

19,80 EUR  
CH: 24,80 sFR

Ausgabe 02/2023  
www.brot-pro.de

# Brot pro

Das Magazin fürs Handwerk

Brot des Jahres

Kürbiskernbrot  
gut vermark-  
ten

Auch bei Brötchen mit Handwerk überzeugen

# Saubere Sache

So zeigt man Wert-  
schätzung im Alltag



Stefan Richter –  
meinungsstarker  
Bäcker aus Kubschütz



10 Tipps für die perfekte  
Facebook-Seitenpflege





# Editorial



## Herzlich willkommen bei **BROTpro**.

Manchmal vergisst man, dass es die guten Geschichten auch noch gibt. Wir sind von so vielen Herausforderungen und schlechten Nachrichten umgeben, dass die manchmal den Blick verstellen. Den fokussieren wir dann nur noch auf all die Schwierigkeiten.

Das geht soweit, dass Christiane Krieghoff aus Heiligenstadt neulich einen Shitstorm fürchtete, nachdem sie in der Facebook-Gruppe der Bundesakademie Weinheim darüber berichtet hatte, wie gut und erfolgreich ihre Bäckerei in Thüringen läuft. Offensichtlich machen die Krieghoffs in Sachen Sortiment, Herstellung, Marketing sowie Personal eine Menge richtig und werden dafür belohnt. Mein Lächeln wurde vor Freude beim Lesen immer breiter. Der Shitstorm blieb aus, einige Kolleginnen und Kollegen reagierten mit Lob und Dank. Aber solche Wortmeldungen sind selten in der Branche. Zu Unrecht. Neben vielen erfolgreichen Unternehmen gibt es auch jede Menge Chancen und Potenziale.

Die aktuellen Herausforderungen zu negieren, wäre natürlich fatal. Aber nicht minder falsch wäre es, das Gute, all die Möglichkeiten, aus den Augen zu verlieren. Das sind ja nicht wenige. In **BROTpro** fokussieren wir genau auf sie. Und so mussten wir für

diese Ausgabe wieder sorgfältig aus vielen Optionen auswählen, welche Geschichten wir erzählen, welche Anregungen wir geben können.

Dabei geht es einmal mehr um ein ganzheitliches Verständnis von Bäckerei. Das schließt viel mehr ein als gut schmeckende Backwaren. Eine zeitgemäße Personalführung zählt ebenso dazu wie die Auswahl passender Rohstoffe und Lieferanten, die richtige Ausstattung des Fachgeschäftes oder das zielgenaue Marketing. All diesen Themen widmen wir uns in diesem Heft – immer praxisnah und mit Ansätzen, die sofort in den Alltag einfließen können.

Daher wünsche ich bei der Lektüre neben guter Unterhaltung vor allem viel Inspiration. Und danach jede Menge Tatkraft für die Umsetzung.

Herzliche Grüße

Sebastian Marquardt, Chefredakteur  
redaktion@brot-pro.de



Produktqualität ist die Basis eines erfolgreichen Bäckerei-Geschäftes. Entscheidend ist aber, dass die Menschen davon erfahren. Diesem Thema widmet sich unser neues **BROTpro**-Sonderheft „Social Media & Marketing im Backhandwerk“, das ab sofort unter [brot-pro.de/shop](http://brot-pro.de/shop) bestellbar ist. Grundlagen, Best Practice, Inspiration – das Heft lässt nichts vermissen. Parallel bieten wir erstmals einen Online-Kurs an. Sein Titel ist selbsterklärend: „Social Media für Bäckereien – in nur 7 Tagen zur eigenen Social-Media-Strategie“. Buchbar ist der Kurs unter [brot-pro.de/akademie](http://brot-pro.de/akademie). Mehr Informationen dazu gibt es in diesem Heft.

# Inhalt 2/23

## Standards

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

## Handwerk

Geschmacksverstärker – Saaten und Samen im Gebäck	Seite 16
Brötchenherstellung – so gelingt das Kleingebäck	Seite 20
Das Brot des Jahres – Kürbiskernbrot gekonnt vermarkten	Seite 34
Der Meinungsmacher – Bäckermeister Stefan Richter im Porträt	Seite 74

## Rohstoffe

Backen mit Hirse – das gesunde Korn	Seite 8
Urgetreide-Versuch – Erkenntnisse aus Hohenheim	Seite 13
Rotkornweizen – mehr Farbe im Brotregal	Seite 28

## Wirtschaft

Unternehmerrolle – am System statt im System arbeiten	Seite 39
Barrierefreiheit im Verkauf – mehr als nur rollstuhlgerecht	Seite 46
Kaffeegeschäft – die handwerkliche Positionierung stärken	Seite 52
Hilfreich und konstruktiv – Umgang mit negativen Gefühlen	Seite 56
Personalführung – Wertschätzung im Alltag zeigen	Seite 62
Social Media – 10 Tipps für die Facebook-Fanpage	Seite 68

