriert, dass es sich hierbei um ein ursprüngliches und unverfälschtes Produkt handelt – wobei mit „unverfälscht“ nicht selten die Vermischung mit zum Beispiel modernem Weizen gemeint ist. Tatsächlich ist das „Ur-“ bei Dinkel eine reine Marketingbezeichnung. Keine der aktuell zugelassenen Dinkel-Mehlsorten entspricht heute noch der ursprünglichen Kreuzung aus Weichweizen und Emmer, die vor tausenden von Jahren entstand.

ich den Teig immer wieder zusammenschlage, bekomme ich Stabilität hinein“, so der Bäckermeister.

## Abwechslung schaffen

Nicht immer ist Dinkel also einfach zu handhaben und erfordert mitunter viel handwerkliches Geschick – besonders bei sehr weichen Teigen. Wenn man dem Teig Zeit lässt und beispielsweise mit Vorteigen arbeitet, erreicht man dennoch eine ausreichend hohe Flüssigkeitsaufnahme und eine lange Frischhaltung.

Die lange Teigreife macht zudem jedes Gebäck bekömmlicher und aromatischer. Und auch wenn man bis heute die gesundheitlichen Vorzüge von Dinkel gegenüber Weizen wissenschaftlich nicht belegen kann, so bringt das Getreide in jedem Fall Abwechslung in jedes Sortiment. 🍞



Holger Martens schätzt die Eigenschaften von Dinkel. Er verarbeitet überwiegend Vollkorngetreide



# Dinkel-Buchweizen-Laib

Dinkel, Dinkel, Dinkel. Und ein wenig Buchweizen. Fertig ist ein herzhaftes Brot, das perfekt zu kräftigem Käse und würzigen Aufstrichen passt. Denn hin und wieder darf es gern rustikal zugehen, das stärkt das handwerkliche Image. Das Brot hat Biss und Geschmack. Dünn mit Butter bestrichen ist es der perfekte Begleiter zum Tomatensalat.

## Sauerteig

- ▶ 2,940 kg Wasser
- ▶ 2,940 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 0,230 kg Anstellgut

**Mischen:** 4 Minuten langsam

**Teigtemperatur:** 28°C

**Teigruhe:** 12-18 Stunden bei Raumtemperatur

## Kochstück

- ▶ 4,710 kg Wasser
- ▶ 2,355 kg Dinkelkörner

Die Körner kochen und 4-18 Stunden abkühlen lassen.

Überschüssiges Wasser vor der Weiterverarbeitung absieben.

## Quellstück

- ▶ 2,355 kg Wasser
- ▶ 1,760 kg Buchweizengrütze
- ▶ 0,200 kg Salz

Die Zutaten mischen und 4-18 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.

## Hauptteig

- ▶ 6,110 kg Sauerteig
- ▶ 7,065 kg Kochstück
- ▶ 4,315 kg Quellstück
- ▶ 2,120 kg Wasser
- ▶ 5,300 kg Dinkelmehl Vollkorn
- 24,910 kg Teig

**Kneten:** 15 Minuten langsam  
**Teigtemperatur:** 26°C

## Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 1.100 g
- ⦿ Den Teig abwiegen und in Formen geben, 2-4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## Backen

**Schwaden:** nein


**Backtemperatur:** 200°C


fallend auf 180°C


**Backzeit:** 50 Minuten ■

Rezept: Sebastian Marquardt

Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de





# Jetzt bestellen



Personalführung und Verkauf sind zwei der wichtigsten Säulen im Bäckerei-Management. Im ersten **BROTpro**-Sonderheft „Verkauf & Management“ dreht sich daher alles rund um Vertrieb, Marketing und die Führung von Mitarbeitenden. Es zieht einen thematischen Bogen von der Wirkung des Lichts im Ladengeschäft und die Auswahl der passenden Kaffeemaschine über Motivation und Fortbildung des Personals bis hin zu Bestell-Apps und den Chancen des mobilen Verkaufs.

Um hochwertige Backwaren zu vermarkten, braucht es heute mehr als beste Rohstoffe und handwerkliches Geschick. Der gut geschulte Fachverkauf, ein kreatives Marketing und zunehmend auch digitale Vertriebswege binden die Kundschaft an ihre Bäckerei. Das **BROTpro**-Sonderheft bietet seinen Leserinnen und Lesern umfangreiche Informationen und nutzwertige Inspiration für das Management von Verkaufsstellen und moderne Personalführung.

Mehr Information und Bestellung:  
[www.brot-pro.de/sonderhefte](http://www.brot-pro.de/sonderhefte)



Brotherstellung **flexibel** planen

# Das Unterbruch-Backverfahren

Um Brote ohne Qualitätsverlust vorzuproduzieren, bietet es sich an, den Backvorgang zu unterbrechen und die Gebäcke dann teilgebacken zwischenzulagern. Auf diese Weise kann man kleine Chargen gezielt bündeln und auf Engpässe in der Produktion reagieren. Die Methode spart Energie und schont auch personelle Ressourcen. Wesentlich ist, die entscheidenden Parameter zu kennen und den Prozess gut durchzuplanen.

Text & Bilder:  
Oleg Mook &  
Henrik Passmann

**Z**wei Themen dominieren derzeit viele Gespräche in der Backbranche: Energiekosten und Personalmangel. Bei beiden liefert die Unterbruch-Backmethode eine Entlastung. Wie sein Name schon sagt, beschreibt das Verfahren die Unterbrechung des Backvorgangs. Die vorherigen Herstellungsschritte des Brotes bleiben gleich – von der Teigbereitung bis zur Aufarbeitung.

Die Backzeit reduziert sich allerdings zunächst auf etwa 50 bis 80 Prozent, bei einer Kerntemperatur zwischen 96 und maximal 98°C. Es folgt eine Zwischenlagerung der

halbgebackenen Brote bei 24 bis -18°C, je nach Lagerdauer. Anschließend kommen die Gebäcke erneut in den Ofen, um fertig gebacken zu werden. Wieder sollte die Kerntemperatur etwa 96 bis maximal 98°C betragen.

## Vorteile der Methode

Für eine Bäckerei hat das Unterbruch-Backverfahren gleich mehrere Vorteile: Zum Beispiel können Produkte, die täglich in nur kleiner Stückzahl verkauft werden, in größeren Mengen vorproduziert werden. Fertig backt man sie dann termingerecht in der benötigten Chargengröße. Zudem lassen sich







Engpässe in der Produktion entzerren, indem man vorbereitende Arbeitsschritte sowie den ersten Backvorgang in weniger arbeits- und energieintensive Tagesphasen verlegt.

Und auch bei der Lagerung wird häufig eingespart: Statt vorproduzierte Teiglinge einzufrieren, können sie in der Kühlung bei wesentlich geringerem Energieverbrauch zwischengeparkt werden. Zum Vergleich: Um einen Liter Wasser um 1°C herunterzukühlen, wird eine Kilokalorie benötigt. Sobald man den Gefrierpunkt aber unterschreitet, also den Aggregatzustand des Wassers von flüssig zu fest verändert, steigt der Verbrauch auf über 80 Kilokalorien. Im Sinne der Kostenersparnis bietet die Methode demnach in vielen Fällen einen großen Benefit.

Und auch die wachsende Flexibilität in der zeitlichen und personellen Planung macht das Verfahren attraktiv. Dabei ist der Wunsch nach mehr Flexibilität in der Backstube nicht



Die Backtemperatur in der ersten Backphase sollte eine Kerntemperatur von mindestens 96°C erreichen

Werden bestimmte Produkte täglich nur in kleiner Stückzahl gebraucht, kann die Unterbruch-Backmethode den Betrieb effizienter machen



Die Herstellungsschritte vor dem Backen ändern sich nicht

neu. Bereits in den 1960er-Jahren wurden erste Unterbruch-Backversuche durchgeführt. Zu dieser Zeit war das technologische Vorgehen allerdings noch nicht richtig ausgereift.

Die gewünschte Qualität blieb unerreicht, in Sachen Frischhaltung, Saftigkeit und Krumenbeschaffenheit konnten die Brote im Vergleich zu direkt gebackenen nicht mithalten. Heute hat man aus den Erkenntnissen gelernt, sodass Gebäcke, die planvoll mit dem Unterbruch-Backverfahren hergestellt werden, im Wesentlichen keine Schwächen aufweisen. Um dabei alles richtig zu machen, muss man zunächst verstehen, welche Prozesse während des Backens und der Lagerung stattfinden.

### Ein wenig Theorie

Wird der Teigling im Ofen erhitzt, verkleistert die Stärke im Teig und bindet Wasser ab etwa 53°C bei Roggen beziehungsweise 60°C bei Weizen. Die Krume ist dann weich und elastisch. Sinkt die Temperatur danach, verfestigt

### ÜBER DIE AUTOREN

Oleg Mook (links) ist Bäckermeister, Betriebswirt des Handwerks sowie Fachlehrer an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks (ADB) in Lochham. Henrik Passmann ist Bäckermeister, Betriebswirt des Handwerks sowie Produktionsberater an der ADB Bayern. Der Text basiert auf seinem Seminar „Unterbruchbackmethode. Die Chargen- und Qualitätsoptimierung – Brotherstellung 4.0“.



[baecker-bayern.de/akademie](http://baecker-bayern.de/akademie)



Vor der Zwischenlagerung werden die Brote abgedeckt, damit möglichst keine weitere Feuchtigkeit entweicht

sich die Stärke und kann die Flüssigkeit nicht länger in derselben Menge binden. Wasser wird wieder freigesetzt. Mit der Flüssigkeit verliert das Gebäck an Weichheit, Krumen-Elastizität und Frische. Ein Vorgang, der häufig als „Altbackenwerden“ bezeichnet wird. Der Fachbegriff dafür lautet Retrogradation.

Das Gebäck trocknet nach dem Backen also langsam aus. Retrogradation findet sowohl bei direkt gebackenen als auch teilgebackenen Gebäcken statt. In früheren Unterbruch-Backversuchen reduzierte man Brote auf eine Backzeit von etwa 80 Prozent und lagerte sie dann in speziellen Klimakammern ein, um der Austrocknung entgegenzuwirken. Die Kammern hielten die Gebäcke bei einer Temperatur von etwa 60°C und hoher Luftfeuchtigkeit lange weich.

Das Brotvolumen ist etwas geringer als bei der direkten Backmethode, bei anderen Eigenschaften kann Unterbruch-Brot punkten



Allerdings blieben die Gebäcke während der Lagerung nicht immer frisch, da sie schnell schimmelten. Bei den noch genießbaren Broten folgte eine zweite Backphase, die etwa 30 bis 40 Prozent der ursprünglichen Ge-



Bei Kastenbroten dauert die erste Backphase länger

samtbackzeit dauerte. Insgesamt erhöhte sich die Backzeit dadurch auf zirka 110 bis 120 Prozent. Währenddessen trockneten die Gebäcke unnötig lange weiter aus.

Um die Unterbruch-Backmethode im Gegensatz dazu effizient und erfolgreich anzuwenden, ist es notwendig, folgende drei Phasen genauer zu betrachten:

- das erste Backen,
- die Zwischenlagerung sowie
- das zweite Backen.

Nur wenn hier alle Parameter stimmen, werden Brote qualitativ vergleichbare Eigenschaften wie direkt gebackene aufweisen. Teils verbessern sie sich sogar.

### Die erste Backphase

Beim ersten Backen soll das Gebäck eine hohe Stabilität erreichen und ausreichend Flüssigkeit binden. Ein guter Indikator dafür ist die Kerntemperatur. Bei freigeschobenen Broten beträgt die empfohlene Backzeit nach Backversuchen an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks (ADB) in Lochham in

## VOR- UND NACHTEILE DER UNTERBRUCH-BACKMETHODE



- Der Ausbackverlust ist geringer als bei direkt gebackenen Broten.
- Die Krumenelastizität ist höher als bei direkt gebackenen Broten.
- Krusten zeigen verbesserte Eigenschaften gegenüber der direkten Backmethode.



- Bei der Sensorik zeigt das Unterbruch-Backverfahren zumindest gleichwertige bis hin zu leicht besseren Ergebnissen im Frische-Eindruck der Krume.



- Die Volumenausbeute ist etwas geringer als bei der direkten Backmethode.





Die Backergebnisse nach der zweiten Backphase sind oft mindestens genauso gut wie die des direkten Backens

dieser ersten Phase 50 bis 55 Prozent, gemessen an der üblichen Backzeit des jeweiligen Produktes. Bei Kastenbroten zeigt eine Dauer von 75 bis 80 Prozent die besten Ergebnisse.

In beiden Fällen muss die Kerntemperatur vor der Backunterbrechung zwischen 96 und 97°C, maximal bei 98°C liegen. Erhöht man die erste Backdauer darüber hinaus, lassen sich keine Verbesserungen feststellen. Das Gegenteil ist der Fall, es verkürzt sich die Frischhaltung.

## Zwischenlagerung

Anschließend werden die noch nicht fertig gebackenen Brote eingelagert und zugedeckt, damit sie nicht austrocknen. Zu diesem Zweck kann man zum Beispiel Stikken-Wagen-Hauben verwenden. Alternativ verpackt man die Brote luftdicht in Plastikbeuteln, was unter Umständen aber unnötig Müll produziert.

Die Kerntemperatur der Gebäcke zum Lagerungsbeginn sollte unter 40°C liegen, damit die Erhaltung der elastisch-feuchten Kruste gewährleistet ist. Darüber hinaus kann man sich in punkto Lagerdauer und -temperatur an folgenden Werten orientieren:

- 1 bis 2 Tage bei 24°C
- 2 bis 4 Tage bei 4 bis 5°C
- bis zu 4 Wochen bei -18°C.

Während der Lagerung finden immer noch einige erwähnenswerte Prozesse statt. Mit fortdauernder Zwischenlagerung, vor allem während der ersten 72 Stunden, steigen vor allem bei Weizenprodukten die Backver-

luste, also der Gewichtsunterschied zwischen Teigeinlage und dem gebackenen Brot. Bei Roggen- und Roggenmischbroten liegt der Backverlust in der Regel auf dem Niveau der direkten Backmethode.

Ebenfalls mit zunehmender Zwischenlagerungsdauer nimmt die Volumenausbeute ab, die Krumenfestigkeit hingegen steigt an. Diesbezüglich ist die Lagerung bis 72 Stunden der direkten Backmethode sogar überlegen, insbesondere in der Kühlung. Hier dient das Wasser in der Kruste als Schutzschild, das ein vorschnelles Altern verhindert.

Die Elastizität der Krume ist auch bei verlängerten Zwischenlagerzeiten im Vergleich zur direkten Backmethode verbessert. Sensorisch ergibt die Unterbruch-Backmethode ebenfalls bessere Ergebnisse in der Frischebewertung der Krume.

## Die zweite Backphase

Während der Restbackzeit ist es wichtig, einerseits die richtige Temperatur für die gewünschten Krumen-Eigenschaften zu erreichen, andererseits die fehlende Gebäckkruste sowie die ideale Rösche zu entwickeln. Backversuche an der ADB Lochham haben gezeigt, dass die besten Ergebnisse bei folgenden Parametern zu erwarten sind:

- freigeschobene Brote: 50 bis 55 Prozent der regulären Backzeit bei einer Kerntemperatur von 96 bis 97°C



Produktionsspitzen lassen sich entzerren, indem man bestimmte Arbeitsschritte in den Tag verlegt und das Backen gezielt unterbricht

## FÜR WELCHE BROTE IST DIE METHODE GEEIGNET?

Im Grunde können nahezu alle Brote mit dem Unterbruch-Backverfahren produziert werden. Schwierigkeiten ergeben sich mitunter bei Weizenbroten und auch Weizenmischbroten mit einem Roggenanteil unter 30 Prozent. Die Methode hat zur Folge, dass besonders großvolumige Brote Setzfalten bekommen können und ihr Erscheinungsbild daher nicht mehr der gewohnten Qualität entspricht. Gut geeignet ist die Methode für Roggen-, Roggenmisch-, Saaten- sowie Vollkornbrote.



Für reine Weizenbrote mit großer Porung ist die Methode eher nicht geeignet

- Kastenbrote: 20 bis 25 Prozent der regulären Backzeit, Temperatur höher als 60°C; hier genügt es, nur im äußeren Krustenbereich zu messen

Die Gesamt-Backzeit bei freigeschobenen sowie Kastenbroten sollte idealerweise bei 100 Prozent der regulären Backzeit liegen. Eine Schwadengabe zu Beginn der zweiten Backphase wirkt sich positiv auf die Farbgebung der Kruste aus.

### Vorteile nutzen

Die Unterbruch-Backmethode ist ein nützliches Werkzeug für Betriebe, die einerseits eine hohe Flexibilität und Freiraum schaffen, dabei

aber keinen Qualitätsverlust in Kauf nehmen wollen. Bei der Umsetzung müssen Rezepte kaum angepasst und lediglich die Back- sowie Lagerungsparameter angeglichen

## REZEPTBEISPIEL 1

# Lochhamer Kruste

Das kräftige Weizenmischbrot überzeugt durch eine rustikal aufgerissene Kruste und eine wattig-lockere Krume, deren Duft bereits das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Die karamelligen Noten des Laibs harmonieren perfekt mit süßen Aufstrichen, aber auch mit mildem Käse sowie Geflügel. Ein perfektes Frühstücksbrot, das auch zu einer späten Brotzeit passt.

### Sauerteig

- ▶ 2,000 kg Wasser
- ▶ 2,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,020 kg Anstellgut
- ▶ 0,010 kg Salz

**Mischen:** 4 Minuten langsam

**Teigtemperatur:** 30°C

fallend auf 26°C

**Teigruhe:** 16-18 Stunden bei 26°C

### Hauptteig

- ▶ 4,030 kg Sauerteig
- ▶ 6,500 kg Wasser
- ▶ 5,000 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 2,000 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 1,000 kg Roggenmehl 997
- ▶ 0,500 kg Schmand
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,200 kg Hefe
- 19,430 kg Teig

**Kneten:** 10 Minuten langsam, 4-6 Minuten schnell

**Teigtemperatur:** 25-26°C

**Teigruhe:** 120-150 Minuten bei Raumtemperatur

### Aufarbeitung

⊙ Teigeinlage 1.000 g

⊙ Den Teig abwiegen, rundwirken und mit Schluss nach unten in Gärkörbchen 30-45 Minuten zur Stückgare stellen. Mit Schluss nach oben auf den Einschießer legen.

### 1. Backen

**Schwaden:** kräftig nach 2 Minuten

**Backtemperatur:** 250°C fallend auf 210°C

**Backzeit:** 30 Minuten

(50-55 Prozent der regulären Backzeit, Kerntemperatur 96-97°C), dann Zwischenlagerung

### 2. Backen

**Schwaden:** kräftig, nach 10 Minuten Zug öffnen

**Backtemperatur:** 220°C

**Backzeit:** 30 Minuten (50-55 Prozent der regulären Backzeit, Kerntemperatur 96-97°C) ■







werden. So lassen sich die Prozesse gut in den bisherigen Bäckerei-Alltag einbinden und diesen sogar entzerren.


Gegenüber direkt gebackenem Brot hat das Verfahren kaum Nachteile, im Gegen-

teil. Lediglich die geringere Volumenausbeute lässt sich als Argument dagegen anführen. In Bezug auf andere Parameter, zum Beispiel die Elastizität sowie Stabilität der Krume, zeigen Gebäcke mit der Unterbruch-Backmethode hervorragende Ergebnisse. ■

Rezepte: ADB Lochham

 @akademie\_lochham

 /baeckerakademie.lochham

 baecker-bayern.de/akademie

## REZEPTBEISPIEL 2

# Dinkelvollkornbrot

Das Brot ist ein beliebter Vollkorn-Klassiker, nahrhaft und aromatisch. Deswegen wurde der vollwertige Dinkellaib 2018 zum Brot des Jahres ernannt. Diese Variante wird lange kalt geführt und in der Kastenform gebacken. So holt man geschmacklich das Beste aus dem Getreide heraus.

### Sauerteig

- ▶ 2,380 kg Wasser
- ▶ 2,380 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 0,025 kg Anstellgut
- ▶ 0,010 kg Salz

**Mischen:** 4 Minuten langsam

**Teigtemperatur:** 30°C fallend auf über 26°C

**Teigruhe:** 16-18 Stunden bei 26°C

### Quellstück

- ▶ 0,950 kg Sonnenblumenkerne
- ▶ 0,475 kg Wasser
- ▶ 0,002 kg Salz

**Mischen:** Zutaten mischen

**Temperatur:** 30°C

**Teigruhe:** 3 Stunden bis 2 Tage bei 5°C

### Kochstück

- ▶ 2,885 kg Wasser
- ▶ 0,960 kg Dinkelschrot (mittel)

Dinkelschrot zirka 3 Minuten kochen, bis das Wasser komplett gebunden ist. Bei 5°C bis zu 3 Tage lagerfähig.

### Hauptteig

- ▶ 4,795 kg Sauerteig
- ▶ 1,427 kg Quellstück
- ▶ 3,845 kg Kochstück
- ▶ 6,660 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 3,230 kg Wasser
- ▶ 0,195 kg Salz
- ▶ 0,190 kg Honig



- ▶ 0,190 kg Pflanzenöl (spätere Zugabe)
- ▶ 0,085 kg Hefe
- 20,615 kg Teig

### Topping

- ▶ 1,080 kg Sonnenblumenkerne

**Kneten:** 5 Minuten langsam, Pflanzenöl dazugeben, 5 Minuten langsam  
Teigtemperatur: 27-28°C

### Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 1.120 g
- ⦿ Den Teig abwägen, langwirken, in Sonnenblumenkernen wälzen und 16-20 Stunden bei 5-6°C in der Kastenform zur Stückgare stellen.



### 1. Backen

**Schwaden:** kräftig, Zug geschlossen

**Backtemperatur:** 240°C

fallend auf 210°C

**Backzeit:** 50 Minuten (75-80

Prozent der regulären Backzeit, Kerntemperatur 96-97°C), dann Zwischenlagerung

### 2. Backen

**Schwaden:** kräftig, Zug geschlossen, letzte 10 Minuten Zug öffnen

**Backtemperatur:** 220°C

**Backzeit:** 15 Minuten (20-25 Prozent der regulären Backzeit, Temperatur in den Randschichten über 60°C) ■





**Liaison** von Bier und Brot

Text: Edda Klepp

# Malziges Marketing

Brot und Bier haben viel gemeinsam. Um mit besonderen Backwaren zu überzeugen, bietet sich das beliebte Getränk als Schüttflüssigkeit an. Doch nicht jedes Bier ist dafür gut geeignet. Wer geschmacklich oder mit gesundheitlichen Vorteilen bei der Kundschaft punkten will, sollte sich mit weiteren Zutaten der Bierherstellung vertraut machen. Und dabei auch nicht die Kosten aus dem Blick verlieren.