## Rezepte

Goldhirsebrot	Seite 12
Dinkel-Vollkorn-Kasten	Seite 26
Volles Rotes	Seite 32
Kürbislaiab	Seite 38
Karamell Croissi Walnut	Seite 44
Kartoffelbrot	Seite 51





## Branchentreffen

Die Jahrestagung der Vereinigung der Backbranche (VDB) findet vom 10. bis 12. Juni 2023 in München statt. Neben einem kulinarischen Rundgang sowie einem Bayerischen Abend im Hofbräuhaus stehen dort unter anderem die Wahlen fürs Präsidium auf dem Plan. Die Tagung wird gemeinsam mit der Landesgruppe Bayern vorbereitet.  
**Internet: [vdb-deutschland.net](http://vdb-deutschland.net)**



## Bio-Seminar

Wertvolle Tipps zum Verkauf in Bio-Bäckereien erhielten 30 Teilnehmer/innen bei einem Seminar der Meyermühle. Verkaufstrainerin Ulrike Poggenclaas schulte in der ausverkauften Veranstaltung vor allem das aktive Verkaufsgespräch sowie den Umgang mit diversen Kundentypen. Zu guter Letzt erhielten die Teilnehmenden die Gelegenheit, die Meyermühle und die Prozesse hinter den Produkten bei einer exklusiven Führung näher kennenzulernen.

**Internet: [biomehl.bio](http://biomehl.bio)**



## Nachhaltig verpackt

Eine recyclingfähige Folie, die lediglich aus einem Kunststoff besteht, hat Dallmayr vorgestellt. Sie soll laut Herstellerangaben nicht nur das Aroma des Kaffees schützen und Ressourcen schonen, sondern auch wiederverwertbar sein. Die Umstellung auf die neue Verpackung im Produktsortiment von Dallmayr erfolgt nach und nach. Die Sorten Via Verde, Azul Tierra sowie Cerro Verde bekommen als erste die neue Hülle.

**Internet: [dallmayr.de](http://dallmayr.de)**

## Besitzerwechsel

Goliath Trans-Lining, Anbieter für Hygiene- und Ladenraumausbau sowie Lebensmitteltransport, hat den Besitzer gewechselt. Aus familiären sowie gesundheitlichen Gründen übergab Gründer Martin Dann seine Firma an Claus Grueneberg, einen langjährigen Geschäftspartner. Die bisherige Produktpalette des Unternehmens bleibt erhalten.

**Internet: [trans-lining.de](http://trans-lining.de)**







## Trendgetreide

Die SchapfenMühle hat Dinkel zu ihrem Getreideliebling 2023 gekürt. Begründet wird die Entscheidung mit den positiven Eigenschaften des Getreides sowie einer hohen Nachfrage. Bereits vor 20 Jahren legte das Familienunternehmen den Fokus auf Dinkel.

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



## Klimabäckerei

Eine Podcast-Folge der Effizienz-Agentur NRW beschäftigt sich mit der Frage, wie Bäckereien Material und Energie einsparen sowie Backwaren ressourcenschonend herstellen können. Beteiligt sind der Ressourceneffizienz-Berater der Agentur, Eckart Grundmann, sowie die Geschäftsführerin der Biobäckerei Cibaria aus Münster, Rike Kappler.

Podcast: [efa-nrw-podcast.podigee.io/7-new-episode](https://efa-nrw-podcast.podigee.io/7-new-episode)

## Strom statt Gas

Probat bringt mit der P12e einen neuen Kaffee-Ladenröster auf den Markt. Das Gerät ist mit einer elektrischen Beheizungstechnik ausgestattet, die laut Hersteller so flexibel wie ein Gasbrenner sein soll. Durch den Einsatz von Strom werden für den Röstprozess weniger schädliche Emissionen freigesetzt. Im Vergleich zu herkömmlichen Heizelementen verringert sich die Zeit zum Aufheizen oder Abkühlen.

Internet: [probat.com](http://probat.com)



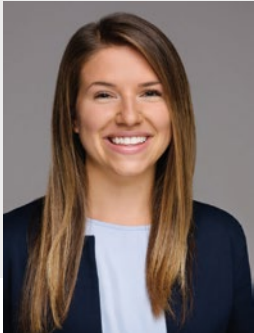
Das siegreiche Duo der letzten Meisterschaft auf der iba 2018: Nicole und Patrick Mittmann