**G**etreide, Wasser, Hefe – aus diesen drei Grundzutaten werden sowohl Bier als auch Brot hergestellt. Nicht selten waren Bäckereien in den vergangenen Jahrhunderten daher auch für die Brauerei im Ort zuständig. Inzwischen haben sich beide Gewerke weiterentwickelt und eine Vielzahl unterschiedlicher Varianten der vielseitigen Lebensmittel hervorgebracht. Aroma bringt die Bäckerei durch Salz ins Brot, während Bier unter anderem Hopfen seinen Geschmack verdankt.

Doch liegt es nahe, Bier und Brot in leckeren Backwaren wieder zueinander zu bringen. Das führt nicht nur zu mehr Vielfalt im Brotregal, sondern hat auch entscheidende Vorteile für das Marketing. Dank der besonderen Zutat Bier – oder dessen, woraus es gemacht ist – hebt man sich vom Wettbewerb ab, beweist echtes Handwerk und regionale Verbundenheit. Erst recht, wenn man mit einer Brauerei vor Ort kooperiert.

## Bier als Schüttflüssigkeit

Die einfachste Vorgehensweise, um Bier und Brot in einem Gebäck zu vereinen, ist die Verwendung des Getränks als Schüttflüssigkeit. „Das

geht problemlos eins zu eins, ohne dass man im Rezept Anpassungen vornehmen muss“, sagt der Bäckermeister Sascha Schäfer. „Ich habe sogar Sauerteige damit angesetzt.“ Allerdings, so seine Erfahrung, sollte man den geschmacklichen Einfluss nicht überschätzen. „Bei den meisten Bieren gibt es kein besonderes Aroma im Gebäck“, so der Bäckermeister. „Bei dunkleren, kräftigen oder rauchigen Bieren ist der Geschmack besser.“

Während seiner Ausbildung zum Brotsommelier an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim hat er sich ausführlich mit der Thematik Bier und Brot beschäftigt und eine Kooperation mit der Hamburger Ratsherrn Brauerei genutzt, um verschiedene Zutaten zu verbacken, die bei der Bierherstellung verwendet werden oder davon übrig bleiben. Zu diesem Zweck setzte





Sascha Schäfer hat sich für seine Projektarbeit zum Brotsommelier intensiv mit der Herstellung spezieller Bierbrote beschäftigt

## BROT- UND BIER-TASTING

Eine gute Möglichkeit, als Bäckerei die Kooperation mit einer lokalen Brauerei im Marketing zu nutzen, sind Genussabende mit Brot und Bier. Bei diesen Tastings können verschiedene Gebäcke und Getränke zusammen verkostet werden. Beiden Unternehmen bietet sich die Option, wertvolles Wissen über ihr Handwerk zu vermitteln und ihre Kundschaft gezielt sensorisch zu schulen. Das erhöht die Wertschätzung gegenüber den Produkten und führt zu einer noch besseren Kundenbindung.

er diverse Backversuche um und probierte sich durch die Bierlandschaft.

Aromatisch intensiver als mit klassischem Pils werde ein Brot nach der Zugabe von Weizenbier, sagt Schäfer. Es schmeckt typischerweise leicht säuerlich, bisweilen etwas bitter und manchmal angenehm fruchtig. „Für die Hobbybäckerei zu Hause mag das eine interessante Variante sein. Um den Bedarf einer Bäckerei zu decken, müsste man sich aber direkt ein ganzes Fass in die Backstube stellen. Das ist schon kostenintensiv“, so der Bäckermeister.

### Mehr Aroma durch Malze

Schäfers Lösung bestand in der Zugabe spezieller Braumalze, die er teils direkt in einem

Alle Biere eignen sich als Schüttflüssigkeit, jedoch nur die dunklen und kräftigen sind nach dem Backen noch zu schmecken



Vorteig verarbeitete und teils in einem aufwändigen Verfahren kochte, um die entstandene Flüssigkeit dann dem Teig hinzuzufügen. „Das Malz wird dafür in warmes Wasser gegeben und muss dann bei einer bestimmten Temperatur für eine feste Zeit warmgehalten werden“, erklärt der Brotsommelier.

Für sein Kaventsmannbrot aus Emmer-, Weizen- und Dinkelmehl sowie dem süßlich-röstigen Kaventsmannbier der Ratsherrn Brauerei nutzte er beispielsweise dieselben Malze, die auch für das Getränk verwendet worden waren: Röstmalz, Biscuitmalz, Cafe-Malz sowie Röstweizen. Grob geschrotet vermengte er einen Teil seiner Malzmischung mit zwei bis drei Teilen 60°C warmen Wassers.

45 Minuten hielt er die Masse unter gelegentlichem Rühren auf 62 bis 65°C warm und erhitzte sie schließlich auf 72°C. Erneut musste die Mischung unter gelegentlichem Rühren 30 Minuten auf Temperatur gehalten werden. „In einem Kochtopf gelingt das nicht, es braucht schon ein spezielles Gerät, bei dem die Temperatur konstant bleibt“, sagt Schäfer.

Für die weitere Verarbeitung trennte er nun alle festen Bestandteile der Masse von den flüssigen, um die sogenannte Würze zu gewinnen. Die gab er anschließend als einen Teil der Schüttflüssigkeit in den Hauptteig. Schäfers Tipp, um die übrige Würze haltbar zu machen: „Kurz aufkochen, denn dann lässt sich der Rest portionsweise einfrieren.“

Nicht sofort war der Brotsommelier mit den Resultaten seiner Backversuche zufrieden. „Man muss wegen der Enzyme im Malz aufpassen, meine ersten Brote waren extrem klitschig“, erinnert er sich. Nach und nach tastete er sich an die passenden Mengen und Gärzeiten heran. „Ich habe die Malzmenge



Je nachdem, wie lange das Malz gedarrt wird, entwickelt es eher milde oder kräftige Aromen

reduziert und weniger Würze verwendet. Da gibt es keine Faustformel, denn es hängt stark vom jeweiligen Malz ab, was gut funktioniert.“

Auf eine Mehlmenge von 2.450 g verwendete er schließlich im Kaventsmannbrot neben anderen Brotzutaten eine ganze Reihe typischer Bierbestandteile: unter anderem 1.050 g Würze sowie 735 g Kaventsmannbier, 75 g Malzmischung und 1 g Hopfen. „Es hat

## SO WIRD AUS ROHSTOFFEN BIER

1. Die ersten beiden Zutaten, die man für die Bierherstellung verwendet, sind Getreide und Wasser. Die Körner werden eingeweicht und zum Keimen gebracht. In dieser Phase werden sie als Grünmalz bezeichnet. Es folgt die Trocknung in der sogenannten Darre sowie die Entfernung des Keimlings vom Korn. Auf diese Weise entsteht das Braumalz.

2. Das Malz wird im nächsten Schritt zu Schrot verarbeitet, in warmes Wasser gegeben und unter Rühren erhitzt. Diesen Vorgang nennt man Maischen. Während dieser Phase löst sich die im Malz enthaltene Stärke aus dem geschroteten und gekeimten Korn. Durch die ebenfalls im Malz enthaltenen Enzyme wird sie in Zucker umgewandelt. Damit verschiedene Enzyme aktiv werden, gibt es unterschiedliche Temperaturstufen.

3. Nach dem Maischen trennt man die im Wasser nicht löslichen Bestandteile von der Flüssigkeit, indem man den flüssigen Anteil komplett herauspresst. Den Trennungsvorgang nennt man Läutern. Die festen Bestandteile bilden den Presskuchen, der auch unter dem Begriff Treber bekannt ist. Für die Bierherstellung wird der Treber nicht weiter verwendet.

4. Der flüssige Anteil wird als Würze bezeichnet und zusammen mit Hopfen in einem vierten Schritt aufgekocht. In dieser Phase erhält das Bier noch einmal kräftige Aromen, geprägt durch Bitterstoffe, Gerbstoffe und ätherische Öle aus dem Hopfen. Das in Hopfen enthaltene Eiweiß gerinnt und wird anschließend zusammen mit allen anderen festen Bestandteilen vom entstandenen Sud, auch Anstellwürze genannt, getrennt.

5. Die Anstellwürze versetzt man im fünften Schritt mit Hefe, die den Zucker in der Flüssigkeit in Alkohol und Kohlendioxid umwandelt. Auch hier wird der spätere Geschmack weiter geprägt. Je nach Hefeart geraten Biere eher fruchtig und würzig oder eher herb. Die Gärung benötigt Zeit, in der Regel mehrere Wochen.

6. Im sechsten und letzten Schritt filtert man das Bier erneut und füllt es schließlich ab.

Während des Maischens gibt das Malz seine Aromen an die Würze ab



Spaß gemacht, das einmal auszuprobieren, ist aber auch sehr aufwändig“, resümiert der Brotsummelier. Dem besonderen Geschmack stehen hier eine lange Zutatenliste, zeitliche Ressourcen und ungewohnte Prozesse gegenüber.

Vereinfacht und um Kosten einzusparen, kann man Malze und Bier als Schüttflüssigkeit kombinieren, ohne die Würze selbst herzustellen. Auch dabei gilt: Je dunkler und aromatischer das Malz, desto stärker ist dessen Einfluss im Teig. Aber auch andere Produkte der Bierproduktion bieten sich für die Brotherstellung an.

## Nahrhafter Treber

Um eine oft unterschätzte Zutat handelt es sich bei Biertreber. Damit ist der Presskuchen gemeint, der bei der Bierherstellung abfällt, sobald die Maische – ein Gemisch aus vorgekeimten Getreide (Malz) und Wasser – ausgepresst wird. Biertreber enthält folglich alle Bestandteile des Korns, die sich nicht im Wasser lösen lassen. Dazu zählen Getreideschalen, Stärke, Fette sowie Proteine.

Da der Proteingehalt des Presskuchens bei noch etwa 60 Prozent des Ausgangsmaterials liegt und dieser weitere nahrhafte Bestandteile enthält, ist Treber ein beliebtes Tierfuttermittel. Ein Begriff, der gegenüber der Kundschaft vielleicht nicht unbedingt erwähnt werden sollte.

Stattdessen empfiehlt es sich, im Marketing von einem wertvollen Nährstofflieferanten zu





sprechen, der zudem ballaststoffreich ist und die Verdauung unterstützt. Auch der Nachhaltigkeitsaspekt ist ein gutes Verkaufsargument, denn im Grunde ist Treber ein Abfallprodukt der Bierherstellung, das im Brot noch eine sinnvolle Verwendung findet.

Biersommelier Michael Steinbusch kommt von der anderen Seite. Auch er hat sich viel mit der Verbindung von Brot und Bier beschäftigt. Bei der Bierproduktion werden sowohl Gersten- als auch Weizenmalze in der Maische verarbeitet. Der Bier-Fachmann empfiehlt, den Treber vor der Verwendung im Brotteig zu pürieren: „Gerstenmalz enthält Spelzen, also feste Blättchen, die das Korn umhüllen und beim Kauen sehr unangenehm zwischen den Zähnen hängen können. Bei Weizen ist das zwar kein Problem, allerdings gibt es so gut wie keinen Biertreber, der ausschließlich Weizen enthält“, sagt Steinbusch.

Üblich sei reiner Gerstentreber oder eine Mischform mit einem maximal 60-prozentigen Weizenanteil. Selten werden außerdem Dinkel und Roggen zu Bier verarbeitet. Generell sei Treber aber nicht so einfach zu bekommen, so der Biersommelier. „Am besten geht das über den persönlichen Kontakt zu einer Brauerei“, rät Steinbusch.

Im Brot könne man keine große Menge nutzen, es werde sonst zu bröselig, sagt er. Mit einer Beigabe von etwa 15 Prozent bezogen auf die Gesamtmehlmenge und einer Teigausbeute von zirka 170 hat der Biersommelier gute Erfahrungen gemacht. Gegebenenfalls müssten am Rezept bei der Verwendung von Treber kleine Anpassungen vorgenommen werden, weiß Brotsommelier Sascha Schäfer.

## DIE WELT DER MALZE

Über den Charakter eines bestimmten Bieres entscheidet unter anderem die Wahl des Malzes. Helle Malze werden nur kurz bei etwa 85°C gedarrt, bei dunkleren dauert es länger und die Temperatur kann auf bis zu 100°C erhöht werden. Das Aroma der dunkleren ist kräftiger. Sogenannte Röstmalze darrt man sogar bei 200°C, wobei sie intensive Röstaromen entwickeln. Je nach Malzwahl wird das gebraute Bier entsprechend heller oder dunkler, ähnlich wie bei der Brotproduktion. Wie Brotsommelier Sascha Schäfer erklärt, gibt es mehr als 40 verschiedene Malzsorten für die Bierherstellung, darunter auch Rauch- und Karamellmalz.



Hopfen ist ein weiterer Geschmacksgeber in Bier

Schließlich kann es sein, dass noch eine geringe enzymatische Aktivität im Presskuchen vorhanden ist.

Geschmacklich sticht diese Zutat in Brot nicht stark hervor. Besonderes Aroma bringt man eher durch andere Zutaten in treberhaltiges Gebäck, zum Beispiel über die Schüttflüssigkeit, geröstete Nüsse oder auch Vorteige.

## Einfache Veredelung

Ein weiterer Trick, um selbst ein gewöhnliches Misch- oder Weizenbrot mit Bier zu veredeln, ist die Herstellung einer Bierkruste. Hierfür wird nur eine vergleichsweise geringe Menge Bier benötigt, die das Aussehen des Brotes allerdings entscheidend beeinflusst. Für die Herstellung der Bierkruste gibt man etwa zwei Teile des Wahl-Bieres auf einen Teil Mehl sowie etwa 1 Prozent Hefe. Diese

Nach dem Maischen werden die festen Bestandteile von den flüssigen getrennt. Zurück bleibt der Presskuchen, auch Treber genannt







**Michael Steinbuschs Herz schlägt für Bier, der Biersommelier hat sich dem Thema Brot auf ganz eigene Weise genähert**

Zutaten werden gründlich miteinander vermischt und zugedeckt bei Raumtemperatur für ein bis zwei Stunden zur Gare gestellt.

Schäfer empfiehlt, die Krustenmasse mit einem Pinsel nach dem Aufarbeiten auf die Teigling-Oberfläche aufzutragen. „Danach wird der Teigling mit Mehl abgestaubt. Das gibt hinterher eine schöne Maserung und eine zartsplitterige Kruste“, sagt der Brotsommelier. Ein ganz besonderes Mundgefühl also und dazu noch eine Optik, die die Backwaren deutlich von anderen abhebt.

Wie bei allen anderen Bier-Brot-Varianten gilt auch hier: Auf Besonderheiten wie diese sollte die Kundschaft aktiv aufmerksam gemacht werden. „Meiner Erfahrung nach muss man den Leuten erzählen, wie genau etwas schmeckt, und dann erkennen sie es auch“, erklärt Brotsommelier Schäfer.



**Unter Rühren hat Sascha Schäfer den Sud beim Maischen konstant auf Temperatur gehalten**

## **BROT- VERSUS BIERHEFE**

Grundsätzlich sind sich die Hefen, die zur Bier- und Brotherstellung verwendet werden, recht ähnlich. Allerdings eignet sich die Bierzutat nur bedingt für die Brotproduktion. Industrielle Backhefe wird für eine schnelle Gare und hohe Kohlendioxid-Ausbeuten hergestellt. Bierhefe hingegen sorgt vermehrt für biertypische Aromen und Alkohol. Im Teig verhält sie sich daher nicht optimal.

## **Chancen fürs Marketing**

Unterm Strich ergeben sich aus der Kombination von Bier und Brot zahlreiche Möglichkeiten, unverwechselbare Backwaren zu kreieren. Dabei sollte man den Aufwand und den Nutzen stets klug abwägen. Zutaten wie Biermalze versprechen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, erhöhen die Kosten für die Brotherstellung allerdings enorm – sofern daraus erst eine Würze hergestellt werden soll. Das muss man wollen und auch die Zielgruppe haben, die bereit ist, für ein solches Brot Geld auszugeben.


Einfacher in der Produktion sind Brote, in denen aromastarkes Bier als Schüttflüssigkeit verwendet wird. Auch bietet sich die Herstellung einer Bierkruste an. Die Zutat Biertreber gibt im Marketing zudem die Möglichkeit, auf einen besonderen Gesundheitsnutzen aufmerksam zu machen. Die Positionierung als regional verankerte Handwerksbäckerei wird durch die Zusammenarbeit mit einer lokalen Brauerei gestärkt. Eine chancenreiche Kombination, die zahlreiche kreative Brotkreationen möglich macht. 🍷


**Durch eine Bierkruste erhält Brot eine interessante Maserung und eine zart-splitterige Kruste**






Rezept & Bild: Michael Steinbusch

 @hopfenkompass

 /hopfenkompass.de

 hopfenkompass.de

# Treber- haselnussbrot

Bier und Brot passen hervorragend zusammen. Dieses herzhafte Exemplar hat eine kräftige Biernote, dafür sorgen das malzige Getränk als Schüttflüssigkeit sowie eine ordentliche Portion Treber. Dabei handelt es sich um das ausgewaschene Malz, das beim Brauen als Abfallprodukt zurückbleibt. Die nahrhafte Zutat eignet sich vorzüglich zum Backen und erzeugt ein besonders intensives Aroma, dem die Kundschaft nicht widerstehen wird.

## Vorteig (Poolish)

- ▶ 1,820 kg Bier (dunkel, malzig)
- ▶ 1,820 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 0,020 kg Hefe

**Mischen:** 4 Minuten langsam  
**Teigtemperatur:** 24°C  
**Teigruhe:** 8-10 Stunden bei Raumtemperatur

## Quellstück

- ▶ 1,455 kg Bier (dunkel, malzig)
- ▶ 1,455 kg Treber (püriert)
- ▶ 1,090 kg Haselnüsse (ganz, alternativ gemahlen)

**Mischen:** Zutaten mischen  
**Temperatur:** 35°C  
**Teigruhe:** 8-10 Stunden bei Raumtemperatur

## Autolyseteig

- ▶ 8,180 kg Dinkelmehl 1050
- ▶ 3,640 kg Bier (dunkel, malzig, Raumtemperatur)

**Mischen:** 4 Minuten langsam  
**Teigtemperatur:** 24°C  
**Teigruhe:** 60 Minuten bei Raumtemperatur

## Hauptteig

- ▶ 3,660 kg Vorteig
- ▶ 4,000 kg Quellstück
- ▶ 11,820 kg Autolyseteig
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,055 kg Zuckerrübensirup
- ▶ 0,180 kg Hefe
- ▶ 19,915 kg Teig

**Kneten:** 10 Minuten langsam, 6 Minuten schnell  
**Teigtemperatur:** 24°C  
**Teigruhe:** 60-90 Minuten bei Raumtemperatur, nach der Hälfte einmal aufziehen

## Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 1.000 g
- ⦿ Den Teig abwiegen, langwirken und mit Schluss nach oben in Formen geben, 30-45 Minuten gehen lassen.

## Backen

**Schwaden:** normal  
**Backtemperatur:** 210°C  
**Backzeit:** 45 Minuten ■





## Umstellung auf **Tagschicht**

Text: Edda Klepp

# Anreiz für Angestellte

Die Arbeitszeiten im Backhandwerk bieten jede Menge Stoff für Diskussionen. Während die einen es genießen, bereits mittags frei zu haben, scheuen andere die nächtlichen Schichten in der Backstube. Insbesondere für junge Menschen werden flexible Zeitmodelle immer attraktiver. Ein guter Grund, um als Betrieb die Umstellung auf Tagarbeit aktiv anzugehen.

**L**ange Zeit waren die nächtlichen Schichten in den Backstuben für die Branche kein nennenswertes Problem. Im Gegenteil, es gehörte einfach dazu, zu nachtschla-

fender Zeit die Arbeit anzutreten. Damit die Kundschaft bei Ladenöffnungszeiten gegen 6 oder 7 Uhr frisches Brot und Brötchen kaufen konnte, mussten zahlreiche Tätigkeiten zuvor in den frühen Morgenstunden erledigt werden.





mit ihnen verbringen, während die meisten berufstätigen Väter erst nach Hause kommen, wenn die Kinder zu Bett gehen“, schreibt Bernd Kütscher, Leiter der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, in seinem Blog „Brotexperte“.

**Damit die Auslage am frühen Morgen gut gefüllt ist, müssen die Mitarbeitenden nicht zwingend nachts in der Backstube stehen**

Dasselbe gilt selbstverständlich auch für die Bäckerin, die Familie und Beruf unter einen Hut bringen möchte. Dazu kommen weitere Vorzüge, zum Beispiel können Nachmittage und Abende frei gestaltet werden – ausreichend Schlaf vorausgesetzt. Auch monetär lohnt sich der nächtliche Einsatz für Angestellte, denn es gibt steuerfreie Nachtzuschläge.

Sie werden für Zeiten zwischen 22 Uhr abends und 5 Uhr morgens fällig. In der Regel bekommt man ab 22 Uhr 25 Prozent des Bruttoarbeitslohns obendrauf, zwischen Mitternacht und 4 Uhr morgens sogar 40 Prozent. Die Zuschläge, die zwischen 23 Uhr abends bis 4 Uhr morgens anfallen, sind steuerfrei.

**Das Bundesverfassungsgericht stellte bereits 1992 fest, dass Nachtarbeit gesundheitlichen Schaden anrichten kann**

Heute kann man dank technischer Fortschritte und veränderter organisatorischer Prozesse viele Arbeitsschritte in den Tag verlagern. Für Betriebe sind damit große Chancen verbunden. So werden die Berufe in Bäckerei und Konditorei auch für jene Menschen attraktiver, die nachts nicht arbeiten können oder wollen. Je flexibler sich Unternehmen auf die verschiedenen Bedürfnisse des Personals einstellen, desto stärker werden sie ihre Mitarbeitenden langfristig binden.

### **Vorteile von Nachtarbeit**

Wenn es um Nachtarbeit in Bäckereien geht, fallen durchaus einige Vorteile ins Gewicht. „Ein Bäcker kann jeden Tag seine Kinder aus der Schule abholen und den Nachmittag





Bei Tagesanbruch ist für viele Bäckerinnen und Bäcker der Arbeitstag bereits vorbei

Und aufgrund von Personalknappheit stockt manch ein Betrieb sogar noch etwas auf.

So wirbt beispielsweise die Bäckerei Gerdes aus Oberkirch-Zusenhofen auf ihrer Job-Seite im Internet mit diesem Angebot um Bewerbungen: Neben den steuerfreien und gesetzlichen 25 Prozent Nachtzuschlag erhalten ihre Mitarbeitenden weitere 12,5 Prozent. Ein Zubrot, das sich – im wahrsten Sinne – für Nachtarbeiter/innen auszahlt.

### Gesundheitsfolgen

Den Vorteilen der Nachtarbeit stehen jedoch einige Nachteile gegenüber, zum Beispiel gesundheitliche Auswirkungen. Bereits im Januar 1992 stellte das Bundesverfassungsge-

Nachts zu arbeiten, zählt in den meisten Bäckereien zur Normalität



Gerade junge Menschen kann man durch die Umstellung auf Tagarbeit begeistern

richt in einem Urteil die schädlichen Auswirkungen regelmäßiger Nachtarbeit fest. Eine Ursache dafür ist der menschliche Hormonhaushalt. Auf ihn hat Tageslicht einen wesentlichen Einfluss.

Nachts schüttet der Körper das Hormon Melatonin aus, das auch als Schlafhormon bezeichnet wird. Es macht müde und wird durch den natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus gesteuert. Mitten in der Nacht ist die Hormonausschüttung am höchsten. Infolgedessen wird man weniger leistungsfähig und konzentriert. In Backstuben ist es notwendig, hier mit einem guten Lichtkonzept entgegenzuwirken, da sonst die Unfallgefahr steigt.

Auch die Außentemperatur beeinflusst die körperliche Aktivität, die nachts meist niedriger ist als am Tag. Zwar kann man sich zu einem gewissen Grad an den veränderten Rhythmus bei der Nachtarbeit gewöhnen – eine vollständige Anpassung gelingt dem Körper allerdings laut aktueller Studienlage nicht.

### Erwartungen an den Arbeitsplatz

Einen weiteren Nachteil des Arbeitszeitmodells der Nachtarbeit sehen viele potenzielle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter darin, ihren Alltag nicht gut damit vereinbaren zu können, wenn zum Beispiel der Partner oder die Partnerin tagsüber arbeiten geht. Für gemeinsam





**Wer ein  
Arbeitsmodell  
seinem Alltag  
anpassen kann,  
ist zufriedener**

verbrachte Zeit oder auch ausgiebige Abendveranstaltungen bleibt ihnen zu wenig Raum.

Laut einer Studie der Otto-Brenner-Stiftung von 2019 bevorzugt die Mehrheit junger Menschen regelmäßige, feste Arbeitszeiten, idealerweise an Werktagen von morgens bis in den Nachmittag. Eine weitere Studie der „Leitbetriebe Austria“ und der branchenübergreifenden Initiative „Zukunft Lehre Österreich“ aus dem Jahr 2022 ergab, dass sich 85 Prozent aller Jugendlichen außerdem flexible Arbeitszeiten wünschen.

Kein Interesse an Nachtarbeit hatte auch Unternehmensinhaber Sebastian Däuwel aus Speyer. Er gründete vor wenigen Jahren „Die Brotpuris-

ten“ und zog das Konzept von vornherein nach seinen bis dato branchenfremden Vorstellungen auf. Seine Produktion öffnet überhaupt erst morgens um 6 Uhr, ab 14.30 Uhr werden die Backwaren verkauft. Über mangelnde Kundenschaft kann er sich dennoch nicht beklagen.

Dabei stehen Tagarbeit und früher Verkauf nicht automatisch im Widerspruch zueinander. Richard Hart, Chef der Kopenhagener Hart Bageri macht keinen Hehl aus seinem ganz persönlichen Widerwillen, vor 7 Uhr morgens zu arbeiten. Daher produziert sein Team bis zum Nachmittag Teiglinge, die dann in die Kühlung gehen und am Morgen nur noch abgebacken werden. Eine gute Stunde nach Backstart beginnt der Verkauf.

### Prozesse anpassen

Es gibt also durchaus gute Gründe, sich aus Unternehmenssicht Gedanken über eine Umstellung auf Tagschicht-Betrieb zu machen. Nicht in jedem Fall aber müssen zwingend gleich alle Arbeitsschritte in die hellen Stunden verlegt werden. 2010 baute die Schweizer Bäckerei Merz in Chur ihre neue Backstube, in der die Kältesysteme eine entscheidende Rolle spielen. Geschäftsführer Roni Merz setzte mit der neuen Produktion zugleich ein neues Arbeitszeitmodell um.

Nur noch wenige Mitarbeitende stehen nachts in der Backstube, der Arbeitsbeginn ist 3 Uhr.



**Mitten in der Nacht ist die Melatonin-Ausschüttung in der Regel am höchsten**



in der Backstube arbeiteten. Auf diese Weise sollte im Falle einer Infektion nicht gleich die gesamte Belegschaft in Quarantäne gehen müssen.

So erlebte es auch die Bäckerei Steinleitner in Straubing. Während anfangs durchaus auch Widerstände unter den Mitarbeitenden zu spüren waren, gewöhnte man sich an das neue System und behielt es bei. Manche Bäckerinnen und Bäcker wollten auch weiterhin lieber nachts arbeiten, andere schätzten die Vorzüge der Tagarbeit.

Für den potenziellen Nachwuchs ist das Arbeitsmodell ein attraktiver Anreiz: „Wir haben festgestellt, dass viele junge Leute es sich auf Dauer nicht vorstellen können, über Nacht zu arbeiten. Für die künftigen Lehrstellen versprechen wir uns so mehr Bewerber“, sagt Geschäftsführer Markus Steinleitner im Interview in den Nürnberger Nachrichten.

Auch die Bäckerei Merz nutzt das Argument für die Personalsuche. „Die Ausbildung findet in der Merz-Tagesbackstube ohne Nachtarbeit statt“, ist in Stellenausschreibungen zu lesen.



**Viele Arbeitsschritte können auch in den Tag verlegt werden**

**Um das Liefergeschäft trotz Tagarbeit gut organisieren zu können, braucht es bei Bestellungen mehr Vorlauf**

Sie kümmern sich hauptsächlich um das Backen. Alle anderen Bäckerinnen und Bäcker starten erst um 7.30 Uhr in ihren Arbeitstag und bereiten unter anderem die Teige für den Folgetag vor. Sie mischen, kneten und formen. Anschließend geben sie die Teiglinge in die Kühlung.

Das hilft nicht nur, die neue Organisationsform zu realisieren. Die Arbeit mit Vorteigen, eine lange Teigführung und auch die kalte Gare sorgen ohne Zugabe industrieller Helfer zudem für eine hohe Qualität und Bekömmlichkeit der Backwaren. Ein weiterer Baustein des Schweizer Konzeptes ist die geänderte Vorbestellungsfrist im Liefergeschäft. Bestellungen müssen mit mindestens 48 Stunden Vorlauf eingehen, sonst werden sie bei Merz nicht berücksichtigt.

### Durch Corona erprobt

Dass ein solches Zwei-Schicht-System wie in Chur auch andernorts hervorragend funktioniert, haben viele Betriebe während der akuten Corona-Krise erleben können. Aus der Not heraus unterteilten sie ihr Produktionsteam in zwei Gruppen, die nacheinander

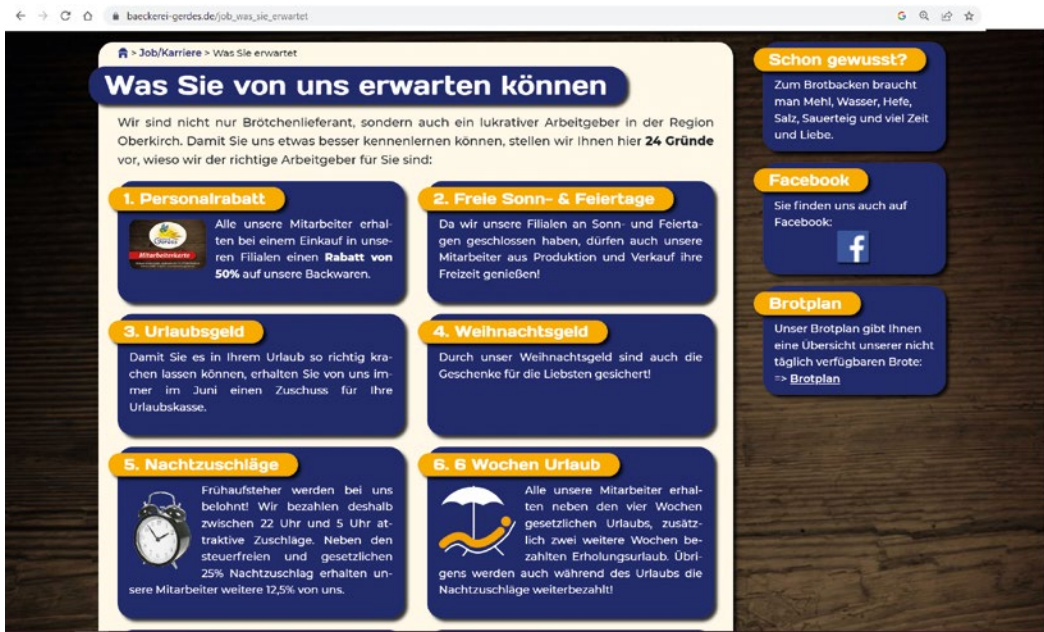
### Kommunikation

Damit die Umstellung auf Tagschicht funktioniert, ist – neben der etwaigen Investition in zum Beispiel Kältetechnik oder Gärunterbrecher – eine gute Kommunikation mit den Mitarbeitenden im Vorfeld wichtig. Schließ-



**Die tagsüber vorbereiteten Teiglinge müssen später nur noch abgebacken werden**





## TIPP

Hilfreiche Methoden, um die Produktion auf einen geringen Personalbedarf in der Nacht umzustellen, sind außerdem die Unterbruch-Backmethode und die Vakuum-Konditionierung, die in dieser Ausgabe auf den Seiten 16 und 36 näher beschrieben werden.

Die Bäckerei Gerber wirbt mit zusätzlichen Nachtzuschlägen um Bewerbungen

lich mindern Widerstände und Konflikte die Produktivität enorm. Im schlimmsten Fall könnten unzufriedene Arbeitskräfte dem Betrieb verloren gehen. Nicht alle wollen schließlich auf die steuerfreien Nachtzuschläge verzichten.

Um herauszufinden, wer sich für welche Schicht gut eignet und wie die Arbeitsgruppen sinnvoll zusammengesetzt werden sollten, ist es wichtig zu erfahren, welche Motive einzelne Teammitglieder antreiben. Steht eine Person zum Beispiel unter finanziellem Druck, so dürfte das zusätzliche Geld eine große Rolle spielen. Bei anderen fällt das weniger ins Gewicht.

Es empfiehlt sich, vorab mit allen Beteiligten zu sprechen und die individuellen Motive herauszufinden. Hierbei ist Fingerspitzengefühl gefragt. Ein Argument, das manche überzeugen wird, auf Nachtzuschläge zu verzichten und lieber in der Tagschicht mit einer moderaten Lohnerhöhung zu arbeiten, ist der Blick auf die Altersvorsorge. Die Zulagen zahlen nämlich nicht auf die spätere Rente ein, die Lohnerhöhung hingegen schon. Und das Unternehmen spart dabei unterm Strich übrigens außerdem noch Geld, sofern die Lohnerhöhung geringer ausfällt, als die Nachtzuschläge zu zahlen.

Gelingt es, das Team von dem neuen Arbeitszeitmodell zu überzeugen, so ist das schon

die halbe Miete. Letztlich profitieren alle davon, den Aufwand in der Nachtschicht bestmöglich zu reduzieren: Die Attraktivität des Betriebs für potenzielle Arbeitskräfte sorgt schließlich dafür, dass die bestehenden Arbeitsplätze erhalten bleiben und die Zukunft der Bäckerei gesichert ist. Lange Teigführung erzeugt zudem eine bessere Qualität und Bekömmlichkeit der Backwaren. Eine Umstellung also, die letztlich auch der Kundschaft zugutekommt. 🍞

Die Brotpuristen in Speyer haben ihre Arbeit in der Backstube gleich ganz in den Tag verlegt







# Cranberry-Nuss-Brot

Kerniger Biss und fruchtiges Aroma verbinden sich in dem Brot zu einem perfekten Duo. Kräftige Noten bringt außerdem der Roggen in den Teig. Beim Anschnitt zeigt sich dank der ganzen Nüsse und roten Cranberries ein appetitanregendes Farbenspiel. Da möchte man doch gleich an den gedeckten Frühstückstisch und das fertige Gebäck genießen.

## Sauerteig

- ▶ 3,000 kg Roggenmehl 1150
- ▶ 2,500 kg Wasser
- ▶ 0,150 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam

Temperatur: 30°C

Teigruhe: 20 Stunden bei 30°C

## Hauptteig

- ▶ 5,650 kg Sauerteig
  - ▶ 7,000 kg Roggenmehl 1150
  - ▶ 6,500 kg Wasser
  - ▶ 3,000 kg Haselnüsse (ganz, optional leicht angeröstet)
  - ▶ 3,000 kg Cranberries (getrocknet)
  - ▶ 0,200 kg Salz
  - ▶ 0,300 kg Hefe
- 25,650 kg Teig

**Kneten:** 5 Minuten langsam, Cranberries nur kurz unterarbeiten  
**Teigtemperatur:** 30°C  
**Teigruhe:** 40 Minuten bei Raumtemperatur

## Aufarbeitung

- ◎ Teigeinlage 800 g
- ◎ Den Teig mit feuchten Händen aufarbeiten, abwiegen, in Kastenformen geben und 40 Minuten zur Stückgare stellen.

## Backen

**Schwaden:** normal, nach 1 Minute Zug ziehen  
**Backtemperatur:** 260°C fallend auf 210°C  
**Backzeit:** 50 Minuten 🍞



Rezept & Bilder: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen

 @baeckersachsen

 /baeckersachsen

 baeckersachsen.de/adb-sachsen



4x Nutzwert und Inspiration für  
die moderne Handwerksbäckerei

# 1 Jahr Brot für € 50

pro

Im Abo

€ 29,20 sparen

Brot  
pro



040/42 91 77-110

service@brot-pro.de • [www.brot-pro.de/abo](http://www.brot-pro.de/abo)

Das Abo bringt Ihnen ab der nächsten Ausgabe **BROTpro** viermal jährlich frei Haus. Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt in Deutschland, Österreich und der Schweiz EUR 50,00 (statt EUR 79,20 bei Einzelbezug; Auslands-Abo: EUR 70,00). Das Abonnement verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Sie können das Abonnement aber jederzeit kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte, aber noch nicht erhaltene Ausgaben zurück.




# Vakuum-Konditionierung in der Bäckerei

# Schneller und besser

„Ich kann mir das Arbeiten ohne Vakuum-Konditionierung gar nicht mehr vorstellen“, sagt Helge Skudlarek. Er verantwortet Öfen und Kühlung der Barnstedter Bäckerei Kruse. Seit 2019 hat das Team eine Anlage in Betrieb. Neben Einsparungen bei Arbeitszeit und Energiekosten, liefert das noch relativ junge Verfahren Produkte mit höherem Volumen und besserer Frischhaltung. Da kann sich die relativ hohe Investition lohnen.

Text: Sebastian Marquardt



Sinkt der Druck, sinkt auch der Siedepunkt des freien Wassers im Gebäck – das physikalische Gesetz macht sich die Vakuum-Konditionierung zunutze





Seit 2019 arbeiten Helge Skudlarek und sein Team mit der Vakuum-Konditionierung. Die wollen sie nicht mehr missen

Vor 20 Jahren schon, da war Helge Skudlarek noch frisch in der Bäckerei Kruse, tauchte das Thema Vakuum-Kühlung auf seinem Radar auf. Die Technologie war damals zwar schon etwa 20 Jahre alt, aber – auch aufgrund mangelnder Prozess-Sicherheit – noch wenig bekannt und verbreitet, wirkte auf den Bäcker aber interessant. Zunehmend war das Thema in Erfa-Kreisen präsent, in denen sich Betriebs-Verantwortliche austauschen. 2019 war dann ein Umbruch-Jahr. Senior-Chef Reinhard Kruse verabschiedete sich aus der Geschäftsführung und übergab an die nächste Generation. Gemeinsam beschloss man noch die Anschaffung einer Vakuum-Konditionierung.

Der Schritt war notwendigerweise wohlüberlegt. Denn mit deutlich mehr als 100.000 Euro ist der Preis für eine Anlage nicht nebenher zu stemmen. Und die Unternehmer-Familie Kruse schlug gleich doppelt zu. Im Rahmen der Investition lohnt sich das Hinzuziehen eines Energieberaters. Die Anschaffung wirkt sich schließlich positiv auf den Energieverbrauch aus und ist damit förderfähig. 60.000 Euro Investitions-Zuschuss konnten die Kruses verbuchen.

### Ersparnis

Genau dieser Spar-Faktor ist es auch, der das Kruse-Team überzeugte und der Vakuum-Technologie wirtschaftlichen Charme verleiht. Im Ofen gebacken wird vor allem Klein Gebäck nur noch, bis es die gewünschte Farbe



Mit 260.000 Euro schlug die Doppelanlage zubuche, 60.000 Euro gab es vom Staat dazu



Bei kaum einem Produkt fällt der Vakuum-Effekt so signifikant ins Auge wie bei Croissants, die ein deutlich höheres Volumen aufweisen



Innerhalb von zwei bis fünf Minuten sinkt die Gebäck-Temperatur auf 30 bis 50°C, zugleich sorgt der geringere Siedepunkt des freien Wassers für die Verkleisterung der Stärke

und Kerntemperatur erreicht hat, also kürzer und heißer. Im Durchschnitt haben sich die Backzeiten so um 33 Prozent verringert. Sind Farbe und Kerntemperatur im Zielbereich angekommen, geht es für das Gebäck ins Vakuum. Zu diesem Zeitpunkt sind Brötchen & Co. im Inneren noch teigig, die Verkleisterung der Stärke ist nicht abgeschlossen.

Die Vakuum-Technologie macht sich im Anschluss den Zusammenhang von Druck und Siedepunkt des Wassers zunutze. Mit sinkendem Druck sinkt auch die Siedetemperatur von Flüssigkeiten. Der Normaldruck liegt bei 1013,25 Hektopascal (hPa), also knapp über 1 bar. Unter dieser Bedingung siedet Wasser bei 100°C. Steigt der Druck um 1 bar, verschiebt sich der Siedepunkt auf 120°C. Erst dann beginnt Wasser also zu kochen. Diesen Umstand nutzt man beim Schnellkochtopf. Umgekehrt sinkt der Siedepunkt von Wasser auf 80°C bei einem Druck von 474 hPa (0,474 bar).

Unter fallendem Druck in der Vakuum-Anlage, sorgt die Ofenwärme des Gebäcks dafür, dass freies Wasser siedet und der Prozess der Verkleisterung abgeschlossen wird. Zugleich kühlen die Backwaren rapide schnell ab. Denn das Verflüchtigen der siedenden Flüssigkeit entzieht den Produkten Wärme. Nach zwei bis fünf Minuten liegt ihre Temperatur zwischen 30 und 50°C. Insgesamt verkürzt



Gebacken wird nur noch auf Farbe und Kerntemperatur, den Rest erledigt das Vakuum

sich die Herstellungszeit also und der Stromverbrauch sinkt. Auf etwa 500 Euro beziffert Helge Skudlarek die wöchentliche Energiekosten-Ersparnis. Die verkürzte Backzeit sorgt zudem dafür, dass die Öfen stärker ausgelastet werden können, weil sich in derselben Zeit mehr produzieren lässt.

## Schönere Gebäcke

Aber Effizienz und Wirtschaftlichkeit sind nur eine Seite der Vakuum-Medaille. Auf der anderen steht die Gebäck-Qualität. Und auch die hat mit dem Einsatz der neuen Technologie spürbar zugenommen. Zuallererst fällt das höhere Volumen ins Auge. Ob Brötchen, Weißbrot oder Croissants – Gebäcke haben eine höhere Stabilität durch das schnelle Abkühlen und entsprechend eine deutlich gesteigerte Volumen-Ausbeute. „Wir mussten“, erinnert sich Helge Skudlarek, „unsere Stikkenwagen austauschen. 20 Bleche waren zu eng, wir haben auf 18 Bleche umgestellt, damit die Croissants nicht eingeklemmt werden.“

Bei den Brötchen ist darüber hinaus die Rösche ein großes Plus. Statt der üblichen zwei bis drei Stunden, bleibt die Kruste nach





**Brötchen erhalten ihre Rösche nach der Vakuum-Konditionierung über acht Stunden, der Frische-Eindruck bleibt lange erhalten**

Backzeit sich von 30 auf 20 Minuten verkürzt hat. Nach der Vakuum-Behandlung überzeugt es mit einer wattigen Krume und längerer Frischhaltung. Bei klassischen Broten sieht Skudlarek hingegen keinen Bedarf.

### **Auf die Zutaten kommt es an**

Und auch nicht jede Zutat ist fürs Vakuum geeignet. So fiel Leinsaat beim Team Kruse durch. Der Geschmack des Gebäcks hatte nach dem Gang durchs Vakuum metallische Anklänge. Ähnliche Erfahrungen gab es mit Mohnkuchen. Und auch die Kaltcreme im Streuselkuchen konnte nach der Vakuum-Konditionierung geschmacklich nicht überzeugen. Mandelschleifen hingegen wurden luftiger und boten ein leichteres Genussserlebnis.

der Vakuum-Konditionierung für bis zu acht Stunden knackig. Die Kundschaft genießt so auch Stunden nach dem Backen noch frisches Kleingebäck.

Während in der Bäckerei Kruse alle Brötchen den Vakuum-Konditionierungsprozess durchlaufen, findet er bei Broten kaum Anwendung. Ausnahme ist ein Weißbrot, dessen



**Dank kürzerer Backzeiten können die Öfen öfter belegt und damit stärker ausgelastet werden**

Bei der Zutatenherstellung hilft das Vakuum-Verfahren ebenfalls. So wird der Pudding bei Kruse selbst gekocht. Im Anschluss gehen zwei 40-Liter-Kessel ins Vakuum, wo sie binnen vier Minuten von 95 auf 50°C heruntergekühlt werden, bevor sie in den Schockfroster kommen. Anders, so Helge Skudlarek, wäre die Produktion kaum zu schaffen. Der Zeitgewinn hilft enorm. Wenn auch nicht an jeder Stelle. Wo Pudding gekühlt werden kann, mag man annehmen, klappe es auch mit Mehlkochstücken. Nicht nach der Erfahrung in Barnstedt: „Da haben wir eher einen Trocknungsprozess mit Rissbildung erlebt.“

## Neue Möglichkeiten

Die Technologie regt aber auch dazu an, über neue Prozesse und Produkte nachzudenken. So wird bei Kruse kaum noch schockgefrostet. Was tiefgekühlt werden soll, bekommt im Ofen die volle Backzeit, geht dann ins Vakuum und von dort in den Froster. Das spart keine Energie, steigert die Qualität aber signifikant. Beim Auftauen entsteht kein Schwitzwasser, da sich das freie Wasser bereits bei der Vakuum-Konditionierung verflüchtigt hat.



**Zutaten wie Mohn oder Leinsaat konnten im Vakuum nicht überzeugen, sie schmeckten nach der Behandlung metallisch**

Die Produkte überzeugen mit einer Frische-Wahrnehmung, die wirkt, als kämen sie direkt aus der Backstube.

Ein neues Produkt in der Barnstedter Bäckerei sind die halbgebackenen Brötchen. Sie gehen einerseits als Aufbackbrötchen in den direkten Verkauf, werden andererseits im eigenen Snackbereich eingesetzt. Nach sieben Minuten bei 270°C haben die Teiglinge eine Kerntemperatur von 95°C. So gehen sie ins Vakuum, „stehen wie eine Eins“ und können auch ohne Kühlung nach zwei bis drei Tagen noch zu hervorragenden Brötchen fertig gebacken werden. Für die Kundinnen und Kunden eine Sortimentsergänzung, die besonders an Schließungstagen geschätzt wird. Im Snackbereich schaffen die Teiglinge Flexibilität, weil nach Bedarf produziert werden kann.