## Anmeldefrist

Noch bis zum 30. April läuft die Frist, um sich bei der Bundesakademie Weinheim für die Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister/innen zu bewerben. Zum nunmehr fünften Mal wird der Wettbewerb auf der iba veranstaltet. Teams aus je zwei Bäckermeister/innen aus Innungsbäckereien können sich anmelden und an einem Vorentscheid im Juni oder Juli teilnehmen. Das Finale findet am 25. Oktober auf der iba in München statt. Den Erstplatzierten winkt die Aufnahme in die Deutsche Bäcker-Nationalmannschaft. Weitere Infos und das Anmeldeformular unter:

Internet: [akademie-weinheim.de](http://akademie-weinheim.de)





## Weizensensitivität

Für ihre Dissertation zum Thema Getreideunverträglichkeiten wurde Dr. Julia Zimmermann mit dem Wissenschaftlichen Förderpreis des Verbandes Deutscher Großbäckereien ausgezeichnet. In ihrer Arbeit untersucht sie Ursachen von Weizenunverträglichkeiten. Eine Unverträglichkeit abseits von Zöliakie und Weizenallergie werde weder durch eine bestimmte Art der Teigführung allein noch durch eine spezifische Getreideart hervorgerufen, so die Wissenschaftlerin.

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

## Wachtel gerettet

Der Bäckereiofen-Hersteller Wachtel wird als eigenes Unternehmen zukünftig von der Wiesheu-Gruppe fortgeführt. Dem stimmten der Gläubigerausschuss sowie der Sachverwalter des laufenden Insolvenzverfahrens zu. Die Produktion wird in der Folge am Standort Pulsnitz konzentriert und läuft in Hilden zum Jahresende aus. Dort bleiben der Vertriebsservice sowie Teile der Verwaltung bestehen. Zirka 115 der aktuell etwa 200 Mitarbeitenden sollen vorerst weiter beschäftigt werden, genaue Zahlen wollte das Unternehmen auf Nachfrage nicht nennen. Mit der Übernahme wird der bisherige Mehrheitsgesellschafter und Vorsitzende der Geschäftsleitung von Wachtel, Oliver Frey, das Unternehmen verlassen.

Internet: [wachtel.de](http://wachtel.de) / [wiesheu.de](http://wiesheu.de)



## Wiederverwendbar

Mit jedem Produkt der neuen ReusePac-Reihe von Sabert sollen sich über 50 Einwegschalen einsparen lassen. Damit reagiert man auf den Trend zu Mehrweglösungen sowie neue gesetzliche Vorgaben. Sabert ist ein weltweit agierender Hersteller von Lebensmittelverpackungen. Die ReusePac-Produkte für den Liefer- sowie Take-Away-Markt sollen zu 30 Prozent aus recyceltem Polypropylen bestehen und durch Zusatz von Mineral-Talk aus biologischem Anbau zusätzlich 30 Prozent Kunststoff einsparen. Sie sind mikrowellengeeignet und verfügen über ein Smart Clip-Stapelsystem an Boden und Deckel, wodurch der Transport erleichtert werden soll.

Internet: [sabert.eu](http://sabert.eu)

## News-Ticker

Die nächste Sachsenback findet vom 13. bis 15. April 2024 in Dresden statt. Beim Branchentreff für das Bäcker- und Konditoreihandwerk werden rund 200 Aussteller erwartet. +++ Für ihren Einsatz für das Bäckerhandwerk wurde die Bäckermeisterin und Verbandsvorsitzende des Bäcker- und Konditoren-Landesverbandes Berlin und Brandenburg, Christa Lutum, mit dem Preis der Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung ausgezeichnet. +++ Am 5. Mai zelebriert das Backhandwerk den Tag des Deutschen Brotes. +++ Die Deutsche Umwelthilfe hat angekündigt, Starbucks, Backwerk und andere größere Unternehmen wegen Verstößen gegen die neue Mehrweg-Angebotspflicht zu verklagen. +++ Die CSU in Bayern plant, die Meisterschule in Bayern





## Zukunftsorientiert

Vielfalt, Erfindungsgeist sowie Berufsperspektiven soll ein Münchner Projekt Schülerinnen und Schülern in der 8. Klasse aufzeigen. In Kooperation mit dem Beratungs- und Förderzentrum München sowie der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks rief die Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding das Projekt ins Leben. Im Frühjahr nahmen 20 Kleingruppen an der Aktion teil, die den Schülerinnen und Schülern bei der Berufsfindung helfen soll und auch dem Backhandwerk beim Vorbeugen des Fachkräftemangels neue Perspektiven eröffnet.