## Nicht mehr ohne

„Ich kann mir das Arbeiten ohne Vakuum-Kühlung gar nicht mehr vorstellen“, sagt Helge Skudlarek. Seit ihrer Anschaffung sei die Anlage nur an einem Tag ausgefallen. Dem Senior des Unternehmens blieb das nicht verborgen. Er kommt inzwischen nur noch als Kunde. Die Krume der Brötchen verrät ihm sofort, dass in der Produktion irgendetwas nicht nach Plan gelaufen sein konnte.

Sieben Stikkenöfen betreibt die Bäckerei Kruse. Mit den Produkten daraus ist die Doppelanlage für die Vakuum-Konditionierung durchweg ausgelastet. Mit klaren Ersparnissen in Energie sowie Arbeitszeit, einer höheren Ofenbelegung und qualitativ besseren Produkten hat im Unternehmen niemand die Investition bereut. ■



**Kürzere Back- und Herstellungszeiten sorgen für die Einsparung von Energiekosten**





# Kürbis-Zwirbel

Eine volle Ladung Kürbis bitte. Zum Salat oder Grillbüffet ist der Zwirbel die perfekte Ergänzung. Einerseits als Hingucker – dank grüner Krumenfarbe. Andererseits aber auch geschmacklich. Das volle Kürbisaroma entfaltet sich bei dieser Variante des Brotes des Jahres dann beim Kauen. Da genügen Butter oder Frischkäse als Topping. Auch so kann eine Interpretation des gerade erst gekürten „Brot des Jahres“ aussehen.

## Vorteig (Biga)

- ▶ 2,500 kg Wasser
- ▶ 3,330 kg Weizenmehl 550
- ▶ 1,670 kg Kürbiskernmehl
- ▶ 0,050 kg Hefe

**Mischen:** 4 Minuten langsam

**Teigtemperatur:** 16°C

**Teigruhe:** 14-18 Stunden

bei Raumtemperatur

## Brühstück

- ▶ 5,000 kg Wasser (kochend)
- ▶ 2,500 kg Kürbiskerne (geröstet)

Die Zutaten 4-18 Stunden quellen lassen, das Wasser vor der Weiterverarbeitung absieben.

## Hauptteig

- ▶ 7,550 kg Vorteig
  - ▶ 4,170 kg Wasser
  - ▶ 5,000 kg Weizenmehl 550
  - ▶ 2,500 kg Kürbiskerne aus Brühstück (spätere Zugabe)
  - ▶ 0,500 kg Kürbiskernöl (spätere Zugabe)
  - ▶ 0,200 kg Salz (spätere Zugabe)
- 19,920 kg Teig

**Kneten:** 10 Minuten langsam, 2 Minuten schnell, Kürbiskerne, Öl und Salz hinzugeben, dann 2 Minuten langsam

**Teigtemperatur:** 24°C

**Teigruhe:** 2 Stunden bei Raumtemperatur

## Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 600 g
- ⦿ Den Teig abwiegen, langwirken, zum Zwirbel formen und zugedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, dann auf den Abzieher geben.


## Backen

**Schwaden:** normal

**Backtemperatur:** 230°C fallend auf 210°C

**Backzeit:** 30 Minuten ■

Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare

 brot-pro.de



# Wie eine **Dorfgemeinschaft** ihre Bäckerei erhielt

# Alle für eine

Mit einer bislang einzigartigen Aktion rettete die Bevölkerung in Wombach ihre Dorfbäckerei vor dem endgültigen Aus. Mehr als 240 Menschen gründeten eine Genossenschaft, um das ambitioniertere Vorhaben zu finanzieren. Nur wenige Monate dauerte es von der ersten Idee bis zur Wiedereröffnung des Handwerksbetriebs. Ein Projekt, das Schule machen könnte.

Text: Edda Klepp

Die Geschichte begann traurig. Im März gaben Gerhard und Silvia Endres bekannt, ihre Wombacher Bäckerei, einen hundert Jahre alten Traditionsbetrieb, schließen zu müssen. Bäckermeister Endres erkrankte schwer und konnte das Unternehmen nicht weiterführen, eine Nachfolge war nicht in Sicht. „Das war ein Schock“, erinnert sich Hilmar Ullrich, ein Wombacher, der sich in seiner Heimat tief verwurzelt fühlt. Nicht nur wegen des Schicksals des Heimatbäckers machte er sich Sorgen, sondern auch, weil er die Nahversorgung mit

handwerklichen Backwaren über eine lokal verwurzelte Bäckerei gefährdet sah.

Der Standort der Bäckerei war gut. „Das Potenzial erkennen Filialisten aber auch“, so Ullrich. Bei einer Faschingsveranstaltung saß er mit Bekannten zusammen und überlegte: „Wie könnte es uns gelingen, eine Bäckerei im Dorf zu behalten?“ Was im wahrsten Sinne als „Schnapsidee“ begann, ging dem Marketingfachmann nicht mehr aus dem Kopf: Eine Genossenschaft könnte die Lösung sein. Schließlich kannte man das aus anderen







**Etwa 300 Interessierte kamen zur ersten Infoveranstaltung zur Dorfgemeinschaft Wombach**



**Die Wiedereröffnung fand knapp drei Monate nach der krankheitsbedingten Schließung statt**

Branchen und Ullrich arbeitete seit Langem im Vertrieb einer genossenschaftlichen Bank.

### Der Plan nimmt Form an

Wie wäre es also, wenn der Betrieb nicht durch einen einzigen möglichen Nachfolger – oder eine Nachfolgerin – gestemmt werden müsste, sondern wenn sich viel mehr Schultern die finanzielle Last einfach teilten? „Eine Genossenschaft wird gegründet, wenn viele Menschen dasselbe wollen und dann auch nutzen“, erklärt Ullrich. Jedes Mitglied in dem Modell ist also Investor/in und Nutznießer/in zugleich. „Wir wollten es versuchen.“

Bevor es in die konkrete Umsetzung gehen konnte, gab es allerdings noch ein paar offene Fragen zu klären: War die Familie Endres mit so einer Lösung überhaupt einverstanden?

### AUSZUG AUS DER SATZUNG

„§ 2 Zweck und Gegenstand

- (1) Zweck der Genossenschaft ist die Förderung des Erwerbs und der Wirtschaft der Mitglieder und deren soziale oder kulturelle Belange durch gemeinschaftlichen Geschäftsbetrieb und der Erhalt der Lebens- und Wohnqualität des Ortes Wombach. (Infrastruktur, Nahversorgung, regionale Produkte wie z.B. traditionelles Backhandwerk)
- (2) Gegenstand des Unternehmens ist:
  - Der gemeinschaftliche Betrieb von regionalen Unternehmen (z.B. Bäckereien, Gaststätten und Märkten für regionale Erzeuger) zur Versorgung der Mitglieder sowie
  - die Organisation und Durchführung von (Kultur-) Veranstaltungen jeder Art.
- (3) Die Genossenschaft kann Zweigniederlassungen errichten und sich an Unternehmen beteiligen.
- (4) Die Ausdehnung des Geschäftsbetriebs auf Nichtmitglieder ist zugelassen.“

Wie hoch war der finanzielle Bedarf? Und nicht zuletzt: Wer wäre bereit, für eine Genossenschaft als angestellter Bäckermeister oder als Bäckermeisterin den Betrieb mitsamt der Backstube zu führen? Dass ein solches Vorhaben aufgrund der gesetzlichen Lage ohne Meistertitel nicht durchführbar ist, war Ullrich schnell klar.

Zunächst kamen er und seine Mitstreiter/innen über einen guten Freund mit Familie Endres in Kontakt. „Die Familie war sehr offen für die Idee. Sie wollte den Traditionsbetrieb und auch die damit verbundenen Arbeitsplätze gerne erhalten“, erinnert sich Ullrich. Kurz darauf ergab sich, ebenfalls über persönliche Beziehungen, ein weiterer wichtiger Kontakt: Der Bäckermeister und Brotsommelier Simon Riethmann kam ins Gespräch. In ihm sah man einen geeigneten Mann, die Bäckerei zu betreiben und mit eigenen Ideen voranzubringen.

**Simon Riethmann unterstützt das Projekt mit Leidenschaft und Expertise**

### Das Team wächst

2014 hatte Riethmann seine Meisterprüfung in Weinheim abgelegt. In der Folgezeit verschlug es ihn ins Ausland, nach Australien und Norwegen, da er die Welt sehen und nochmal ganz andere Ansätze in der Bäckerei lernen wollte. „2019 kam ich zurück, um in Weinheim meine Ausbildung zum Brotsommelier zu absolvieren“, sagt Riethmann. Im Sommer 2020 hielt er die Urkunde endlich stolz in der Hand und suchte sich in einer kleinen Bäckerei in Süddeutschland ein Auskommen. „Einmal wöchentlich habe





Mehrere Teilzeitkräfte wuppen den Laden, bei Engpässen helfen Genossenschaftsmitglieder aus

ich außerdem Brot unter eigenem Label in der Region verkauft“, sagt er.

Gerade stand er vor der entscheidenden Frage: „Mache ich mich jetzt selbständig?“, da wurden Riethmann und Ullrich sowie weitere Fans der Genossenschaftsidee an einen Tisch gebracht. Offen für Neues, hörte sich Riethmann das mögliche Vorhaben an. „Am Anfang war ich schon ein wenig skeptisch, aber dann sah ich darin eine lohnende Sache, meine Zeit zu investieren.“

Derweil wurden Ullrich und seine Mitstreiter/-innen nicht müde, weitere Unterstützung mit ins Boot zu holen. Die Idee sprach sich



Zwischen 120 und 140 Kilogramm Brot produziert das Backstubenteam täglich

im Dorf herum. Eine erste Info-Veranstaltung sollte bei potenziellen Investor/innen Interesse wecken und ihnen die Grundsätze einer Genossenschaft näherbringen. „Es kamen 300 Leute zu diesem ersten Treffen“, freut sich Ullrich noch heute, wenn er davon spricht. Es herrschte regelrecht Aufbruchstimmung und die Initiatoren erkannten: „Das konnte wirklich etwas werden.“

## Gründung der Genossenschaft

Um nun aber tatsächlich eine Genossenschaft zu gründen, war noch einiges zu tun. „Wir hatten ermittelt, dass mindestens ein sechsstelliger Betrag gebraucht wurde, um die Bäckerei samt Inventar und den verbliebenen Rohstoffen auszulösen“, sagt Ullrich. Ausreichend Eigenkapital sei auch eine Grundvoraussetzung für die Gründung der Genossenschaft. „Theoretisch genügen dann bereits drei Menschen, so steht es im Genossenschaftsgesetz.“

Formal braucht es einen Eintrag im Genossenschaftsregister, „dafür muss alles korrekt ablaufen, zum Beispiel die Gründungsversammlung“, erklärt Ullrich. Schützenhilfe erhielten die Wombacher und Wombacherinnen vom Genossenschaftsverband Bayern. „Der unterstützte uns bei der Gründung und ist auch Prüfverband. Das heißt, er kann notwendige Wirtschaftsprüfungen durchführen.“

Zunächst reichten die Gründerinnen und Gründer dafür einen Businessplan ein, dann wurde ein Gutachten erstellt. „In unserem

In seiner Backstube hat Riethmann viele Freiheiten, auch wenn er als Bäckermeister nur ein Angestellter ist







Durch die Gründung der Genossenschaft konnten Arbeitsplätze im Betrieb erhalten bleiben

Fall war das einfacher, weil wir auf die Zahlen des bereits bestehenden Geschäftes zurückgreifen konnten“, erklärt Ullrich. Als nächstes brauchte es notarielle Einträge und eine Bestätigung vom Amtsgericht. „So etwas kann dauern, aber wir haben Druck gemacht.“

In der Satzung einer Genossenschaft müssen außerdem Zweck und Gegenstand des Unternehmens festgelegt sowie genau beschrieben sein. Den Zweck fassten die Wombacher

Die Bäckerei Endres heißt jetzt Bäckerei Wombicher Beck, die Geschichte der Genossenschaft ist auf der Website nachzulesen

Gründungsmitglieder weit, um neben der Bäckerei in der Zukunft weitere Projekte realisieren zu können. „Uns geht es um die Förderung der gesamten Lebens- und Wohnqualität des Ortes Wombach sowie den Erhalt der Nahversorgung durch regionale Anbieter“, fasst es Ullrich zusammen.

Stimmberechtigt sind alle Mitglieder mit je einer Stimme, unabhängig von der Menge er-

Anzeige

■ MIWE condo e+

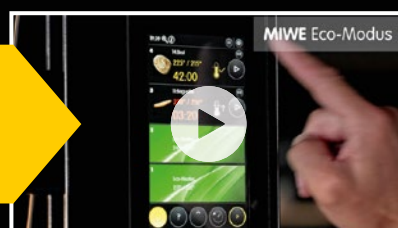
# Alleskönner.

Spart Energie und sorgt für bessere Geschäfte:  
Der Allround-Etagenbackofen mit Steinplatte.

- ▶ Beherrscht perfekt Ihr ganzes Sortiment. Auch Snacks & Co.
- ▶ Passt genau: Bis zu 8,64 m<sup>2</sup> Backfläche, bis zu 5 Backkammern
- ▶ Punktgenauer Schwaden und optimierte Heizleistung
- ▶ Hohe Energieeffizienz



Entdecken Sie den neuen MIWE condo e+



Kontaktieren Sie uns:  
Telefon +49 9363 68-0 · contact@miwe.de · www.miwe.com/condo

**MIWE**



## FÖRDERUNG DES PROJEKTES

Neben dem Eigenkapital kann die Genossenschaft auch auf Gelder des Amtes für ländliche Entwicklung Bayern zurückgreifen. Hier stellten die Mitglieder einen Förderantrag, der bewilligt wurde. Zum Beispiel wird bei einer Neuanschaffung bis 85.000 Euro ein 45-prozentiger Anteil der Summe vom Fördertopf gedeckt. Allerdings muss diese zunächst vollständig vorfinanziert werden. Mehr Infos zum Förderprogramm gibt es auf der Internetseite des Bayerisches Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

[stmelf.bayern.de/landentwicklung](http://stmelf.bayern.de/landentwicklung)

Bereits während der Vorbereitung versorgte Simon Riethmann die Gründungsmitglieder mit frischen Backwaren

worbener Anteile. Ein fünfköpfiger Aufsichtsrat wurde gegründet und bestimmte fünf Personen für den Vorstand. „Ihnen obliegt der komplette wirtschaftliche Geschäftsbetrieb, also zum Beispiel die Finanzbuchhaltung, das Personalwesen und das Marketing.“ Letzteres ist Hilmar Ullrichs Ressort, der als eines der ehrenamtlichen Mitglieder in den Vorstand gewählt wurde.

## Breiter Rückhalt

Bereits wenige Wochen nach Bekanntgabe ihrer problematischen Situation hatte Familie Endres am 31. März 2022 die Bäckerei geschlossen. Am 8. Mai wurde die Dorfgemeinschaft mit 246 Mitgliedern gegründet. „Und am 20. Juni machten wir die Bäckerei unter dem Namen Wombicher Beck schon wieder auf“, so Ullrich. Knapp 700 Menschen zeichneten bis heute Genossenschaftsanteile, die meisten gleich mehrere. „Ein Anteil kostete 150 Euro, bis zu zehn konnten pro Person erworben werden“, erklärt Ullrich. „Unsere Erwartungen sind deutlich übertroffen worden.“

Von dem Kapital erwarb die Genossenschaft die Bäckerei,

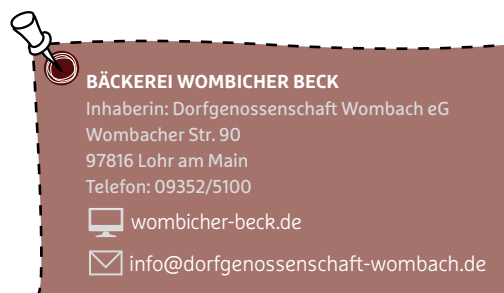
Silvia Endres lebt im selben Gebäude darüber. Ihr Mann Gerhard starb nach schwerer Krankheit im August im Alter von 68 Jahren – nachdem sein Lebenswerk gerettet war. Simon Riethmann wuppt mit zwei Gesellen und einer weiteren Bäckermeisterin die Backstube. Drei Personen arbeiten als Teilzeitkräfte im Laden. „Wenn es mal eng wird, helfen Genossenschaftsmitglieder im Verkauf aus“, erklärt der Bäckermeister.

Zwischen 120 und 140 Kilogramm Brot produziert das Backstubenteam täglich, am Wochenende mehr, darunter etwa 20 bis 40 Kilogramm Spezialbrote. Neben regionalem Purpurweizen und Waldstaudenroggen bezieht Riethmann viele Rohstoffe von der Bäko. „Die Franken und Fränkinnen mögen es klassisch, darum backen wir zum Beispiel einfaches Mischbrot 80/20.“ Darüber hinaus hat Riethmann großen Gestaltungsspielraum. „Das einzige, das mich einschränkt, ist, wenn die Kundschaft etwas nicht kauft“, sagt er.

So kommt zum Beispiel ein besonderer Sauerteig zum Einsatz, den der Bäckermeister aus japanischen Kōji-Pilzkulturen gezogen hat. „Seit dem ersten Tag backe ich mit dem Kōji-Sauer, natürlich muss nebenbei aber auch alles andere laufen“, sagt er. Hilmar Ullrich ist begeistert, sogar einen Brotsommelier für Wombach gewonnen zu haben: „Es ist schön für uns, dass wir die Chance hatten, die Bäckerei zu erhalten. Aber durch die Expertise von Simon setzen wir noch einen drauf“, sagt er. „Wir haben mit Sicherheit eines der besten Brote in der Region.“

## An einem Strang

Etwas gewöhnungsbedürftig war es für Riethmann allerdings, seine Ideen und Konzepte zunächst mit Laien diskutieren zu müssen. „Für den Bäcker ist das manchmal an-







Über soziale Netzwerke wie Instagram werden die Mitglieder und auch andere Interessierte über Angebote und Aktuelles informiert

strengend, weil man sehr viel erklären muss“, sagt er. Ist es denn zum Beispiel zwingend notwendig, für Brot wirklich Rotkornweizen für 8,50 Euro das Kilo zu verwenden? Nicht selten musste der Bäckermeister bei solchen Fragen erst einmal Überzeugungsarbeit leisten.

Gleichzeitig schätzt er die andere Perspektive der Genossenschaftsmitglieder. „Man findet immer Wege, am Ende das Beste herauszuholen. Für mich ist das ein großes Plus. Wenn man darauf aus ist, seinen Kopf durchzusetzen, ist man bei so einem Projekt mit Sicherheit falsch.“

Ziel aller Beteiligten ist es, die Bäckerei wirtschaftlich stabil zu halten und schwarze Zahlen zu schreiben. „Dafür nutzen wir alles, was uns dabei hilft“, sagt Marketing-Experte Ullrich. Neben einer Website gibt es einen regelmäßigen Newsletter mit Angeboten. Und auch einige Wiederverkaufsstellen werden



Riethmann treibt seine Teige mit Sauerteig, den er aus japanischen Köji-Pilzen gezogen hat

mit Backwaren beliefert. Über eine WhatsApp-Gruppe informiert der Vorstand die Genossenschaftsmitglieder über Aktuelles und auch in sozialen Netzwerken ist die Gruppe aktiv. „Ideen haben wir viele“, sagte Ullrich.

Und wenn die aktuellen Mitglieder doch irgendwann das Interesse verlieren und ihr Kapital aus dem Projekt ziehen wollen? „Erst einmal haben sich alle verpflichtet, für drei Jahre zu investieren. Bis dahin wollen wir auf stabilen Beinen stehen“, erklärt das Vorstandmitglied. Unter Renditegesichtspunkten lohne sich der finanzielle Einsatz allerdings derzeit nicht. „Es gibt keine Ausschüttung. Der Benefit für die Mitglieder besteht darin, dass es die Bäckerei überhaupt in Wombach gibt.“

Dafür sei es wichtig, alle Beteiligten emotional bei der Stange zu halten. „Es ist ein wesentlicher Punkt, dass ein solches Projekt aus der Gemeinschaft heraus gewollt ist“, sagt Ullrich, „nur so kann es auf Dauer funktionieren.“



Der Köji-Sauer entwickelt ordentlich Trieb und stellt darüber hinaus eine Besonderheit in der Bäckerei dar, mit der sich Marketing machen lässt



## TIPP

Einen ausführlichen Artikel über Sauerteig mit Köji-Pilzkulturen findet sich in **BROTpro** 02/22.



[brot-pro.de/shop](http://brot-pro.de/shop)



Wenn die **Steuerprüfung** kommt

Text: Max Stecker  
& Edda Klepp

# Was tun bei einer Kassennachschau?

Wenn die Steuerprüfung den Betrieb ins Visier nimmt, sollte man gut vorbereitet sein. Unregelmäßigkeiten bei Kasseneinträgen ziehen eine intensive Prüfung der gesamten Geschäftsunterlagen nach sich. Mit Sorgfalt und einer guten Vorbereitung können Betriebe böse Überraschungen vermeiden.

**E**in ganz normaler Tag in einem Bäckerei-Café in bester Lage: Bereits am Morgen steht die Kundschaft Schlange und versorgt sich mit frischen Backwaren. Einige bleiben gleich ganz zum Frühstück da, andere nehmen Snacks und Kaffee mit auf den Weg. Auch am Nachmittag brummt die Bude. Zahlreiche Tische sind besetzt, die Gäste genießen Heißgetränke und Kuchen.

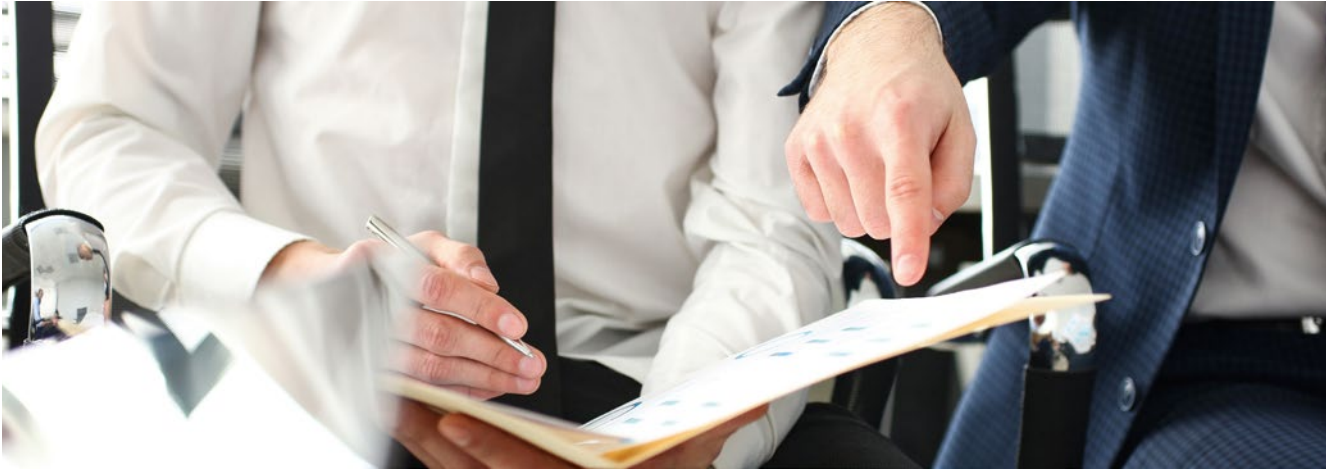
Derweil sind die drei Verkaufskräfte hinter dem Tresen damit beschäftigt, Theke und Brotregal aufzufüllen, Ware einzupacken und abzukassieren. Plötzlich steht ein Herr an der Kasse und verlangt Zugriff auf die Kassendaten. Er weist sich als Mitarbeiter der Steuerbehörde aus. Die angesprochene Verkäuferin sieht ihn fragend an. Darf der das? Sie ist überfordert, denn niemand hat sie für eine solche Situation gebriefet.

Um Chaos bei einer unangekündigten Kassennachschau zu vermeiden, ist es ratsam, ein paar Vorkehrungen zu treffen und die Mitarbeitenden im Verkauf auf den Besuch der Steuerbehörde vorzubereiten. Denn ja, er darf das – allerdings müssen sich auch Prüfer und Prüferinnen an gewisse Regeln halten. Die sollte man kennen. Und natürlich auch die notwendigen Daten stets korrekt erfassen.

## Worum es geht

Mit dem Gesetz zum Schutz vor Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen





(KassenG) wurde zum 1. Januar 2018 das Instrument der Kassennachschau eingeführt, das es der Steuerprüfung erlaubt, unangekündigt während der üblichen Geschäftszeiten die Ordnungsmäßigkeit der Aufzeichnungen und Buchungen von Kasseneinnahmen und -ausgaben vor Ort zu prüfen.

Der prüfenden Person müssen alle dafür relevanten Aufzeichnungen auf einem maschinell verwertbaren Datenträger zur Verfügung gestellt sowie Zugang zur Kasse und den dazugehörigen Daten gewährt werden (siehe Kasten auf Seite 50). Dabei sind Betriebe gesetzlich verpflichtet, mindestens die Daten der vergangenen zehn Jahre vorzuhalten. Das schließt auch Kassengeräte ein, die aktuell nicht mehr im Unternehmen zum Einsatz kommen.

Allerdings sind den Leuten vom Finanzamt auch Grenzen gesetzt. Können sie sich nicht ausweisen, darf die Einsicht der Kasse und der dazugehörigen Datensätze verweigert werden. Auch ist es Prüferinnen und Prüfern nicht erlaubt, sich unangekündigt Zugang zu Unterlagen zu verschaffen, die bei einer Steuerberatung aufbewahrt werden. Privaträume sind ebenfalls tabu sowie eine Durchsuchung der Geschäftsräume oder das eigenmächtige Öffnen von Schränken und Schubladen im Ladengeschäft.

Hingegen darf sich die Prüfperson durchaus längere Zeit im Fachgeschäft aufhalten und das Verhalten der Mitarbeitenden beobachten, um sich einen ersten Eindruck zu verschaffen. Wird der Bonpflicht entsprechend ein Bon ausgedruckt? Ist die Mehr-

wertsteuer für Außer-Haus- und Im-Haus-Speisen korrekt ausgewiesen? Sprich: Wird die Kundschaft überhaupt danach gefragt, ob sie die Ware mitnehmen oder im Café bleiben möchte?

Auch wenn die entsprechenden Steuersätze zeitweise coronabedingt auf demselben Niveau liegen, sollte man die zutreffende Ausweisung in der Kasse nicht vernachlässigen. Schon allein, weil sich die Lage jederzeit ändern kann und das Personal dann gewohnt ist, auf den korrekten Umsatzsteuersatz zu achten.

### Gute Vorbereitung

Bereits der kleinste Zweifel und eine winzige Unregelmäßigkeit in den Unterlagen kann Anlass geben, den Betrieb im Anschluss an die Kassennachschau genauer unter die Lupe zu nehmen und eine ausführliche Steuerprüfung folgen zu lassen. Eine präzise Analyse, rechtzeitige Vorsorge, das Ausräumen etwa-

**Bäckereibetriebe sollten die nötigen Vorkehrungen treffen und sorgfältig Buch führen, damit es am Ende nicht zu bösen Überraschungen kommt**

**Bei einer Kassennachschau werden sämtliche Kassenbuchungen sorgfältig geprüft**



## CHECKLISTE KASSENACHSCHAU

### Eingesehen werden dürfen:

- das Kassenbuch
- sämtliche Kassenberichte, Kassensbons, Belege für Bareinnahmen und Barausgaben sowie Eigenbelege bei privaten Entnahmen oder Einlagen
- der X-Bon zu Beginn der Kassennachschau, also einen elektronisch erstellten Zwischenbericht, der alle Vorgänge und Transaktionen der Kasse übersichtlich aufzeigt
- die Verfahrensdokumentation zum eingesetzten Aufzeichnungssystem; hierin wird der komplette technische Prozess der Datenerfassung sowie der Datenflüsse beschrieben. Eine Muster-Verfahrensdokumentation findet sich zum Download unter [dfka.net/Muster-VD-Kasse](http://dfka.net/Muster-VD-Kasse).
- die Programmier- und Bedienungsanleitung der Kasse(n), Datenerfassungsprotokolle sowie das Herstellerkonzept zur Datensicherung des Warenwirtschaftsystems oder ein dafür erstelltes eigenes Konzept
- Protokolle über Einrichtung, Programmierung und Änderung der Kasse(n) sowie Zugriffsprotokolle
- Speisekarten und andere Werbemittel als Belege der Preisgestaltung, auch der Vergangenheit

### Nicht erlaubt sind:

- der Zugang zu Kasse(n) und Co. ohne Berechtigungsausweis
- der Zugang zu Unterlagen bei einer Steuerberatung ohne Ankündigung
- der Zugang zu Privaträumen
- Schränke und Schubladen zu öffnen
- die Geschäftsräume zu durchsuchen

Quelle: DFKA / Wikipedia



iger Mängel sowie die Simulation des Ernstfalls – viel mehr braucht es nicht, um das zu verhindern.

Trotzdem, so sagt Claudia Thaller-Birkigt von der WNP Steuerberatungsgesellschaft in Dresden, würden viele Verantwortliche eher mit den Achseln zucken, wenn es um das Thema Steuerprüfung geht. Hier und da nehme man es nicht so genau. So finden sich zum Beispiel immer mal wieder Privatrechnungen in den Geschäftsunterlagen – und das ist keine besonders gute Idee. Schließlich lässt sich zum Beispiel mit geringem Aufwand nachvollziehen, ob die benötigte Markise tatsächlich vor dem Café angebaut worden ist oder zu Hause am Eigenheim Schatten spendet.

**Fällt einem Prüfer eine Abweichung auf, wird zumeist alles ganz genau unter die Lupe genommen und kann im schlimmsten Fall in einer Schätzung enden**



Mauscheleien und Ungenauigkeiten kommen die Steuerprüfungsbehörden unter anderem mit Analyseprogrammen auf die Schliche, vor denen keine Daten gefeit sind. Da fallen selbst erhöhte Bewirtungsaufwendungen rund um Geburtstage in der Inhaberbefamilie auf. Wurde einmal eine Abweichung gefunden, bleibt kein Stein auf dem anderen. Mithilfe des Kassenbuchs werden alle Aufzeichnungen kontrolliert. Im schlechtesten Fall kann es dann zu einer Schätzung kommen, die gar die Existenz des Betriebs gefährdet.

### Alles im Blick behalten

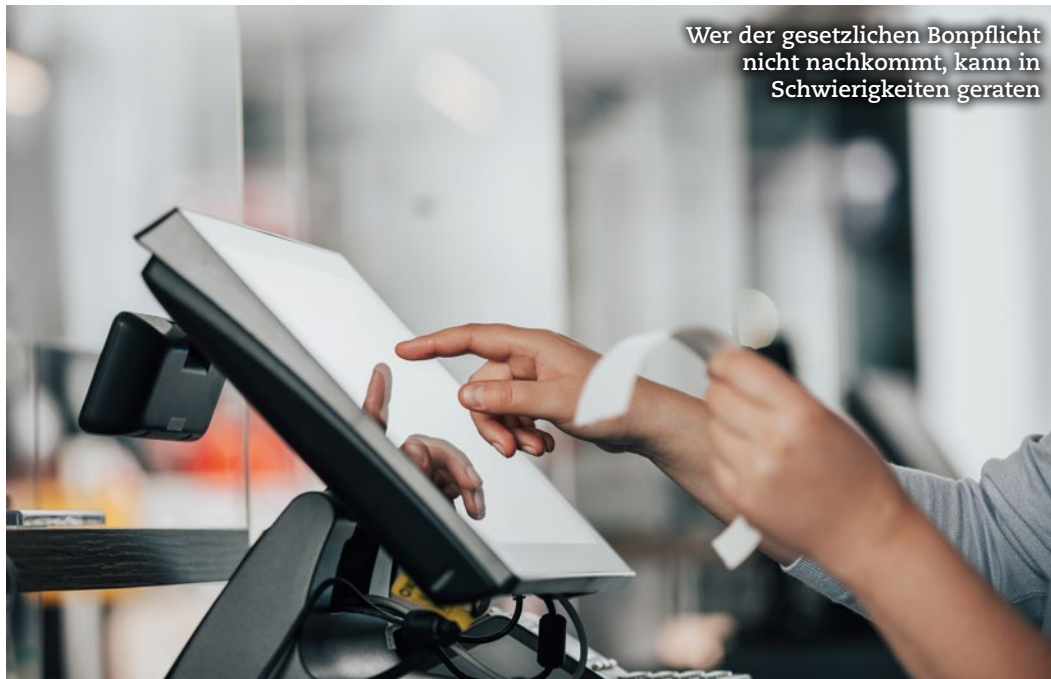
Jährliche Checks der Kasse sowie der gesamten Finanzbuchhaltung helfen dabei, sich selbst zu schützen und der Behörde bei der Entdeckung von Ungenauigkeiten zuvorzukommen. Dabei kann eine erfahrene Steuerberatungskanzlei unterstützen, die sich bei den Unterlagen und auch im Unternehmen vor Ort Einblicke verschafft. Fachleuten von außen offenbaren sich oft schon kleine Mängel, die die Verantwortlichen im Betrieb selbst gar nicht als Abweichung erkennen.

Daten aus der Buchführung, dem Kassenbuch sowie aus den Einzelaufzeichnungen müssen miteinander abgeglichen werden, damit Abweichungen nicht erst bei der Prüfung auffallen. Das kann zum Beispiel mit einer Software geschehen. „Alle Daten müssen mit





Wer weiß, was im Ernstfall zu tun ist, wird entspannter auf eine Prüfungssituation reagieren



Wer der gesetzlichen Boppflicht nicht nachkommt, kann in Schwierigkeiten geraten

den Kassenbuch- und Zahlungsbucheinträgen übereinstimmen. Und natürlich mit den gemeldeten Daten in der Umsatzsteuervoranmeldung“, sagt Thaller-Birkigt.

Dabei gilt besonderes Augenmerk zum Beispiel der Stornoquote, den Steuersätzen der verschiedenen Artikel, der korrekten Zuordnung aller Artikelnummern sowie der Vollständigkeit der Verfahrensdokumentation. Fallen Mängel ins Auge, muss es sich nicht zwingend um bewusste Täuschungsversuche handeln, denn auch auf Herstellerseite oder beim Datentransfer kann es zu Fehlern kommen.

Doch Unwissenheit schützt vor Strafe nicht. Letztlich muss sich das Unternehmen dafür

vor der Steuerbehörde verantworten. Wichtig ist es daher, die Fehler schnellstmöglich transparent zu bereinigen. „Eine Umsatzsteuervoranmeldung kann ich schließlich korrigieren und gegebenenfalls die fehlende Summe nachzahlen“, beschreibt Thaller-Birkigt ein mögliches Vorgehen.

### Ruhe bewahren

Im Ernstfall und falls bei der Prüfung Defizite offenbar werden, rät die Dresdnerin, immer Ruhe zu bewahren. Gemeinsam mit der Steuerberatung sollte man prüfen, welche Art von Mängeln vorliegen. Sind sie materieller Natur, wie zum Beispiel die doppelte Verbuchung einer Eingangsrechnung, lassen sie sich sofort korrigieren. Sind sie formel-

— Anzeigen

Fluktuation stoppen und dem Fachkräftemangel begegnen



**online und offline:**

- Motivationstraining
- Quereinsteiger-Qualifizierung
- Führungskräfte-Training
- Coaching....

www.cats-consulting.de  info@cats-consulting.de

Der **BROT**Talk von BROTpro und dem Deutschen Brotinstitut




Jeden Monat spannende Gäste  
Alle Videos: [brot-pro.de/videos](http://brot-pro.de/videos)

**"SCHMALE THEKE - OPTIMALE LÖSUNG"**



Zuverlässige Kassenschubladen für:

- Mechanische und
- Elektrische Anwendungen



**Mogler**

**Mogler-Kassen GmbH**  
Obere Mühle 17  
D-74906 Bad Rappenau  
Telefon: 0 70 66-99 44 10  
Telefax: 0 70 66-99 44 11  
Internet: [www.mogler.de](http://www.mogler.de)  
E-Mail: [vertrieb@mogler.de](mailto:vertrieb@mogler.de)



In Schulungen werden Teammitglieder auf anstehende Prüfungen vorbereitet

ler Natur, können sie je nach Schwere und Menge das Risiko einer Schätzung befeuern. Hierzu zählen unlesbare Belege sowie eine nicht kassensturzfähige Kasse.

Darüber hinaus bieten sich gezielte Schulungen im Betrieb an, bei denen die echte Prüfung vorab simuliert wird. In diesem Kontext wird das innerbetriebliche Vorgehen für den Ernstfall festgelegt. Wer ist Ansprechpartner/in? Was hat die Verkaufskraft zu tun, wenn sie zur Herausgabe von Daten aufgefordert wird? Wo und in welcher Weise werden dann die Daten für die Kassennachschau bereitgehalten?

Auch das Führen eines Schwund- und Verderbbuches sowie eines Betriebstagebuches sind empfehlenswerte Maßnahmen. Darin werden sämtliche Vorfälle dokumentiert, die untypische Mengenabweichungen oder andere Auffälligkeiten in den Kassenaufzeichnungen erklären, zum Beispiel extreme Wetterereignisse, eine kaputte Kühltheke oder Ähnliches.



Im Betriebstagebuch werden ungewöhnliche Vorkommnisse chronologisch notiert

Alles in allem gibt es zahlreiche Maßnahmen, mit denen sich ein Betrieb auf eine anstehende Kassennachschau vorbereiten kann. Wenn dann das nächste Mal ein Prüfer vor der diensthabenden Verkäuferin steht, wird sie als gut geschulte Kraft wissen, was zu tun ist, und gewissenhaft die besprochenen Schritte in die Wege leiten. 📌

## DIE WICHTIGEN SCHRITTE

Alle Daten und notwendigen Unterlagen möglichst immer auf dem neuesten Stand zu halten, ist eine Grundvoraussetzung, um sich vor keiner Steuerprüfung fürchten zu müssen. Der Deutsche Fachverband für Kassen- und Abrechnungssystemtechnik im bargeld- und bargeldlosen Zahlungsverkehr (DFKA) empfiehlt darüber hinaus für den Fall einer Kassennachschau die folgende Vorgehensweise:

### Vor der Kassennachschau

- eine kundige Ansprechperson festlegen
- einen Vertretungsplan erstellen
- intern schulen und alle Mitarbeitenden darauf hinweisen, keine Auskünfte zu geben und immer auf die Ansprechperson zu verweisen

### Während der Kassennachschau

- freundlich und ruhig reagieren, gegebenenfalls auf die Ansprechperson verweisen
- Dienstausweis zeigen lassen und Kontaktdaten notieren
- prüfen, ob die Kassennachschau innerhalb der Geschäftszeiten stattfindet
- dem Prüfer oder der Prüferin Zugang zu den Geschäftsräumen geben
- die Steuerberatung kontaktieren
- die Daten auf einem USB-Stick oder einer CD bereitstellen
- bei Mitnahme von Unterlagen unbedingt ein Protokoll anfordern

Quelle: DFKA



So funktioniert **Werbung** im Regional-Radio

# Von sich hören machen

Text: Edda Klepp

Geplant hatte Kathrin Steinhoff nicht, jemals Radiowerbung zu machen. Zu aufwändig, zu teuer – so dachte die Bäckermeisterin. Bis sie sich auf das Experiment einließ, mit einem regionalen Sender zusammenzuarbeiten. Während der Kampagne stiegen die Umsätze der Bäckerei um satte 20 Prozent. Ein Beispiel, von dem andere Handwerksbetriebe lernen können.

**Z**unächst rief die Anfrage vom Radio Hellweg bei Karin Steinhoff Unverständnis hervor. Der Regionalsender war im Kreis Soest auf der Suche nach einer Bäckerei, die ein Gewinnspiel unterstützte. Der Einsatz: Zwei Wochen lang sollte werktäglich ein komplettes Frühstück für Firmen verlost werden, die der Betrieb zu diesem Zweck auf eigene Kosten zur Verfügung stellte.

Zwar war die Größe der Gewinnerbelegschaft auf maximal 20 Personen begrenzt, dennoch mussten Wareneinsatz, Herstellungskosten sowie der Transport finanziert werden. Eine ordentliche Summe. Im Gegenzug sollte die Bäckerei kostenlos Sendezeit für Werbung bekommen, so das Angebot. „Wir waren anfangs etwas konsterniert“, berichtet Bäckermeisterin Steinhoff. Trotzdem entschied sie sich für das Vorhaben.

## Image-Booster

Die Betriebsinhaberin sah eine Chance darin, ihre Marke in der Region bekannt zu machen und gute Kontakte zu Firmen zu knüpfen. Das Frühstück wurde von Steinhoff und ihrem Team für das jeweilige Unternehmen vorbereitet und vorbeigebracht. „Das war ein Kraftakt, aber es hat auch großen Spaß gemacht. Die Leute haben sich sehr gefreut“, sagt sie.

Parallel dazu wurden mehrmals täglich Werbespots der Bäckerei gesendet. „Außerdem gab es einmal am Tag einen Bericht aus der Gewinnerfirma und begleitende Interviews.“ Der begrüßenswerte Effekt, mit dem Steinhoff nicht gerechnet hatte, ließ nicht lange auf sich warten: „Unsere Umsätze sind hochgegangen, sodass wir einfach nur mit den Ohren geschlackert haben“, sagt sie. Im Durchschnitt über alle acht Standorte um etwa 20 Prozent innerhalb der zwei Aktionswochen.

Seither sendet die Bäckerei regelmäßig Werbung im Radio, auch wenn sich die 20 Prozent nicht mit jeder Kampagne reproduzieren lassen – unterm Strich profitiert ihr Betrieb von dem Audio-Medium, davon ist Karin Steinhoff überzeugt.



Im Vergleich zu anderen Medien ist Werbung im Radio nicht so teuer, wie viele denken



Dafür hat sie mit dem Radio Hellweg einen Deal ausgehandelt: Für ein jährliches Kontingent von 2.000 Sende-Sekunden zahlt sie etwa 700 Euro monatlich, also 4,20 Euro pro Sekunde. Je nach Reichweite eines Senders im deutschsprachigen Raum kann dieser Betrag allerdings variieren.

Hinzu kommen Produktionskosten für die Einspieler, also die einzelnen Werbespots. Bei Steinhoff liegen diese zwischen 200 und 300 Euro pro Spot. Wer andere spezialisierte Agenturen beauftragt, kann durchaus auch bei 500 Euro pro Spot landen. Insgesamt kommt da gerne mal eine fünfstellige Summe im Jahr zusammen.

## EINZIGARTIGKEIT IM RADIO SCHAFFEN

Um wiedererkennbar zu sein und dabei auch noch ein exklusives Hörerlebnis zu schaffen, kann man sich eine spezielle Musik, einen Jingle oder ein Audio-Logo komponieren lassen. Bei einem Audio-Logo handelt es sich um eine kurze, einzigartige Tonfolge. Bekanntes Beispiel ist das Sound-Logo der Deutschen Telekom. Ein Jingle ist Logo-ähnlich, besteht allerdings aus einer im Vergleich etwas längeren Musik-Sequenz. Ein gelungenes Beispiel wäre eine Bäckerei, deren Logo die Abbildung eines Hahns enthält. Diese Besonderheit ist auf Werbemitteln wie Tragetaschen zu sehen. Im Radio macht der Betrieb den Hahn durch Krähen hörbar. „Auf diese Weise taucht das visuelle Element auch akustisch auf“, so Audio-Experte Stefan Nierwetberg.



Die Bäckermeisterin Karin Steinhoff schaltet seit einigen Jahren Radiowerbung

## Themenauswahl

Damit sich die Investition lohnt, muss das Thema eines Werbespots stimmen, weiß Karin Steinhoff. „Viele Leute wissen gar nicht, dass wir unsere Backwaren handwerklich produzieren. Wir bespielen daher häufig übergeordnete Themen wie die Brotherstellung oder unsere Qualitätsmerkmale“, erklärt die Bäckermeisterin.

Beispiele hierfür sind Nachhaltigkeit, Sensorik oder gute Bekömmlichkeit. In Zusammenarbeit mit einer Agentur, die vom Radiosender empfohlen wurde, hat die Bäckermeisterin eine Image-Kampagne ausgearbeitet.

Im Spot klingen ihre Kernaussagen dann zum Beispiel so: Auf ein kurzes Schnarchgeräusch folgt der mit fröhlicher Musik unterlegte Text „Der Teig für ein gutes Brot muss ausgiebig ruhen. Jedenfalls bei uns, Ihrer Bäckerei Steinhoff. So entstehen Aroma, Geschmack und Bekömmlichkeit.“ Oder auch

so: „Gutes Brot kann man nicht nur schmecken, sondern auch hören.“ Die Aussage wird begleitet vom Geräusch einer krachenden Kruste.

Jeder Spot ist mit der immer gleichen Musik unterlegt und schließt mit einer wiedererkennbaren Tonfolge ab sowie dem Slogan: „Bäckerei Steinhoff, die Leckersten im Kreis Soest“. Das

Konzept funktioniert: „Wir werden auf jeden Fall anders wahrgenommen und manchmal sogar auf die Werbung angesprochen“, freut sich die Bäckermeisterin.