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

## Sprachkompetenz

Zugunsten der Arbeitsmarktintegration Geflüchteter hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerk gemeinsam mit „Netzwerk – Unternehmen integrieren Flüchtlinge“ ein kleines Wörterbuch für das Backhandwerk nun auch auf Ukrainisch herausgebracht. Es steht außerdem auf Arabisch, Farsi, Tigrinya, Russisch sowie Türkisch zum Download bereit unter:

Internet: [unternehmen-integrieren-fluechtlinge.de/medien/sprachflyer](http://unternehmen-integrieren-fluechtlinge.de/medien/sprachflyer)

 				
KLEINES WÖRTERBUCH FÜR MITARBEITER/INNEN IM BÄCKERHANDWERK				
<b>DEUTSCH</b> <b>WILLKOMMEN</b> die Bäckerei der Bäcker/die Bäckerin die Bäckerei-Fachverkäuferin/ der Bäckerei-Fachverkäufer	<b>ENGLISCH</b> <b>WELCOME</b> bakery baker bakery saleswoman/ bakery salesman	<b>UKRAINISCH</b> <b>ЛАСКАВО ПРОСИМО</b> пекарня пекар/пекарка продавець/ка в пекарні/ продавець у пекарні	<b>RUSSEISCH</b> <b>ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ</b> пекарня пекарь продавец/ка в пекарной/ продавец в пекарной	<b>TÜRKİSİCH</b> <b>HOŞ GELDİNİZ</b> pastane fırın satışçısı
<b>HYGIENE</b> Hände waschen Schmutz ablegen die Arbeitskleidung die Schürze die Kopfbedeckung	<b>HYGIENE</b> wash your hands take off jewelry work clothes skirt hair covering	<b>ГІГІЕНА</b> мити руки зняти прикраси робочий одяг фартук головний убір	<b>ГІГІЕНА</b> помити руки зняти укріплення робочий одяг фартук головний убір	<b>HYGIENE</b> eller: yuvarlamak takıları sıkmak iş kıyafeti önlük başlık
<b>ARBEITSSCHUTZ</b> der Not-Aus-Schalter der Überhandschuh die Schutzabdeckung der Feuerlöscher der Notruf Erste Hilfe der Fluchtweg das Pflaster der Verband/Verband	<b>WORK SAFETY</b> emergency switch oven glove protective cover fire extinguisher emergency call first aid escape route plaster first aid kit	<b>ОХОРОНА ПРАЦІ</b> аварійний вимикач рукавиця для печі захисне покриття вогнегасник екстрений виклик перша медична допомога евакуаційний шлях пластр аптечка в першій допомозі	<b>ОХРАНА ТРУДА</b> аварійний вимикач рукавиця для печі захисний покриття пожегасник екстрений виклик перша медична допомога евакуаційний шлях пластр аптечка в першій допомозі	<b>İŞ GÜVENLİĞİ</b> acil durdurma butonu fırın eldiveni koruyucu kapak yangın söndürücü acil çağrı ilk yardım acil çıkış yara bandı ilk yardım kit



## Internationale Ausbildung

Ab Herbst 2023 wird die Brot-Sommelier-Ausbildung der Bundesakademie in Weinheim erstmals in englischer Sprache angeboten. Nachdem bereits 200 Absolventinnen und Absolventen aus dem gesamten deutschsprachigen Raum teilgenommen haben, sollen so auch internationale Bäckerinnen und Bäcker die Chance erhalten, den Kurs abzuschließen. Anstelle der üblicherweise kurzen Module gibt es neben vielen Online-Modulen und einer betrieblichen Projektarbeit zwei längere Präsenzphasen, um der weiteren Anreise der Teilnehmenden Rechnung zu tragen. Durch die Erweiterung will die Akademie das Netzwerk der Brot-Sommeliers ausbauen und internationale Synergien schaffen.

Internet: [akademie-weinheim.de](http://akademie-weinheim.de)

kostenlos zu machen sowie dem Studium anzugleichen. +++ Noch bis zum 31. Mai können sich Handwerksbäckerinnen und -bäcker sowie Konditorinnen und Konditoren für den Zacharias-Preis 2023 bewerben. +++ Nach einem Urteil des Bundesarbeitsgerichts gibt eine Teilzeitanstellung keinen Anlass für geringeren Stundenlohn. +++ Auszubildende bis 24 Jahre können sich bis zum 31. Mai für die iba BackStage young talent days bewerben, die vom 21. bis 23. Oktober 2023 in München stattfinden. +++ Der Bernsdorfer Bäckermeister Roland Ermer möchte für das Amt des Präsidenten des Deutschen Bäckerhandwerks kandidieren. +++ Die Hobart-Untertischspülmaschine Premax mit Top-Dry-Trocknung wurde auf der Internorga im Bereich Spültechnik als Lösung des Jahres prämiert. +++ Am 25. März 2023 findet in Hannover der 3. Bäcker Digital-Tag der Aramaz Digital GmbH statt.





Backwaren mit **Hirse**

# Gesundes Korn

Hirse zählte lange zu den meist verwendeten Getreidesorten in Mitteleuropa, bis sie durch Weizen von dieser Position verdrängt wurde. Das aromatische Korn bereichert eine Rezeptur dank seines hohen Gehalts an Mineralien sowie Vitaminen. Dabei gibt Hirse Backwaren einen nussigen, manchmal herben oder auch süßlichen Geschmack.