Im Gegensatz zur Imagewerbung führte eine Kampagne der Bäckerei Steinhoff zur Personalsuche im Radio zu keiner Resonanz. „Das war für den Eimer“, sagt die Betriebsinhaberin und freut sich gleichzeitig über den Lerneffekt: „Man muss sich an das Thema Radiowerbung herantasten, aber wir werden immer besser.“

## Wen Radiowerbung erreicht

Als Produzent verschiedener Radio-Spots für mittelständische Betriebe ist Stefan Nierwetberg, Geschäftsführer der Audio-Agentur



Eine gut gemachte Kampagne sorgt für Aufmerksamkeit und steigert so auch den Umsatz



P&P Studios, von der positiven Wirkung auf die Hörerschaft überzeugt. „Es handelt sich bei Radio um ein Massenmedium, mit dem man Menschen zu vergleichsweise günstigen Konditionen erreichen kann“, sagt er.

Gemessen wird das in der Währung des Tausend-Kontakt-Preises. Damit ist der Betrag gemeint, der gebraucht wird, um eintausend Kontakte mit einer Werbung zu erreichen. „Gegenüber zum Beispiel einer Print-Anzeige in der Lokalzeitung ist Radio da weit vorn“, so Nierwetberg.

Das liegt an der nach wie vor großen Beliebtheit des Audio-Mediums. Statistisch hören rund 34,87 Millionen Menschen in der deutschsprachigen Bevölkerung ab



Fast 35 Millionen Menschen ab 14 Jahren im deutschsprachigen Raum hören täglich Radio

## DIE DREI ELEMENTE GUTER RADIOWERBUNG

- 1. Das Intro:** schafft Aufmerksamkeit durch Musik, Geräusch oder kurzen Dialog
- 2. Der Hauptteil:** beinhaltet die zentrale Kernaussage, konkret und spezifisch
- 3. Das Outro:** bindet den Spot ab, zum Beispiel durch einen Jingle und/oder eine konkrete Handlungsaufforderung; ist immer gleich



14 Jahren täglich Radio. Dabei stehen lokale Sender in der Gunst der Zuhörerschaft ganz oben, zum Beispiel im bevölkerungsreichen Bundesland Nordrhein-Westfalen (NRW). Das ergab eine im Juli 2021 veröffentlichte Reichweiterehebung und Elektronische-Medien-Analyse.

Nicht alle erreichten Hörerinnen und Hörer zählen dabei zur potenziellen Kundschaft. Man spricht in der Werbung bezogen darauf vom Streuverlust. Der durchschnittliche Marktanteil der Regionalradios in NRW lag laut Reichweiterehebung bei 42,3 Prozent,

## SO KLINGT DIE BÄCKEREI STEINHOFF



Damit BROTpro-Leserinnen und -Leser eine konkrete Vorstellung der beschriebenen Kampagne bekommen, hat Karin Steinhoff der Redaktion drei ihrer Image-Radiospots zur Verfügung gestellt. Unter dem folgenden Link können die Beispiele angehört werden:



[brot-pro.de/blog/radiowerbung-baeckereien](https://brot-pro.de/blog/radiowerbung-baeckereien)



**Audio-Werbung erreicht in der Regel viele tausend Menschen**

in einzelnen Regionen sogar über 50 Prozent. Selbst bei hohen Streuverlusten bleiben dabei sicher noch zahlreiche brotaffine Menschen übrig, die sich von der Werbung einer Bäckerei angesprochen fühlen.

### Konkrete Botschaft

Entscheidend für den Erfolg von Radiowerbung ist nach Ansicht des Fachmanns eine starke inhaltliche Fokussierung. „Anlass für eine Kampagne kann eine Neueröffnung sein, aber auch die Neuausrichtung eines Betriebes, ein neues Produkt oder eine saisonale Aktion“, sagt Nierwetberg. Im Spot sei es wichtig, unmissverständlich klar zu machen, worum es geht und vom wem der Werbeeinspieler stammt.

„Sie müssen die Kern-Massage klar rüberbringen“, lautet Nierwetbergs Grundrezept. Heißt: Pro Spot steht eine einzelne konkrete Aussage im Mittelpunkt. „Zusätzliche Infos sollte man besser in einen sogenannten Reminder auslagern“, so Nierwetberg. Damit ist ein kürzerer Spot gemeint, der im zeitlichen Abstand nach zwei anderen Werbetreibenden im selben Werbeblock noch einmal an die Kernaussage erinnert.

### RECHENBEISPIEL I

Werbekampagne im Lokalradio in der Region Soest

1 Produktion Werbespot	300 Euro
Dauer der Kampagne:	2 Wochen
Sendefrequenz:	4 x täglich von Montag bis Freitag
<b>Sendekosten gesamt:</b>	<b>2.000 Euro</b>
<b>Gesamtkosten:</b>	<b>2.300 Euro</b>



**Wer einen Text einspricht, muss wohlüberlegt sein**

Bei einer Neueröffnung könnte sich das so anhören: Im Hauptwerbespot wird zunächst die handwerkliche Expertise betont, die demnächst an einem Standort in der Innenstadt eine neue Heimat findet. Der Reminder benennt zusätzlich das Datum und die Uhrzeit der Neueröffnung. Nierwetberg empfiehlt, für die Dauer des Hauptspots etwa 20 bis maximal 25 Sekunden einzuplanen, für den Reminder zwischen fünf und zwölf Sekunden, je nach Message.

### Wiederholungseffekt nutzen

Damit sich die Kernaussage der Werbung bei der Hörschaft einprägt, ist vor allem eines entscheidend: regelmäßige Wiederholung. „Ich empfehle eine Frequenz von wenigstens viermal täglich über einen Zeitraum von fünf Tagen von Montag bis Freitag, gegebenenfalls aber sogar an allen sieben Wochentagen, und das zwei Wochen lang“, sagt der Fachmann. „Auf diese Weise schafft man genügend Erinnerung.“ Ein Zuviel hingegen kann auch nerven und zu negativen Effekten führen.

**Sowohl die Produktion der Werbespots als auch die Sendezeit kosten Geld**







Neben der Wiederholung zählt Wiedererkennbarkeit. „Im Radio stehen dafür drei Elemente zur Verfügung: Musik, Geräusch und Stimme“, sagt Nierwetberg. Ähnlich wie der visuell einheitliche Auftritt eines Unternehmens funktioniert es auch beim Hören: Je spezifischer, desto einprägsamer.

Dabei sollten die gewählten Elemente zum Image des jeweiligen Betriebes gut passen. Das eher klassische Logo-Design des Unternehmens spiegelt sich in unaufdringlicher Musik eher wieder als in Heavy Metal. Wer hingegen modern und flippig nach außen auftritt, kann auch akustisch zu prägnanten Mitteln greifen.

### Positive Nebeneffekte

Ihr Image als Familienbäckerei betonte Karin Steinhoff beispielsweise dadurch, dass sie ein Kind ihren Claim „Die Leckersten im Kreis Soest“ einsprechen ließ und für den Spot zum Firmenjubiläum gar selbst vors Mikrofon trat. Das moderne, braun-pinke Logo der Bäckerei spiegelt sich in fröhlicher Begleitmusik wider.

Während es anfangs noch viel Vorstellungskraft erforderte, um zu erkennen, wie sich ein geschriebenes Konzept für einen Spot später tatsächlich anhören würde, fühlt sich die Bäckerin inzwischen sattelfest und macht ihrer Agentur heute selbst oft konkrete Vorschläge. „Zum Beispiel, ob besser eine Frau oder ein Mann einen bestimmten Text einspricht“, erklärt Karin Steinhoff.

Gewinnbringend sind aus ihrer Sicht auch Nebeneffekte der Zusammenarbeit mit dem Lokalsender: „Wenn die dich einmal auf



dem Schirm haben, kommen sie auch wegen anderer Themen auf dich zu“, sagt sie. Zum Beispiel, um einen O-Ton zu einem saisonalen Gebäck einzufangen. „Das sind Verzahnungen, die man nicht bezahlen muss, die aber zusätzlich Aufmerksamkeit schaffen.“

### Kontakte knüpfen

Einer Handwerksbäckerei, die sich dem Thema Radiowerbung nähern möchte, rät Steinhoff: „Ich würde immer erstmal fragen, ob man nicht gemeinsam eine Aktion wie unsere Frühstücksverlosung starten will“, sagt sie. So habe es nach ihrem Vorbild ein befreundeter Bäcker aus Engelskirchen gemacht.

In diesem Fall durften Zuhörerinnen und Zuhörer zunächst über ein „Radio-Berg-Brot“ abstimmen und konnten bei der Aktion einen Bäckerei-Gutschein gewinnen. „Das ist ein guter Einstieg und bringt die richtigen Kontakte“, ist Steinhoff überzeugt. Ihre Entscheidung, das Risiko einzugehen und in Radiowerbung zu investieren, hat sie nicht bereut. 🍞

### RECHENBEISPIEL II

Werbekampagne im reichweitenstarken Lokalradio in Oberfranken

1 Produktion Werbespot	500 Euro
1 Produktion Reminder	250 Euro
Dauer der Kampagne:	2 Wochen
Sendefrequenz:	4 x täglich von Montag bis Freitag
Sendekosten gesamt:	2.500 Euro
<b>Gesamtkosten:</b>	<b>3.250 Euro</b>

In Zusammenarbeit mit dem Radio Berg startete die Bäckerei Felder aus Engelskirchen die Aktion zur Wahl des „Radio-Berg-Brot“







# Lichtkornroggen-Laib

Lichtkornroggen ist eine relativ moderne Bio-Zucht. Dank ihrer hellen Farbe, der offeneren Porung sowie der lockeren Krume ähneln Backwaren aus dem Getreide eher Weizenmischgebäcken, sind aber zu 100 Prozent aus Roggen und bringen somit auch seine Nährwerte und Vorzüge mit. So wie in diesem Laib, der mit seinem milden Aroma besticht.

## Sauerteig

- ▶ 3,350 kg Bio-Lichtkornroggenmehl 1150
- ▶ 2,500 kg Wasser
- ▶ 0,150 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 28°C

Teigruhe: 8-16 Stunden bei Raumtemperatur

## Hauptteig

- ▶ 6,000 kg Sauerteig
- ▶ 6,650 kg Bio-Lichtkornroggenmehl 1150
- ▶ 5,200 kg Wasser
- ▶ 0,800 kg Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 0,200 kg Salz
- 18,850 kg Teig

Kneten: 15 Minuten langsam

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 2 Stunden bei Raumtemperatur

## Aufarbeitung

- ◎ Teigeinlage 850 g
- ◎ Den Teig abwägen, rundwirken und mit Schluss nach unten in Gärkorbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, auf den Abzieher stürzen.

## Backen

Schwaden: nein

Backtemperatur: 250°C fallend auf 230°C

Backzeit: 50 Minuten

## BIO-PREMIUM LICHTKORNROGGENMEHL DER MEYERMÜHLE

Die Meyermühle stellt hochwertige Bio-Mehle in verlässlicher, konstanter Qualität her – bei gleichzeitig hoher Verfügbarkeit. Das Unternehmen setzt auf ein durchgängiges Sicherheitskonzept im Bio-Bereich und modernste Mühlentechnologie. Mit dem Lichtkornroggen richtet das Team das Augenmerk aktuell auf ein besonderes Mehl mit besten Eigenschaften. Helle Optik und mildes Aroma überzeugen auch Roggenmuffel. Angeboten wird das Bio-Premium Lichtkornroggenmehl auch im hier verwendeten Ausmahlgrad, Type 1150.



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO



LANDSHUTER KUNSTMÜHLE

C.A.Meyer's Nachf. AG  
Hammerstraße  
84034 Landshut

biomehl.bio

info@meyermuehle.bio



# Konflikte lösen durch Wirtschaftsmediation

# Strukturierter Prozess

Text: Carsten Rüger

Interne Konflikte können ein Unternehmen lähmen. Sie beeinträchtigen die Produktivität und schmälern damit den Gewinn. Nachhaltige, strukturierte Lösungsansätze sind dann gefragt. Einmal geklärt, können Meinungsverschiedenheiten am Ende sogar die Motivation steigern und das Team stärken. Reichen die eigenen Möglichkeiten nicht aus, kann eine Wirtschaftsmediation sinnvoll sein.

**W**o gehobelt wird, fallen Späne – weiß der Volksmund. Übertragen auf die tägliche Zusammenarbeit in Bäckereien und die Unternehmensführung gehören Missverständnisse und gelegentliche Verstimmungen zum Alltag. Jeder Mensch hat eigene Ansichten.

Sie werden durch Erfahrungen, Wertvorstellungen, Ziele und Erwartungen individuell geprägt. Wichtig ist, dass unterschiedliche Sichtweisen erkannt und konstruktiv besprochen werden. Und das möglichst kurzfristig. Andernfalls besteht die Gefahr, dass kleine Meinungsverschiedenheiten zu unlösbaren Streits ausufern.

Dabei, um von vornherein eine gute Basis für lösungsorientierte Gespräche zu schaffen, kann eine Wirtschaftsmediation helfen. Damit ist eine Methode der Konfliktlösung gemeint, bei der von einer entsprechend geschulten und außenstehenden Person strukturiert und konstruktiv durch den Prozess der Einigung geführt wird. Von Wirtschaftsmediation ist die Rede, wenn der Konflikt in einem wirt-

schaftlichen Umfeld stattfindet und zum Beispiel auch Aspekte der Zusammenarbeit eine Rolle spielen.

## Blick von außen

Eine neutrale Person sorgt für Entspannung bei den Parteien. Das erste Ziel dieses vertraulichen und strukturierten Verfahrens ist ein Perspektivwechsel der Beteiligten. Er schafft die Grundlage, um final eine qualitative Lösung zu finden, mit der alle zufrieden sind. Wichtig ist dabei zu verstehen, dass Mediatorinnen und Mediatoren keine konkreten Ergebnisse vorschlagen. Stattdessen unterstützen die praxiserfahrenen Profis bei der Entwicklung einer Problemlösung, die von allen akzeptiert und auch umgesetzt wird.







Ein möglicher Weg aus Konflikten innerhalb eines Teams ist eine Mediation

Dabei stellen die Mediatorin oder der Mediator durch professionelle Steuerung im gesamten Prozess gleiche Redeanteile aller Beteiligten sicher. Es wird auch sonst streng auf die Einhaltung von Gesprächsregeln geachtet, zum Beispiel dass man sich aussprechen lässt und niemanden abwertet. Außerdem werden von der Gesprächsleitung etwaige unterschiedliche Machtpositionen wahrgenommen und aktiv ausgeglichen.

Fairness und Offenheit miteinander stehen an erster Stelle. Aufgabe der Konfliktprofis ist es, eine positive Atmosphäre zu schaffen, in der dies gelingt. Die Konfliktparteien sollen ihren Blick in die Zukunft richten. Ihre Kreativität wird angefeuert, wo es nötig ist. Aufkommende Emotionen werden beobachtet, eingeordnet und gegebenenfalls erfolgt ein Eingriff durch die Mediatorin oder den Mediator. Das geschieht stets mit dem Ziel, dass die beteiligten Personen eigenverantwortlich eine gemeinsame Lösung erarbeiten.

Die Mediation zwischen Menschen ist eine sehr sensible und verantwortungsvolle Aufgabe.

Die Mediatorin oder der Mediator hört zu, beobachtet und lenkt die Mediation. Eine Lösung müssen die beteiligten Parteien am Ende jedoch selbst erarbeiten



## PRINZIPIEN DER MEDIATION

- Freiwilligkeit aller Beteiligten
- Neutralität und Allparteilichkeit der Mediatorin oder des Mediators
- Eigenverantwortung und Autonomie der Konfliktparteien
- Informiertheit aller am Prozess Beteiligten über die wesentlichen und entscheidungserheblichen Tatsachen
- Vertraulichkeit des gesamten Prozesses
- Ergebnisoffenheit aller Beteiligten



Zeitdruck und schlechte Stimmung bilden keine gute Basis, um mit einer Mediation zu beginnen. Es gehört daher auch zum Prozess, zunächst die richtige Atmosphäre zu schaffen

Wer Wirtschaftsmediatorinnen und -mediatoren einbindet, sollte sich im Vorfeld einen Eindruck über die fachliche und persönliche Eignung verschaffen. Die Person ist im Optimalfall auf genau diesen Bereich spezialisiert. Am Ende spielen aber auch zwischenmenschliche Aspekte eine wichtige Rolle. Schließlich ist das persönliche Vertrauen aller Beteiligten in die Person entscheidend für eine erfolgreiche Mediation.

## Ablauf einer Mediation

Wirtschaftsmediation findet auf Basis einer bewährten Struktur in mehreren Phasen statt. Über alle Phasen hinweg wird durch absolute Vertraulichkeit ein sicherer Rahmen geschaffen. Eine der wichtigsten Voraussetzungen

## ÜBER DEN AUTOR

Carsten Rüger hat das Kreditgeschäft „von der Pike auf“ in der Sparkassen-Finanzgruppe gelernt. Als Firmenkundenberater sammelte er weitere Erfahrungen. Der Diplom-Bankbetriebswirt und Financial Consultant ist seit 2013 als Unternehmensberater und Wirtschaftsmediator tätig.



 [finanzenundmediation.de](http://finanzenundmediation.de)

## PRAXISBEISPIEL 1

Zwei Brüder führen gemeinsam einen Bäckereibetrieb. Bei der Wirtschaftsmediation werden Themen wie Strategie, Finanzierung, Wirtschaftlichkeit, Organisation und Verantwortlichkeiten besprochen. Es stellt sich heraus, dass einer der Brüder altersbedingt aus dem Unternehmen aussteigen möchte. Das hatte er bisher nicht geäußert. Am Ende hat die Familie die Finanzierung neu geordnet und klare Zuständigkeiten im Betrieb vereinbart. Man hat einen Fahrplan zum Ausstieg des einen Geschäftsführers aufgestellt und seine Nachfolge aus dem Unternehmen heraus angestoßen.



Die weitere Eskalation zu unterbinden und gemeinsam neue Wege zu gehen, das ist das Ziel einer Mediation

für ein gelingendes Verfahren ist die Freiwilligkeit. Alle Beteiligten sollen ernsthaft daran interessiert sein, den Konflikt einvernehmlich beizulegen. Es muss Offenheit bestehen, sich auf ehrliche und vertrauliche Gespräche im Sinne der Sache einzulassen.

### Phase 1

Im ersten Gespräch mit allen Beteiligten wird das Verfahren dargestellt. Die Mediatorin oder der Mediator fragt Erwartungen ab und erläutert die Prinzipien sowie Verfahrensgrundsätze. Der sichere Rahmen für alle wird vereinbart. Dann beginnen die Parteien damit, sich an den Konflikt heranzutasten.

### Phase 2

In der zweiten Phase sammeln die Beteiligten alle Themen, über die sie im Zusammenhang mit dem Konflikt sprechen möchten. Dabei bilden sich bereits Differenzen, aber auch Gemeinsamkeiten heraus. Die notierten Themen sind das Gerüst der weiteren Bearbeitung. Hierbei arbeiten Mediatorinnen und Mediatoren der Reihe nach mit jeder Person einzeln und geben genügend Raum für die individuelle Themen-

findung. Alle hören, wie die verschiedenen Konfliktparteien ihre Sichtweisen schildern.

### Phase 3

Es folgt das Herzstück der Mediation: die Interessenfindung. In dieser Phase beginnt die eigentliche Konfliktbearbeitung. Wenn die Gemüter bisher noch erhitzt waren, ist jetzt Beruhigung sehr wichtig. Stück für Stück werden nun die Interessen und Bedürfnisse aller Teilnehmenden herausgearbeitet.

Hier liegt eines der Erfolgsgeheimnisse der Lösungsfindung. Der einvernehmliche Ausgleich widerstreitender Standpunkte ist meist nicht möglich. Also muss jede Partei bereit sein, auf die andere einzugehen. Aus diesem Grund werden zunächst die Interessen dargestellt, die zu den jeweiligen Verhandlungsposition führen. Oft handelt es sich dabei um persönliche Bedürfnisse.

Für die Teilnehmenden ist diese Phase eine Entdeckungsreise. Auf der einen Seite erfahren sie die Hintergründe der Gegenübersitzenden. Oft werden sie sich aber sogar auch

In späteren Phasen folgen im Konflikt bisweilen Provokationen und Intrigen



Ist ein Konflikt noch nicht weit fortgeschritten, können die Beteiligten auch selbständig eine Lösung finden, von der beide Seiten profitieren







Gelöste Konflikte können die Motivation von Mitarbeitenden steigern, was sich letztendlich auch positiv auf das Betriebsklima und den Umsatz auswirkt

ihrer persönlichen Wünsche bewusster. Das gemeinsame Gespräch unterstützt das gegenseitige Verständnis und die Mediation führt alle Anwesenden zielgerichtet zum gegenseitigen Perspektivwechsel.

Der ist erreicht, wenn jede Konfliktpartei die Interessen und Hintergründe der anderen versteht. Es bedeutet keinesfalls, dass man damit auch einverstanden sein muss.

#### Phase 4

Mit den Ergebnissen aus Phase 3 ist die Basis für die folgende Entwicklung der Lösungsmöglichkeiten geschaffen. Möglichst kreativ sucht man nun so viele denkbare Optionen wie möglich. Danach stellen sich die Beteiligten ihre Lösungsideen gegenseitig vor. Erst im Anschluss wägt die Gruppe jede einzelne Idee gemeinsam ab. Ist das

erfolgt, werden umsetzbare Lösungen durch Verhandlung ausgewählt und übereinstimmend vereinbart.

#### Phase 5

Den Abschluss des Mediationsprozesses bildet eine für alle verbindliche Vereinbarung. Sie enthält die erarbeiteten Ergebnisse und wird von allen unterzeichnet. Meist legt die Mediatorin oder der Mediator noch einen Termin für ein freiwilliges Folgegespräch fest.

### Nutzen der Mediation

Jeder Konflikt bringt im Rahmen einer Wirtschaftsmediation Probleme ans Licht, die bislang unterschwellig und oft unentdeckt die Zusammenarbeit beeinflussten. Durch eine intensive Auseinandersetzung während des Prozesses lassen sich diese zukünftig umgehen. Nach der Mediation sind klare



### PRAXISBEISPIEL 2

Mit einem externen Dienstleister der Bäckerei kam es zum Streit. Einerseits hatte er Leistungen erbracht. Auf der anderen Seite war man aufgrund bestimmter Versäumnisse nicht bereit, den in Rechnung gestellten Betrag zu zahlen. In der Wirtschaftsmediation wurden alle Argumente und Hintergründe offen ausgetauscht. Als Ergebnis hat man die Höhe der Rechnung gemeinsam neu ermittelt und gleichzeitig einen Zahlungsplan beschlossen.



Streitigkeiten belasten die Leistungsfähigkeit eines Unternehmens

Verhältnisse geschaffen und Spannungen entschärft. Die Situation wurde konstruktiv bearbeitet und damit deeskaliert. So gehen alle Beteiligten als Gewinnerinnen und Gewinner daraus hervor.

Durch Wirtschaftsmediation werden zudem Beziehungen geschont. Das intensive Gespräch fördert gegenseitiges Verständnis und erzeugt Lerneffekte. In der Regel fördert die professionell moderierte Auseinandersetzung in der Zukunft eine verbesserte Kommunikation. Ebenso eine Sensibilisierung im Umgang miteinander.

### Grenzen kennen

Der Konfliktforscher Friedrich Glasl hat sich intensiv mit der Entwicklung von Konflikten beschäftigt. Von der Entstehung bis zur Eskalation hat er einen Konflikt in neun Stufen unterteilt. Diese kann man in drei Blöcken skizzieren:

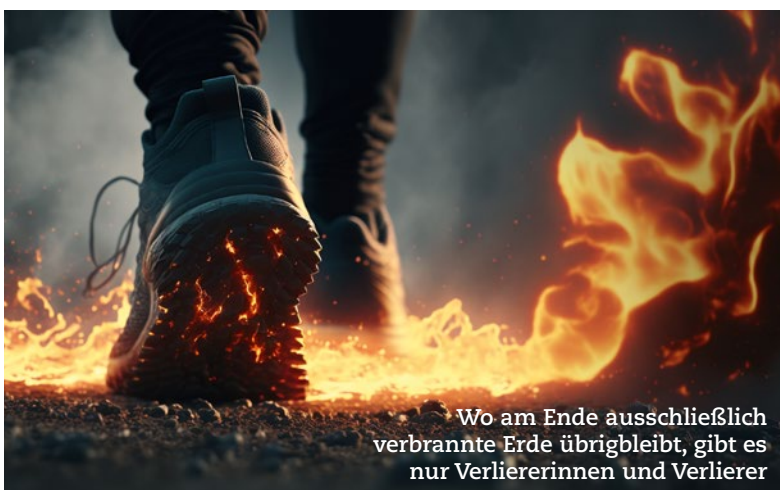
Block 1: „Das regeln wir“  
Widersprüche, Spannungen, Konfrontation

Block 2: „Sieger und Besiegte“  
Soziale Ausweitung, Provokationen, Intrigen

Block 3: „Auf Leben und Tod“  
Begrenzte Vernichtungsschläge, Zersplitterung, gemeinsam in den Abgrund

Je nachdem, in welchem dieser Blöcke sich der Konflikt befindet, können im klassischen Streit verschiedene Ergebnisse erreicht werden. Im ersten Block ist noch eine Win-Win-Lösung für alle Beteiligten möglich – und das auch ohne die Unterstützung externer Profis.

Beim zweiten Block gewinnt eine Partei und eine andere verliert. Den letzten Block verlassen alle Beteiligten als Verliererinnen und Verlierer. Mediation ist im zweiten und



Wo am Ende ausschließlich verbrannte Erde übrigbleibt, gibt es nur Verliererinnen und Verlierer


### PRAXISBEISPIEL 3

Die vernünftige Zusammenarbeit zwischen der Chefin und einem ihrer Mitarbeiter im mittleren Management war nicht mehr möglich. Mittlerweile sprach man nur noch in nicht vermeidbaren Ausnahmefällen miteinander. Im Unternehmen versuchten beide, Unbeteiligte auf die eigene Seite zu ziehen. Die Wirtschaftsmediation führte dazu, dass man sich gegenseitig Einblick in den täglichen Arbeitsalltag gab. Beide schilderten ihr persönliches Verständnis von Führung. Sie erläuterten, wo sie Zuständigkeiten sehen. Beide definierten als Duo den Begriff Verantwortung und klärten wichtige Faktoren für eine gute Zusammenarbeit. In der gemeinsamen Abschlussvereinbarung wurden unter anderem gegenseitige Abstimmungen, Qualitätskontrollen und regelmäßige Gesprächstermine festgelegt.



## WIRTSCHAFTSMEDIATOR/IN FINDEN

Um die richtige Person für eine Zusammenarbeit als Wirtschaftsmediator/in zu finden, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Zum Beispiel kann man sich Empfehlungen anderer einholen, in regionalen Verzeichnissen suchen oder sich an den Bundesverband Mediation (BM) wenden. Auf dessen Website ist zu lesen: „Der Bundesverband Mediation hat im Jahre 2000 Qualitätsstandards für die Durchführung von Mediation und für die Ausbildung von Mediatorinnen und Mediatoren festgelegt. Die Qualität von Mediation hängt wesentlich von der Haltung der Mediator/innen ab.“ Die Mitglieder des BM haben sich verpflichtet, nach dessen ethischen Grundsätzen zu arbeiten. Auf der Internetseite findet sich ein Verzeichnis qualifizierter Mediatorinnen und Mediatoren:

 bmev.de

zu Beginn des dritten Blocks möglich und führt die Konfliktparteien zu einer konstruktiven Lösung.

Dennoch hat sie auch Grenzen. Mediation ist nicht mehr zielführend, wenn sich der Konflikt derart zuspitzt hat, dass begrenzte oder gar aggressive Vernichtungsschläge gegen die jeweils andere Partei erfolgen. Das ist meist im dritten Block der Fall.

In diesem Stadium ist das persönliche Empfinden häufig mit Realitätsverlust verbunden. Das logisch-analytische Denken der Konfliktparteien ist eingeschränkt und die Wahrnehmung selektiv. Die Beteiligten haben Scheuklappen auf und sind nicht mehr in der Lage, ernsthafte Gespräche zu führen.

So weit sollte man es im Unternehmen gar nicht erst kommen lassen und besser vorher auf den verdeckt oder offen schwelenden Konflikt reagieren. Eine Wirtschaftsmediation bietet dabei eine gute Möglichkeit, die destruktiven Kräfte aller Beteiligten in konstruktive Lösungen zu überführen. 📄

Ist eine gemeinsame Lösung gefunden, hinter der alle stehen, geht die Arbeit leichter von der Hand



Anzeige

# REGO® CK-SERIE

Komfortable, praxisorientierte und mobile  
Creme- und Saucenkocher



**OPTIMIERTE ELEKTRONIK**



**HANDRAD ZUR ENTLEERUNG**



**PRAKTISCHER ABLAUFHAHN  
OPTIONAL**

# Gemeinsam Ziele erreichen

Resilienz ist Zauberwort und Lösung zugleich. Schwierige Situationen im Bäckerei-Alltag zu meistern, den Team-Zusammenhalt zu fördern und eine konstruktive, positive Arbeitsatmosphäre schaffen zu können, zeichnet resiliente Teams aus. Vom Erfolg profitieren Unternehmen, Mitarbeitende und die Kundschaft gleichermaßen. Techniken zur Bildung sowie Stärkung von Resilienz kommen daher in der Führung eine zentrale Bedeutung zu.

**D**as vergangene Geschäftsjahr ist soeben abgeschlossen, da stehen auch schon neue Herausforderungen vor der Tür. Der Kostendruck auf Unternehmen ist nach wie vor hoch, die Personalsituation angespannt. Umso wichtiger ist es in diesen Zeiten, nicht nur die psychische Stabilität einzelner zu stärken, sondern die des gesamten Teams. Nur so gelingt es, gemeinsam an einer Krise zu wachsen und aus herausfordernden Situationen zu lernen.

In diesem Zusammenhang ist häufig von Resilienz die Rede. Damit ist die Fähigkeit der menschlichen Psyche gemeint, schwierige Situationen gut zu meistern. Grundlegende Erkenntnisse, warum Resilienz hierfür wesentlich ist, welche Rolle dabei die drei Fähigkeiten Optimismus, Akzeptanz sowie Lösungsorientierung spielen und weshalb Resilienz einen steten Prozeß bedingt, zeigt der erste Teil dieser Artikelserie in **BROTpro** 04/22.

Im zweiten Teil stehen die zum Ziel führenden Resilienz-Faktoren vier bis sieben im Fokus: Beziehungsstrukturen erkennen zu können, konstruktiv in die Zukunft zu planen sowie Selbstreflexion und die Übernahme von Verantwortung.

#### 4. Netzwerke und Beziehungen

Menschen sind soziale Wesen und es geht ihnen besser, wenn sie in wertschätzenden Beziehungen leben. Das gilt auch für den Arbeitsplatz in der Bäckerei und der Backstube. Funktionalisierende Beziehungen und Netzwerke bilden eine wichtige Säule für Resilienz. In einem hektischen Alltag geht die Beziehungspflege oft








Ein Team kann in der Krise zusammenwachsen und gemeinsam Großes bewirken

## TIPP



In **BROTpro** 04/22 ging es im ersten Teil um die drei vorangehenden Resilienz-Faktoren Optimismus, Akzeptanz und Lösungsorientierung. Das Heft ist erhältlich unter

 [brot-pro.de/shop](http://brot-pro.de/shop)

unter. Durch Krisen und äußere Umstände ist das Stresslevel zusätzlich hoch und der Tonfall wird mitunter rau. Das schadet mehr, als dass der Zusammenhalt gestärkt wird.

Gemeinsam mit dem Team kann eine Führungskraft verbindliche Regeln für ein wertschätzendes Miteinander aufstellen. Die folgenden Fragen helfen bei der Konkretisierung:

- Wie wollen wir uns verhalten, damit es uns und anderen gut geht?
- Wie können wir uns gegenseitig Wertschätzung entgegenbringen?
- Wie achten wir auf einen höflichen Umgang?
- Was tun wir, um uns gegenseitig darauf aufmerksam zu machen, wenn der Tonfall nicht in Ordnung ist?

Die gemeinsamen Regeln sollten so ausformuliert werden, dass sich alle Beteiligten darin wiederfinden. Eine Aussage wie „Wir wollen re-

spektvoll sein“ nur dann zielführend, wenn alle wissen, was das konkret bedeutet, nämlich zum Beispiel sich aussprechen zu lassen, die Stimme nicht zu erheben oder die Kaffeetasse nach Gebrauch in die Spülmaschine im Pausenraum zu räumen, statt es anderen zu überlassen.

Sind sich alle einig und die gewünschten Regeln formuliert, werden die Vereinbarungen für alle zugänglich niedergeschrieben und sichtbar ausgehängt. Regelmäßige Reflexionsgespräche sorgen dafür, mögliche Probleme oder die Nicht-Einhaltung zeitnah zu erkennen und die Regeln im Team auch durchzusetzen beziehungsweise bei Bedarf anzupassen.

### 5. Eine positive Zukunft planen

Die fünfte Säule der Resilienz ist die Planung und Gestaltung einer positiven Zukunft. Die erfolgreiche Bewältigung von schwierigen Situationen hängt auch davon ab, konkrete, erreichbare sowie motivierende

**Wertschätzende Beziehungen zu leben ist ein Grundbedürfnis von Menschen. Das gilt auch am Arbeitsplatz**



## WAS RESILIENZ BEDEUTET

Als Resilienz bezeichnet man die psychische Widerstandskraft eines Menschen, also die Fähigkeit, schwierige Lebenssituationen gut zu meistern. Resilienz ist in herausfordernden Zeiten eine wichtige Ressource, die man sich aneignen kann. Diese sieben Eigenschaften sind die tragenden Säulen, die resilient machen:

1. Optimismus
2. Akzeptanz
3. Lösungsorientierung
4. Netzwerke/Beziehungen
5. positive Zukunftsplanung
6. Selbstreflexion/innere Balance
7. Übernahme von (Eigen-)Verantwortung

## DEN BLICK AUF DAS POSITIVE LENKEN

Eine Filialleiterin erzählte, dass das Verkaufsteam zunehmend unter der Unfreundlichkeit der Kundschaft litt. Die ständigen Auseinandersetzungen überschatteten den Verkaufsalltag und raubten allen Teammitgliedern Energie. Gespräche drehten sich nur noch um die unschönen Erlebnisse mit Kundinnen und Kunden, die Stimmung war am Boden. Eine tägliche Übung half dabei, eine andere Perspektive ein- und die guten Erlebnisse stärker wahrzunehmen. Die Filialleiterin stellte zwei große Gläser auf, das linke randvoll gefüllt mit bunten Murmeln. Für jede nette und herzliche Begegnung im Fachgeschäft wanderte nun eine Murmel vom linken ins rechte Glas. So konnten die Mitarbeitenden mit eigenen Augen sehen, dass es täglich zahlreiche positive Erlebnisse mit der Kundschaft gab.

Ziele vor Augen zu haben und diese zu erreichen. Gelingt dies, empfinden Menschen Selbstwirksamkeit, also die innere Überzeugung, einer Herausforderung gewachsen zu sein. Und sie werden optimistischer. Viele Teams haben keine eigenen Ziele. Doch genau diese bilden die Basis für den gemeinsamen Erfolg.

Beispielsweise kann festgelegt werden, den Kundenbon in einem bestimmten Zeitraum zu erhöhen, ein monatliches Umsatzziel an einem Standort zu erreichen oder eine gemeinsame Verkaufsaktion durchzuführen. Im nächsten Schritt plant man dann gemeinsame Schritte auf dem Weg zum Ziel. Als Führungskraft sollte man solche Ziele mit den Mitarbeitenden zusammen formulieren und nicht nur einfach vorgeben. Wer sich selbst Ziele setzt, ist in der Regel motivierter, sie auch zu erreichen.

Gute Fragen für die Zielbestimmung im Team lauten:

- Was wollen wir im nächsten halben Jahr erreichen?
- Woran erkennen wir, dass wir das jeweilige Ziel erreicht haben?
- Welche Meilensteine benötigen wir?
- Wie genau erreichen wir unser Ziel?
- Wie feiern wir unseren Erfolg?



Wer Verantwortung in der Misere übernimmt, fühlt sich wieder handlungsfähig und wird langfristig Wachstum erzielen

Zu psychischer Widerstandskraft zählt auch, sich selbst immer wieder ins Gleichgewicht bringen zu können



**Raus aus der Opferhaltung: Die Schuld bei anderen zu suchen, bringt nur kurzfristig Entlastung**

Angenehme Nebeneffekte dieses Resilienz-Faktors sind, dass das Team oft tatsächlich erfolgreicher wird, also die Umsätze steigen und einzelne Mitarbeitende dadurch ein größeres Selbstbewusstsein aufbauen.

### 6. Selbstreflexion und innere Balance

Allen Krisen ist gemein, dass sie Stress erzeugen. Menschen reagieren unterschiedlich darauf und auch die Auslöser für Stressreaktionen sind individuell verschieden. Die Fähigkeit, das eigene Verhalten zu reflektieren und sich selbst dabei zu helfen, wieder eine innere Balance herzustellen, ist eine weitere Säule der Resilienz. Rituale im Team können helfen, allgemein Stress zu reduzieren – oder zumindest keine zusätzlichen Konflikte in ohnehin herausfordernden Zeiten zu provozieren.

Zumal auch private Sorgen für das tagesaktuelle Stresslevel eine Rolle spielen, die niemand von außen erahnen kann. Damit sich Menschen dennoch in ihrem Arbeitsumfeld entfalten können, ist es wichtig, das persönliche Stressempfinden ernstzunehmen und durch eine gute Kommunikation Verständnis füreinander zu erzeugen.





Hierzu zählt eine offene Kommunikation, in der das persönliche Stresslevel benannt werden darf und Anerkennung findet. Eine Möglichkeit, dies umzusetzen, stellt die Arbeit mit Skalen dar. Auf einer Skala von 1 bis 10 kann jede Person selbst einschätzen, wie hoch die individuelle Belastung derzeit wahrgenommen wird. Die rote Linie bei 5 sollte dabei möglichst nicht überschritten werden.

Sich regelmäßig, beispielsweise bei einem täglichen kurzen Teammeeting vor Arbeitsbeginn, auf diese Weise selbst einzuschätzen, fördert die Reflexionsfähigkeit und erzeugt Verständnis für das Verhalten anderer. Wer weiß, dass die Kollegin oder der Kollege nicht gut drauf ist, kann darauf Rücksicht nehmen.

Wird die rote Linie überschritten und kommt es zum Konflikt, genügt eine einfache Ansage, um das Gespräch zu

unterbrechen. Dann „Ich bin über 5“ zu sagen reicht aus, um anderen zu signalisieren, dass es Zeit für eine Pause ist. Haben sich alle am Konflikt Beteiligten wieder beruhigt, kann konstruktiv an einer Lösung gearbeitet werden.

### 7. Verantwortung übernehmen

Besonders wirkungsvoll ist schließlich die letzte Säule der Resilienz: die Übernahme von Verantwortung. Andere für das eigene Wohlbefinden verantwortlich zu machen, verstärkt negative Empfindungen. Zu gerne wird allerdings in Krisen die Verantwortung an Dritte delegiert, sei es die Politik, die Kundschaft oder das Kollegium. Anderen Menschen und äußeren Umständen wird die Schuld an der derzeitigen Missstimmung zugesprochen.

Was kurzfristig Entlastung bringt, führt langfristig zu einer Verschlechterung: Man fühlt sich hilflos und ohnmächtig. Wenn äußerliche Faktoren für die eigene Gefühlslage verantwortlich sein sollen, kann man sie schließlich selbst nur schwer beeinflussen. Folglich gibt es – dem eigenen Empfinden nach – auch nichts, was man tun kann, um die eigene Lage zu verbessern.

Wer hingegen Verantwortung für die eigene Situation übernimmt, erlangt



Positiv in die Zukunft zu schauen und diese zu planen, stärkt die Resilienz

## VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN LERNEN

Feedback von anderen zu bekommen, kennen alle. In dem Fall kommt die Rückmeldung von außen. Bei der Feed-Forward-Methode geht es im Gegensatz dazu um Selbsteinschätzung, also quasi Feedback an sich selbst. Idealerweise geht die Führungskraft als gutes Beispiel voran – sie erzählt von einem Fehler oder einem Missgeschick, das ihr passiert ist und wie sie es das nächste Mal besser machen wird. Die Mitarbeitenden folgen dem Muster und wenden es ebenfalls an. Die Feed-Forward-Methode ist eine gute Übung, um Verantwortung für das eigene Handeln zu übernehmen und die Fehlerkultur im Team zu verändern.



Perfekt für Brot, Brötchen, Baguettes, Pizza, Kuchen etc.



Wir beraten Sie gerne bei Ihnen vor Ort oder bei uns in der MANZ Backofenwelt!

MANZ Backtechnik GmbH  
Backofenstraße 1-3  
97993 Creglingen-Münster  
0 79 33 / 91 40-0  
[www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)



## Bio Tiefkühlprodukte



### Unser umfangreiches Sortiment

Ohne Zusatzstoffe  
Transparent  
Nachhaltig  
Partnerschaftlich  
Voller Genuss

Telefon: 06257 - 93 40 44  
[gastro@felderzeugnisse.de](mailto:gastro@felderzeugnisse.de)



[www.felderzeugnisse.de](http://www.felderzeugnisse.de)



Frühzeitige Signale helfen dabei, stressigen Situationen das destruktive Moment zu nehmen



Es lohnt sich, Vereinbarungen stets konkret zu fassen und dann schriftlich festzuhalten

damit wieder das Gefühl, handlungsfähig zu sein. Das gilt auch für Teams. Bei einem Meeting kann die Führungskraft folgende Fragen stellen, um gemeinsam Handlungsempfehlungen aus dieser Erkenntnis abzuleiten:

- Was bedeutet es für jedes Teammitglied, Verantwortung zu übernehmen?
- Wie sieht Verantwortungsübernahme konkret im Unternehmensalltag aus?
- Woran erkennen meine Kolleg(inn)en, dass ich Verantwortung übernehme? Und woran erkenne ich es selbst?
- Welche Handlungsspielräume können wir gemeinsam und jede/r einzeln für sich ausschöpfen?

Oft ist es hilfreich, auch diese Erkenntnisse schriftlich festzuhalten und miteinander Vereinbarungen darüber zu treffen, wie Verant-

wortung im Team gelebt werden soll. Die Ergebnisse werden dann von allen Teammitgliedern in Backstube, Service oder Verkaufsraum unterschrieben. Jede Unterschrift erhöht die Verbindlichkeit, sich an die gemeinsam entwickelten Regeln auch halten zu wollen.

### Blick nach vorne richten

Auch in herausfordernden Zeiten haben Führungskräfte zahlreiche Hebel in der Hand, die Resilienz der Mitarbeitenden im Unternehmen positiv zu beeinflussen und somit das gesamte Team zu stärken. Sicher kostet die Arbeit an den unterschiedlichen Resilienz-Faktoren Zeit und zusätzlichen Aufwand.

Langfristig wird es sich auszahlen, die Resilienz-Faktoren Optimismus, Akzeptanz, Lösungsorientierung, Beziehungspflege, positive Zukunftsplanung, Selbstreflexion und die Übernahme von Verantwortung zu fördern. Mit dem Selbstbewusstsein der Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wächst schließlich auch die Chance auf dauerhaften Erfolg des Betriebs – und für kommende Krisen sind dann alle gut gewappnet. 🍷

## ÜBER DIE AUTORIN

Annette Fürst studierte neben ihrer Ausbildung zur Reiseverkehrskauffrau Betriebswirtschaftslehre und anschließend Psychologie. Die Diplom-Psychologin absolvierte Zusatzausbildungen in den Bereichen Training, Business Coaching und Therapie. So deckt sie ein breites Spektrum an Beratungsmöglichkeiten ab, das sie vor allem auch im Bäckerhandwerk zum Einsatz bringt.

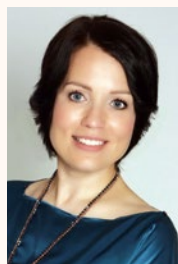



Bild: Les Visagistes

 [fürst-class.org](http://fürst-class.org)

Resiliente Teams erreichen selbstgesteckte Ziele leichter. Das schweißt zusammen





Wie Stefan Heins eine  
**alte Backstube** wiederbelebte

# Der Klosterbäcker

Text & Bilder:  
Edda Klepp



Das Kloster in Wettenhausen im schwäbischen Landkreis Günzburg blickt auf eine mehr als tausendjährige Historie zurück. Seit bald acht Jahren begleitet Stefan Heins die Glaubensgemeinschaft der Dominikanerinnen als Bäcker. Im Keller des geschichtsträchtigen Ortes hat er der Backstube wieder Leben eingehaucht. Seither zieht regelmäßig der Duft frisch gebackenen Brotes aus der einst stillgelegten Klosterbäckerei.

Seit 2015 backt Stefan Heins regelmäßig in der Bäckerei des Klosters Wettenhausen



Hinter dieser unscheinbaren blauen Tür versteckt sich die Backstube

**W**as haben Brotbacken und Ingenieurskunst gemeinsam? Beide Tätigkeiten beruhen auf naturwissenschaftlichen Erkenntnissen und schaffen nutzwertige Erzeugnisse. Während der Ingenieur Stefan Heins jedoch vor allem theoretische Grundlagen für technische Systeme schafft, ist er als Bäcker mit allen Sinnen auch an der Produktion beteiligt. Eine Leidenschaft, die ihn seit seiner Kindheit begleitet.

Bevor er lesen konnte, habe er immer schon die Backbücher seiner Mutter mit ins Bett genommen und sich die Bilder angesehen, schreibt der Röfingener auf seinem Blog „Brotingenieur“, auf dem er regelmäßig Rezepte veröffentlicht und von seinen Brotback-Fortschritten berichtet. Seit dieser Zeit ist viel geschehen. Aus seiner verspielten Liebhaberei wurde ein professionelles Hobby. Und aus dem Kind ein erwachsener Mann.