Text: Edda Klepp

**D**em Namen nach macht Hirse vor allem eines, nämlich satt. Bereits im Mittelhochdeutschen erhielt das Getreide die Bezeichnung „hirs(e)“. Er stammt ursprünglich aus dem Althochdeutschen „hirso“ oder „hirs(i)“, das wiederum vom indogermanischen Wort „hersja“ für Sättigung und Nahrhaftigkeit abgeleitet wurde. Tatsächlich verfügt Hirse über reichlich Vitamine und wertvolle Mineralstoffe, darunter viel Kieselsäure, Eisen und Vitamin B6, aber auch Kalium, Magnesium, Fluor und Schwefel.

Das Bundeszentrum für Ernährung in Bonn spricht dem Getreide zudem einen hohen Gehalt an Ballaststoffen, Antioxidanzien und Eiweiß zu. „Mit ihrem niedrigen glykämischen Index ist Hirse eine gute Alternative für Menschen, die ihren Blutzuckerspiegel regulieren müssen“, heißt es auf dessen Website, die von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung betrieben wird.

Dabei spielt das Thema Gesundheit bei Verbraucherinnen und Verbrauchern eine große





Hirsekörner sind von Spelzen umgeben, die nach der Ernte entfernt werden müssen



Hirsemehl enthält viel Eiweiß, hat aber keine guten Klebereigenschaften

Rolle, wie man dem jüngsten Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft vom Juli 2022 entnehmen kann. 89 Prozent aller Befragten gaben an, dass ihnen bei der Wahl ihrer Mahlzeiten gesunde Lebensmittel sehr wichtig seien. Für Bäckereien birgt Hirse also großes Potenzial im Marketing, wenn auf die Vorteile von hirsereichen Backwaren verwiesen wird.

### Genauere Einordnung

Noch im Mittelalter gehörten verschiedene Hirsearten zu den meist angebauten Getreidesorten in Mitteleuropa. Mit zunehmender Nutzung von Weizen nahm die Bedeutung in dieser Region ab. In Teilen Asiens und Afrikas ist Hirse bis heute ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Im Jahr 2020 wurden weltweit allerdings nur zirka 89,2 Millionen Tonnen Hirse angebaut. Zum Vergleich: Bei Weizen brachte es die Landwirtschaft 2022 weltweit auf 783,92 Millionen Tonnen, also fast die neunfache Menge.

Botanisch wird Hirse zu den Süßgräsern gezählt, wie auch Weizen, Roggen, Gerste,

Hafer, Mais und Reis. Man unterscheidet zwei Gruppen von Hirsepflanzen: Sorghum und Paniceae, auch als Kleinhirse oder Echte Hirse benannt. Die Körner der Sorghumhirse sind wesentlich größer und liefern auf dem Feld deutlich höhere Erträge als die des Paniceae-Getreides. Zur Gruppe dieser Kleinhirsens zählen unter anderem Teff (Zwerghirse) sowie Kolben-, Rispen- oder Perlhirse.

Das Getreide bevorzugt ein mildes Klima, reagiert empfindlich auf Staunässe und wächst nicht auf kaltem Boden. Länger andauernde Hitze und Dürre machen der mehrere Meter hohen Pflanze indes weniger aus. Auf sandigem Untergrund fühlt sie sich besonders wohl. Die Körner bilden sich aus zahlreichen weißen, gelben oder dunkelroten Blüten, die an Rispen wachsen. Das Getreide ist kräftig

Noch im Mittelalter war Hirse in Mitteleuropa weit verbreitet



### HIRSE BESSER EINWEICHEN

Neben zahlreichen gesundheitsfördernden Stoffen enthält Hirse auch Phytinsäure, die Mineralien bindet, sodass sie nicht für den Körper verfügbar werden. Um dem entgegenzuwirken, sollte Hirse in Wasser für ein bis zwei Stunden eingeweicht werden. Auf diese Weise löst sich Phytin aus dem Getreide. Das Wasser muss man vor der Weiterverwendung der Hirse abgießen. Generell darf man Hirse nicht roh essen, da einige Enzyme im Korn enthalten sind, die dem Körper schaden können. Bei Hitze werden die Enzyme zerstört.





In der glutenfreien Bäckerei ist Hirse ein beliebter Ersatz

bis matt gelb und manchmal glasig, da der Carotin- und Eiweißgehalt je nach Sorte variiert.

### Vollkorn-Eigenschaften

Vor der Verarbeitung müssen die Körner zunächst von Spelzen befreit werden. Damit sind schützende Blätter gemeint, die als Teil des Blütenstandes bei der Ernte an der Frucht verbleiben. Im Handel wird Hirse zudem oft als „geschält“ mit entfernter Schale verkauft, sodass es sich also nicht um ein Vollkornprodukt handelt.