Stefan Heins ist inzwischen über 30, Meister als Industriefachwirt und studierter Wirtschaftsingenieur. Außerdem ist er der Bäcker im Kloster Wettenhausen nahe Günzburg, dessen Backstube er nebenberuflich mit

einer Ausnahmege-  
nehmigung betreibt. Hier erhält Heins nicht selten Besuch ausgebildeter und erfahrener Bäckermeister/innen, die in ihrer eigenen Arbeitsstätte kein so

ursprüngliches Handwerk mehr erleben, wie es in der Klosterbackstube möglich ist. Aber zurück auf Anfang.

## Wie alles begann

Lebensmittel selbst herzustellen, hat in Heins' Familie eine lange Tradition. Mal schaute er als Kind seiner Oma beim Marmeladekochen zu, dann wieder half er der Mutter beim Plätzchenbacken. In der Grundschulzeit zogen erste eigene Backbücher in das Kinderzimmer ein. Mit etwa 13 entdeckte Stefan dann die Brotherstellung für sich.

„Brot ist etwas Besonderes. Es braucht Menschen, die das Getreide säen und ernten, das Mehl mahlen und daraus Brot backen. Das sind unendliche Mühen und vieler Hände Arbeit, bevor ein Laib Brot auf dem Tisch liegen kann“, beschreibt er seine Faszination für das Gebäck.


Einen Einblick ins professionelle Brothandwerk bekam Heins durch seine Mutter. Sie arbeitete als Bäckereifachverkäuferin. „Brot aus dem Supermarkt kam für uns nicht in Frage“, sagt Stefan. Regelmäßig gab es daheim stattdessen das Drei-Pfund-Bauernbrot aus einer kleinen Bäckerei nahe Röfingen, mit kastanienbrauner Kruste, dichter Porung und einer angenehmen Säure. Ganz nach Heins' Geschmack.

Als der Betrieb dicht machte, musste eine andere Lösung her. Also backte Stefan das Brot für die fünfköpfige Familie – Heins hat noch

### KLOSTER WETTENHAUSEN

Dossenberger Str. 46  
89358 Wettenhausen  
Telefon: 08223/40040

 [klosterwettenhausen.de](http://klosterwettenhausen.de)

 [verwaltung@klosterwettenhausen.de](mailto:verwaltung@klosterwettenhausen.de)





Um den Bedarf der Kloster-Schwester zu decken, ist Heins mehrmals im Jahr im Einsatz

zwei Brüder – nun selbst. Den Teig für erste eigene Backversuche knetete der Hobbybäcker von Hand. Sein Vater kam schließlich auf die Idee, im Garten einen eigenen Holzbackofen zu installieren. Nach anfangs noch etwas freudlosen Experimenten mit zugekauftem Sauerteig, gelangen die selbst gebackenen Holzofen-Brote mit der Zeit immer besser.

### Besuch im Kloster

Zwar backte Stefan Heins' Vater nicht selber mit, aber wieder war er ein entscheidender Impulsgeber, als er 2015 den Besuch beim Kloster Wettenhausen zum Tag des offenen Denkmals anregte. Hier gab es eine alte Mühle zu besichtigen. „Mein Vater hatte sich immer gewünscht, Müller zu werden, aber das hat leider nicht geklappt“, erzählt der Sohn. Gemeinsam zogen sie los, die Klostermühle aus der Nähe zu betrachten.

„Ich erinnere mich noch an die Dunkelheit in der Mühle. An den Geruch. Und daran, dass alles so aussah, als sei gerade erst die Schwester Müllerin in den Feierabend gegangen und hätte alles stehen und liegen gelassen. Die Mehlsäcke mit der Aufschrift ‚Klostergut Wettenhausen‘ hingen noch an der Absackanlage. Es hatte einen morbiden Charme und ich fand es schade, dass darin kein Mehl mehr gemah-

len wurde“, beschreibt Heins seine Eindrücke nachher auf seinem Blog.

Auch die Brauerei des Klosters gab es zu besichtigen. Und wo sich eine Mühle sowie eine Brauerei befanden, war doch meist eine Bäckerei nicht weit, dachte sich der Hobbybäcker. Ja, das sei so, erklärte Schwester Alberta fröhlich, die Vater und Sohn über das Gelände führte. Sie forderte die beiden auf, im Hof in eines der Kellerfenster zu sehen. „Mein Blick fiel sofort auf eine Knetmaschine, die ich von außen erkennen konnte“, erinnert sich Stefan Heins.

Seinen Sauerteig für die Brote setzt der Bäcker bereits am Vortag an





Das Herzstück der alten Klosterbackstube ist der alte Ofen, Jahrgang 1964



Neben Brot backt der Bäcker gerne auch Kuchen

Da er zu Hause noch immer alle Teige von Hand knetete, fragte er kurz nach dem Besuch beim Kloster an, ob die Knetmaschine zum Verkauf stünde. Das war nicht der Fall, aber stattdessen lud Klosterverwaltungschef Olaf Ude Stefan Heins zum Backen in der Klosterbackstube ein. Das ließ sich der Brotbegeisterte nicht zweimal sagen. „Und dann bin ich irgendwie hängen geblieben“, lacht er.

### Zum Leben erweckt

Die alte Knetmaschine war nicht das einzige noch funktionstüchtige Gerät in der alten Bäckerei. Auch ein weiterer Knetter sowie eine Waage, ein Teigbereiter, eine Anschlag- sowie eine Wirkmaschine standen ungenutzt herum. Das Herzstück der Klosterbäckerei aber bildete ein Etagenbackofen, Baujahr 1964. „Der funktioniert im Grunde wie ein Thermoöfen, nur mit Wasser“, erklärt Heins.

Zunächst habe er gar nicht gewusst, wie er den Ofen einschalten sollte. „Zuerst mussten die Schwadenrohre ausgebohrt werden, die waren vollkommen verkalkt.“ Das übernahm die familiengeführte Firma, die den Ofen Jahrzehnte vorher hergestellt hatte. Dem Unternehmen gefiel die Idee, ihn wieder in Betrieb zu nehmen, und ließ es sich daher nicht nehmen, das Vorhaben tatkräftig zu unterstützen.

Zuletzt war der Ofen nach Aussage der aktiven Klosterschwestern 2002 durch den pensi-

onierten Bäckermeister Josef Renzer und die Dominikanerin Schwester Columba betrieben worden. Sie hatten die Glaubensgemeinschaft sowie die Schülerschaft des angegliederten Internats mit handwerklichen Backwaren versorgt. Mit dem Tod Schwester Columbas endete dieses Kapitel der Klostergeschichte.

Stefan Heins verliebte sich in den Gedanken, als ihr Nachfolger von außerhalb fortan regelmäßig für die Schwestern zu backen und die Tradition der Klosterbäckerei mit eigenen

In der Klosterküche wird der Hefeteig für den Kuchen belegt und weiterverarbeitet







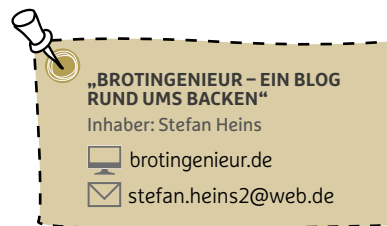
Das Klosterbrot wird nach einem Rezept von Schwester Columba aus einem Roggen-Weizen-Teig hergestellt

Händen fortzuführen. Doch in Deutschland herrscht die Meisterpflicht, ohne den Titel eine Bäckerei zu betreiben, ist nicht erlaubt. „Mir war wichtig, dass der Betrieb vom Gesundheitsamt und der zuständigen Handwerkskammer genehmigt wird. Sonst hätte ich nicht weitergemacht“, sagt Heins.

## Neustart mit Hürden

Da die Ordensschwwestern sowie andere Verantwortliche des Klosters das Vorhaben unbedingt umsetzen wollten, ging man die Herausforderung gemeinsam an. „Wir fragten bei der Handwerkskammer an – und dort sagte man uns, dass es schwierig werden könnte. Schließlich bat man uns, Bilder der Backstube dorthin zu schicken.“ Das zeigte offensichtlich Wirkung.

Eine Ausnahmegewilligung liege im Bereich des Möglichen, ließ man Stefan Heins



wissen. „Immerhin hatte ich bereits meinen Meister als Industriefachwirt, aber ich brauchte auch noch einen Sachkundenachweis und Kenntnisse in Lebensmittelrecht. Die Prüfung musste von einem Bäckermeister abgenommen werden“, erinnert er sich. Beim Augsburger Obermeister allerdings stieß er mit seinem Anliegen auf taube Ohren. „Der wollte keine Ausnahme machen und sagte, da könne ja jeder kommen.“ Ersatz musste also her.

In einem sachkundigen Bäckermeister aus Oberfranken fand Heins die ersehnte Person, die sich bereit erklärte, ihm die Prüfung abzunehmen. Dem Betreiben der Klosterbäckerei stand somit nichts mehr im Wege. „Heute backe ich vier- bis fünfmal im Jahr etwa 200 Brote für Veranstaltungen im Kloster, vor allem aber für die Versorgung der hier lebenden Schwestern“, so der Bäcker.

Nach Einschätzung des Gewerbeaufsichtsamts Günzburg handelt es sich aufgrund der mangelnden Gewinnerzielungsabsicht bei dem Klosterbetrieb um keine gewerbliche Bäckerei. Ganz im Sinne von Stefan Heins, der hier lediglich einem guten Zweck dienen und sein bisheriges Hobby vertiefen möchte. „Wir wollen niemandem in der Region Konkurrenz machen“, sagt er.

Damit in der Backstube trotzdem alles professionell ablaufen kann, musste er die Ausstattung erweitern. „Einschießapparate waren nicht mehr da, die hat uns dann der Freundeskreis des Klosters gespendet“, erzählt er. Auch in einer Bäckerei in Hechingen wurde der Brotliebhaber fündig. „Das Unternehmen stellte

Anzeige



QUALITÄT FÄNGT BEIM MAHLEN AN!  
Schonende Vermahlung. 100% Staubfrei.



Bäckereimaschinen  
waren noch von  
früher vorhanden,  
anderes Equipment  
musste Heins erst  
beschaffen



den Betrieb ein und hatte einen vergleichbaren Ofen in der Backstube. Hier durfte ich mitnehmen, was ich wollte, denn der Rest ging auf den Schrottplatz.“

Heins kaufte Backbleche, Dauerbackfolien, Teigkarten, ein Nudelholz sowie Handschuhe, dann legte er los. Gerne erinnert er sich an seine Anfänge: „Als ich die allerersten Brote aus dem Ofen holte, kamen mehrere Schwestern und haben geschnuppert. Eine von ihnen eilte davon und holte Butter, Schnittlauch sowie Honig“, erzählt er. Das frisch gebackene Brot wurde gemeinsam aufgeschnitten und probiert.

### Gute Vorbereitung

Damit die notwendige Menge an einem Wochenende und in Heins' Freizeit produziert werden kann, bedarf es genauer Planung. „Den Ofen muss ich einige Tage vorher einschalten, damit er warm genug ist“, erklärt

der Bäcker. „Wenn ich dann hier backe, bin ich insgesamt drei Tage beschäftigt.“ Schließlich arbeitet er mit Vorteigen, die am Tag vor dem Backtag vorbereitet werden müssen.

Alle Brote werden im dreierdigen Ofen freigeschoben gebacken. „Ich habe keine Kastenform. Früher haben die Brote sogar frei auf der Diele gestanden, um zu gehen, dann habe ich einen Schwung Gärkorbchen bekommen.“ Eine Kühlmöglichkeit hat Heins nicht. „Wenn Brezeln gemacht wurden, dann hat man sie im Winter einfach zwischendurch rausgestellt“, erzählt er. Da er bei seiner Prüfung im Sommer Brezeln backen musste, behalf sich der kreative Bäcker mit einer Kiste Eis von Metzger gegenüber, im Tausch gegen frisches Brot.

Zwischen zwölf und 15 Dominikanerinnen fasst der Orden aktuell. Sie versorgt Stefan

Die Teiglinge warten  
darauf, in den Ofen  
eingeschossen zu  
werden



Die Brote kühlen aus und werden dann zum großen Teil für später eingefroren





Vorher bekommen sie den letzten Schliff und den durch eine Schablone aufgetragenen Grundriss des Klosters

Heins mit Dinkellaiben und Roggenmischkrusten, das meiste nach Rezepten von Schwester Columba und ihren Vorgängerinnen. „Zum Beispiel backe ich schwäbisches Genetztes oder ein reines Roggenbrot mit elf Pfund Gewicht, das hält sich lange frisch.“ Die alten Rezepte hat der Bäcker lediglich an seine modernen Mehlsorten aus einer regionalen Bio-Mühle angepasst.

Besonders schätzt er Schwester Columbas sauerteiggetriebenes Klosterbrot aus Roggen- und Weizenmehl sowie einer kräftigen Portion Brotgewürz und einer Teigeinlage von 1.200 Gramm. Vor dem Backen wird noch mit einer Schablone der Umriss des Klosters auf die Laibe gestreut. Mit 250°C werden die Teiglinge angebacken, dann der Brenner dazugeschaltet und geschwadet. „Der Ofen fasst etwa 100 Kilogramm Brot, jeder Herd zirka 30 Kilo“, erklärt der Bäcker.

### Backen auf Vorrat

Da Stefan Heins jeweils den Bedarf für mehrere Wochen oder sogar Monate produziert, werden die meisten Brote nach dem Auskühlen eingefroren. „Semmeln mache ich selten, das rentiert sich kaum. Hin und wieder gibt es aber Kuchen, Zöpfe oder Spezialitäten wie Osterbrot zu besonderen Anlässen“, berichtet der Bäcker.

Seinen Roggensauerteig hat er selbst gezogen. Ein wenig riecht der nach Joghurt und frischem Apfel. „Wasser- und Mehltempe-

ratur habe ich am Anfang noch gemessen, irgendwann hat man das im Gefühl“, sagt Heins. Wenn es die Zeit zulässt, probiert er auch gerne mal eigene Rezepte aus. „Ich entspanne beim Backen, das hat etwas Meditatives. Und wenn du Lebensmittel selbst herstellst, dann schätzt du sie viel mehr“, lautet seine Philosophie.

Das sehen auch andere Bäckerinnen und Bäcker so. Hin und wieder kommen Anfragen von Profis, die gerne auch mal an einem so alten Ofen backen wollen. „Für viele ist das ein sehr nostalgisches Erlebnis“, sagt Stefan Heins. Neuerdings gibt er auch Backkurse vor Ort, für fortgeschrittene Laien sowie Anfänger.

Wie lange der Bäcker seine Kellerbackstube tatsächlich noch nutzen kann, steht in den Sternen. „Wenn irgendwann der Thermostat am Ofen aussetzt, wird es vermutlich keinen neuen geben. Dafür ist das Geld nicht da“, sagt er. Bis es allerdings soweit ist, wird der Brotingenieur seinen Ordensschwestern noch zahlreiche duftende Klosterbrote backen. 🍞



Für Stefan Heins ist Backen etwas Meditatives, bei den Dominikanerinnen arbeitet er ehrenamtlich für den guten Zweck



# Pain Bâtard

Die spitz zulaufenden Enden sind typisch für das traditionelle großporige Brot aus Frankreich. Geschmacklich erinnert es ein wenig an Baguette, jedoch bleibt aufgrund der bauchigen Form mehr Platz für den Belag. Aus den vier Zutaten Mehl, Wasser, Salz und Hefe entsteht durch lange Teigruhe ein ausgesprochen aromatisches Brot.

## Vorteig (Poolish)

- ▶ 1,500 kg Wasser
- ▶ 1,500 kg Weizenmehl T65
- ▶ 0,002 kg Hefe

**Mischen:** 4 Minuten langsam  
**Teigtemperatur:** 24°C  
**Teigruhe:** 12-16 Stunden bei Raumtemperatur

## Fermentolyseteig

- ▶ 3,000 kg Vorteig
- ▶ 8,490 kg Weizenmehl T65
- ▶ 5,380 kg Wasser

**Mischen:** 4 Minuten langsam  
**Teigtemperatur:** 26°C  
**Teigruhe:** 30 Minuten bei Raumtemperatur

## Hauptteig

- ▶ 16,870 kg Fermentolyseteig
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,020 kg Hefe

---

- 17,090 kg Teig

**Kneten:** 5 Minuten langsam  
**Teigtemperatur:** 26°C  
**Teigruhe:** 3 Stunden bei Raumtemperatur, dabei mehrfach aufziehen, anschließend für 22-26 Stunden in die Kühlung geben.

## Aufarbeitung

- 🕒 Teigeinlage 900 g
- 🕒 Den Teig abwiegen, mit Schluss nach unten straff in die längliche Bâtard-Form bringen, dabei die beiden Enden leicht spitz formen.
- 🕒 Mit Schluss nach oben in einem bemehlten Backleinen bei Raumtemperatur 30-35 Minuten zur Gare stellen.
- 🕒 Mit Schluss nach unten auf den Einschleifer legen und längs einschneiden.

## Backen

**Schwaden:** normal  
**Backtemperatur:** 250°C fallend auf 230°C  
**Backzeit:** 20-25 Minuten 🍲

Rezept & Bilder: Sebastian Krist

📷 @brotartig  
💻 brotartig.de





# VORSCHAU

**BROTpro** gibt es viermal jährlich.  
Die nächste Ausgabe erscheint  
am 12. April 2023

Darum geht es unter anderem:



◉ **Unternehmerrolle – als Führungskraft überzeugen**



◉ **Mit Hirse backen – vergessenes Supergetreide**



◉ **Inklusion – so funktioniert der barrierefreie Betrieb**



◉ **Brötchenherstellung – mit Handwerk begeistern**

**HERAUSGEBER**  
Tom Wellhausen,  
Sebastian Marquardt

**REDAKTION**  
Mundsburger Damm 6  
22087 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300  
redaktion@brot-pro.de  
www.brot-pro.de

**LEITUNG REDAKTION/GRAFIK**  
Jan Schönberg

**CHEFREDAKTION**  
Sebastian Marquardt (verantwortlich)

**REDAKTION**  
Edda Klepp, Mario Bicher,  
Jan Schnare, Max Stecker

**AUTORINNEN UND AUTOREN**  
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk  
Sachsen, Annette Fürst, Sebastian Krist,  
Oleg Mook, Henrik Passmann,  
Carsten Rüger, Michael Steinbusch

**FOTOS**  
Universität Hohenheim, stock.adobe.com:  
Africa Studio, alex.pin, ARochau,  
artefacti, Brent Hofacker, chaiyon021,

Christian Jung, contrastwerkstatt,  
Deemerwha studio, eelnošiva,  
erika8213, fizkes, fotolesnik, Friends  
Stock, H\_Ko, hedgehog94, Ihor,  
ikonoklast\_hh, industrieblick, Jeanette  
Dietl, Johanna Mühlbauer, JuanCarlos,  
Khaligo, Kristina, Kzenon, Kzenon, Life  
Background, Light Impression,  
lovelyday12, mad\_production, Markus  
Mainka, Matthias, Med Photo Studio,  
Medienzunft Berlin, metamorworks,  
Molostock, Mulderphoto, New Africa,  
Oleksandr Delyk, oily, opolja,  
pavelgulea, peopleimages, Petar,  
phonlamaiphot, photocrew,  
Photographie.eu, Photour1904, Picture  
Partners, Piovanello, PX Media,  
quietword, Rainer Fuhrmann, Robert  
Kneschke, romeof, Romolo Tavani,  
Ronny Friedrich, sandsun, Sebastian,  
Sergey Novikov, serhiibobyk,  
Seventyfour, sonne\_flechl, Tams,  
ThePassenger, Timmary, U. J.  
Alexander, VisionPro, vladimirzhoga,  
WavebreakmediaMicro, yanggirl,  
zabanski, zhengzaishanchu

**VERLAG**  
Wellhausen & Marquardt  
Mediengesellschaft bR  
Mundsburger Damm 6,  
22087 Hamburg  
Telefon: 040/42 91 77-0  
post@wm-medien.de  
www.wm-medien.de

**GESCHÄFTSFÜHRER**  
Sebastian Marquardt  
post@wm-medien.de

**VERLAGSLEITUNG**  
Christoph Bremer

**ANZEIGEN**  
Christoph Bremer (Leitung),  
Sven Reinke

**GRAFIK**  
Sarah Thomas, Martina Gnaß,  
Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,  
Kevin Klatt  
grafik@wm-medien.de

**ABO- UND KUNDENSERVICE**  
Leserservice BROTpro, 65341 Eltville  
Telefon: 040/42 91 77-110  
Telefax: 040/42 91 77-120  
E-Mail: service@brot-pro.de

**ABONNEMENT**  
Jahresabonnement für:  
Deutschland: € 50,-  
EU und Schweiz: € 50,-  
Übriges Ausland: € 70,-  
Das Abonnement verlängert sich jeweils  
um ein weiteres Jahr, kann aber jederzeit  
gekündigt werden. Das Geld für bereits  
bezahlte Ausgaben wird erstattet.

**EINZELPREIS**  
€ 19,80  
CH: 24,80 sFR

**DRUCK**  
Silber Druck oHG  
Otto-Hahn-Straße 25, 34253 Lohfelden  
www.silberdruck.de  
Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem  
Papier. Printed in Germany.

**COPYRIGHT**  
Nachdruck, Reproduktion oder  
sonstige Verwertung, auch  
auszugsweise, nur mit ausdrücklicher  
Genehmigung des Verlages.

**HAFTUNG**  
Sämtliche Angaben wie Daten, Preise,  
Namen, Termine usw. ohne Gewähr.

**BEZUG**  
BROTpro erscheint viermal jährlich.  
Direktbezug über den Verlag.

Für unverlangt eingesandte Beiträge  
kann keine Verantwortung über-  
nommen werden. Mit der Übergabe  
von Manuskripten, Abbildungen,  
Dateien an den Verlag versichert der  
Verfasser, dass es sich um Erst-

veröffentlichungen handelt und keine  
weiteren Nutzungsrechte daran geltend  
gemacht werden können.

**Brot  
pro**

**DEUTSCHES  
BROTINSTITUT e.V.**

**FÖRDERMITGLIEDSCHAFT**  
BROTpro unterstützt als Fördermitglied  
das Deutsche Brotinstitut e. V.

**wellhausen  
marquardt  
Mediengesellschaft**



# Jetzt bestellen

3. aktualisierte Auflage



Sauerteig – lecker, gesund, aber ein Buch mit sieben Siegeln? Das muss nicht sein. Denn wer das Zusammenspiel der Mikroorganismen versteht und weiß, wie man sie steuert, kann souverän damit umgehen. Mit dieser Fibel bleiben keine Fragen offen. Vom Anstellen des eigenen Sauerteigs über seine Pflege bis hin zu Problemlösung und Langzeitsicherung sowie kreativer Reste-Verwertung wird alles erklärt, was im Backalltag wichtig ist. Fachlich fundiert, pragmatisch und praxiserprobt. Gezeigt werden klassischer Sauerteig, Lievito Madre, Japanische Hefe, Marvin, das Multitalent sowie glutenfreier Sauerteig. Und zu jedem von ihnen gibt es im Anhang gleich Rezepte. So kann der Backspaß direkt beginnen.

[www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)  
oder 040/42 91 77-110