Um Phytin aus der Hirse zu lösen, sollte man das Getreide vor der Weiterverarbeitung einweichen

Der unterschiedliche Carotingehalt verschiedener Hirsearten bestimmt deren Farbe



Anders als zum Beispiel bei Weizen verteilen sich die wertvollen Mineralien und andere Nährstoffe über den gesamten Fruchtkörper, nicht nur zum Großteil auf die Schale, sodass das Getreide – gemahlen, als Flocken, Grieß oder ganzes Korn – trotzdem vollkornähnliche Eigenschaften aufweist. Eine Ausnahme bildet die dunkelschalige Braunhirse, eine Form der Rispenhirse. Unter diesem Begriff findet man Produkte, bei denen die Schale zu Mehl mitverarbeitet worden ist.

Im Gegensatz zu Weizen, Roggen und Gerste enthält Hirse kein Gluten und ist daher in der glutenfreien Backstube ein gängiger Ersatz für die glutenhaltigen Brotgetreide. Aber auch in der klassischen Bäckerei kommt Hirse zum Einsatz. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten. Zum Beispiel kann das Korn als Ganzes oder in Form von Flocken in den Teig gegeben werden. Eine Verarbeitung als Koch- oder Brühstück ist sinnvoll, um die Wasserbindung im Teig zu erhöhen.

### Mit Hirse backen

Eine weitere Option ist die Beigabe von Hirsemehl. Empfehlenswert sind hierbei maximal



Brote mit Hirse haben  
eine süßliche bis  
nussig-herbe Note



30 Prozent der Gesamtmehlmenge. Zum einen, weil manche Hirsesorten einen sehr kräftigen Geschmack mitbringen – von mild-nussig, bisweilen leicht süßlich bis nussig-herb. Das muss man mögen. Zum anderen, weil das glutenfreie Mehl kein Klebergerüst im Teig bilden kann. Gluten verbindet sich zu einem stabilen Netzwerk, sobald glutenhaltiges Mehl wie Weizen oder Dinkel mit Wasser vermischt wird.

Und noch ein weiterer Punkt ist zu beachten: Zwar verfügt Hirse annähernd über den gleichen Anteil an Eiweiß wie Weizen, eine ebenso gute Wasserbindung bedeutet das allerdings nicht. Verwendet man zu viel Hirsemehl im Teig, neigt das Gebäck dazu, trocken und bröselig zu werden.

Beide Aufgaben, für Stabilität und Wasserbindung zu sorgen, müssen im Teig also andere Mehle übernehmen. Es ist außerdem ratsam, bei der Wasserzugabe zunächst zurückhaltend zu sein und bei Bedarf schluckweise welches hinzuzufügen. Belohnt wird man mit nahrhaftem Gebäck, das geschmacklich einen besonderen Charakter ins Brotregal zaubert und für eine gesundheitsbewusste Kundenschaft attraktiv ist. 🌱

Anzeige

Stark. Hygienisch. Premium.

## MHS premium MHS premium touch

# BROTSCHEIDEN WIRD PREMIUM

PROFITIEREN SIE VON UNSEREN  
NEUEN PREMIUM-MODELLEN:  
NOCH HYGIENISCHER &  
NOCH EFFIZIENTER!

MHS premium



MHS premium touch

- Besonders leise
- Ölfreies Schneiden auch warmer Brote
- Neuer Greifer reduziert das Greiferreststück auf ein Minimum
- Leichte & effiziente Reinigung durch das MHS Hygienekonzept

Interesse? Wir beraten Sie gerne:  
[sales@mhs-schneidetechnik.de](mailto:sales@mhs-schneidetechnik.de)

[www.mhs-schneidetechnik.de](http://www.mhs-schneidetechnik.de)

# MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH





# Goldhirsebrot

Ein einfaches Mischbrot mit leicht goldgelber Farbe – das lockt gesundheitsbewusste Hirsefans ins Fachgeschäft. Für den Farbstich ist Goldhirse zuständig. Sie hat einen besonders hohen Anteil an Beta-Carotin und bringt einen nussigen Geschmack ins Brot. Damit das Gebäck außerdem lange frisch bleibt, kommt ein Kochstück zum Einsatz.

## Vorteig

- ▶ 1,500 kg Wasser
- ▶ 1.500 kg Goldhirseschrot (fein)
- ▶ 0,006 kg Hefe

**Mischen:** 4 Minuten langsam

**Teigtemperatur:** 24°C

**Teigruhe:** 12 Stunden bei Raumtemperatur

## Kochstück

- ▶ 3,200 kg Wasser
- ▶ 0,650 kg Goldhirseschrot (fein)
- ▶ 0,220 kg Salz

Das Schrot kochen, bis die Masse puddingartig andickt, und 2 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

## Hauptteig

- ▶ 3,000 kg Vorteig
- ▶ 4,070 kg Kochstück
- ▶ 8,500 kg Weizenmehl 550
- ▶ 3,800 kg Joghurt (Natur, 3,5% Fett)
- ▶ 0,450 kg Wasser
- ▶ 0,130 kg Hefe
- 19,950 kg Teig

## Topping

Goldhirseschrot (fein)

**Kneten:** 4 Minuten langsam, 4 Minuten schnell

**Teigtemperatur:** 24°C

**Teigruhe:** 120 Minuten bei Raumtemperatur, nach 60 Minuten einmal aufziehen

## Aufarbeitung

- ◎ Teigeinlage 900 g
- ◎ Den Teig abwiegen, rundwirken, in Goldhirseschrot wälzen und mit Schluss nach unten im Gärkorbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

## Backen


**Schwaden:** normal

**Backtemperatur:** 250°C, fallend auf 230°C

**Backzeit:** 40 Minuten 🍞

Rezept & Bild: Nadja Alessi

 @little\_kitchen\_and\_more

 little-kitchen-and-more.com



# Das Handwerk und die Sorte sind entscheidend

Zusammen mit dem Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) sowie dem Saatgutforschungszentrum Strube Research hat die Landessaatgutanstalt der Universität Hohenheim die wohl bislang weltweit größte Einkorn-Studie abgeschlossen. An fünf Standorten wurden insgesamt 148 Einkorn-Sorten angebaut und ihre Backeigenschaften getestet. Die wichtigsten Ergebnisse für Bäckerinnen und Bäcker im Überblick.

Text: Edda Klepp  
Bilder: Universität  
Hohenheim/  
Dorothee Barsch,  
Florian Gerlach

**W**ie Emmer und Dinkel zählt auch Einkorn zur Weizenfamilie. Alle drei werden der Gruppe der sogenannten Urgetreide zugeordnet, denen Verbraucherinnen und Verbraucher, aber auch Profis in ihrer Vorstellung einen noch recht ursprünglichen Charakter zuschreiben. Tatsächlich wurden die Getreide in der Vergangenheit durch Zucht nicht ganz so stark weiterentwickelt wie beispielsweise moder-

ner Brotweizen. Dem Erscheinungsbild von vor tausenden von Jahren entsprechen sie deswegen noch lange nicht.

Trotz ihres positiven Images und einer zuletzt steigenden Nachfrage haben sich Einkorn, Emmer und Co. bislang nicht als massentaugliche Mehle für die Produktion durchgesetzt. Das liegt zum einen am geringeren Anbauertrag auf gleicher Fläche im Vergleich zu oft





Bei einem der wohl weltweit größten Urgetreide-Feldversuche untersuchte die Universität Hohenheim 148 verschiedene Einkorn-Sorten

genutzten Getreidearten, zum anderen an den besonderen Backeigenschaften. Als besondere Ergänzung im Backwarensortiment eignen sich Brot und Kleingebäck aus Urgetreide allemal.

### 148 Einkorn-Sorten

Mit Einkorn, einer der ältesten Getreidesorten überhaupt, schloss die Landessaatgutanstalt der Universität Hohenheim nach zehn Jahren einen ihrer bislang größten Feldversuche in Zusammenarbeit mit dem Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) sowie dem Saatgutforschungszentrum Strube Research ab. Insgesamt 148 Neuzüchtungen und Einkorn-Sorten aus verschiedenen Gen-datenbanken standen für die dritte Phase der Studie zur Verfügung.

In vorherigen Phasen des Experiments hatte man Dinkel und Emmer genauestens unter die Lupe genommen. Die Einkorn-Sorten wurden an fünf Standorten angebaut und anschließend im Labor auf 100 Merkmale untersucht, unter anderem den Ertrag, die Standfestigkeit auf dem Acker, die Winterhärte, die Korngröße sowie die Ausbeute nach dem Mahlen, aber auch die Wasseraufnahme, die Teigstabilität und das Gebäckvolumen.

Prof. Friedrich Longin fasste die Ergebnisse der Studie zusammen



Ziel der Studie war es, die wesentlichen Parameter für den Agrarbetrieb, die Müllerei sowie die Bäckerei zu ermitteln und für die verschiedenen Branchen Handlungsempfehlungen herauszuarbeiten. „Wer Einkorn erfolgreich nutzen möchte, sollte auf eine Sorte setzen, die einen sicheren Ertrag liefert, und beim Backen auf handwerkliches Können zurückgreifen“, fasst Prof. Friedrich Longin von der Universität Hohenheim die Ergebnisse zusammen.

### Große Schwankungen

Auffallend war zunächst der stark schwankende Rohertrag auf den Äckern, der je nach Sorte zwischen 38 und 61 Dezitonnen pro Hektar betrug. Zum Vergleich: 2022 lag der durchschnittliche Ertrag von Weizen bei 75,8 Dezitonnen pro Hektar. Durch die richtige Sortenwahl könne der Einkorn-Ertrag um bis zu 30 Prozent gesteigert werden, so Longin. Ein höherer Ertrag wirkt sich positiv auf die Rohstoffkosten und somit auch auf mögliche Gewinnmargen aus.

Aufgrund ihrer sehr guten Eigenschaften, auf dem Feld und beim Mahlprozess, empfiehlt Longin die Einkorn-Sorten Monomax und LDPhi. Die große Breite an Variationen der untersuchten Getreide zeigte sich aber nicht

### TIPPS FÜRS BACKEN MIT EINKORN

- Schonende Knetung bei normaler Temperatur (23-25°C)
- Einsatz von Säure zur Stabilisierung
- Einsatz von Quell-, Brüh- oder Kochstücken
- Verspätete Salzzugabe
- Ölzugabe (2-4%), um Stärke zu versiegeln
- Lange Teigruhe und immer wieder aufziehen
- Langzeitführung
- Einsatz von natürlichen Quellstoffen, zum Beispiel Kartoffelflocken oder Apfelfasern


Quelle: Sebastian Brücklmaier





## LESETIPP

Ein ausführlicher Text zur schonenden Langzeitführung von Emmer- und Einkornteigen findet sich in **BROTpro** 01/22.

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



**Die verschiedenen Sorten wurden an fünf unterschiedlichen Standorten angebaut**

nur auf dem Acker, sondern auch in der Backstube. „Es gibt einige wenige Sorten, die sehr gute Teig- und Backeigenschaften aufweisen. Leider sind diese aber sowohl im Ertrag als auch in der Standfestigkeit auf dem Feld schlecht“, so Longin.

### Backeigenschaften

Um die Backeigenschaften der Einkorn-Mehle zu testen und vergleichen zu können, griff das Labor der DiGeFa auf ein einheitliches Brötchen-Standardrezept zurück, bei dem lediglich die Wassermenge an die Aufnahmefähigkeit des Mehls angeglichen wurde. Dabei schwankte die Teigausbeute der Sorten zwischen 160 und 166. Sie liegt damit trotz eines höheren Proteingehalts bei Einkorn unter der von Weizen.

Auffällig ist bei allen Einkorn-Sorten außerdem eine deutlich geringere Volumenausbeute der Gebäcke gegenüber Weizenbrötchen. Insgesamt zeigte sich auch hier eine breite Varianz. Allgemein erwiesen sich Teige mit hohem Einkorn-Anteil als sehr knetsensibel, auch im Vergleich zu Teigen auf Dinkel-

Basis. Longin empfiehlt, die Teige daher nur zu mischen und wenig zu kneten.

### Lange Teigführung

„Zudem steigern eine lange Teigführung mit vielen Ruhezeiten, eine Reduktion der Hefemenge, die Nutzung von Quell- oder Brühstücken sowie die Arbeit mit Vorteigen oder Sauerteigen die Backqualität erheblich“, so der Wissenschaftler. Gebäcke, die auf diese Art hergestellt werden, seien aromatisch und blieben lange frisch, sagt Longin.

Einkorn wird den Ergebnissen der Studie zufolge wohl dennoch bis auf Weiteres ein Getreide bleiben, das in der Backstube viel Sorgfalt erfordert und dem in Teigen ausreichend Zeit eingeräumt werden muss. Als massentauglich erwies sich keine der untersuchten Sorten.

Ob als uriges Wurzelbrot, als Vollkorn-Variante in der Kastenform oder besonderes Feingebäck – aufgrund seines nussigen Geschmacks und einer gelblichen Mehlfarbe eignet sich das Getreide dennoch sehr gut für Backwaren, die im Sortiment eine besondere Stellung genießen und die Aufmerksamkeit der Kundschaft auf sich ziehen sollen. 🍞



Das Volumen der Einkorn-Gebäcke fällt kompakter aus als bei Weizenbrötchen



Einkorn erwies sich als sehr knetsensibel und sollte daher mechanisch nicht zu stark beansprucht werden





Samen und Saaten  
werten Brote auf –  
optisch, aromatisch, im  
Nährwert. Kundinnen und  
Kunden goutieren das



# Saaten und Samen im Gebäck

## Geschmacksverstärkung

Das aktuelle Brot des Jahres macht es vor. Mit Kürbiskernen kann man Gebäcke vom schlichten Brötchen bis hin zum schönsten Mischbrot optisch wie geschmacklich auf ein höheres Level heben. Die Palette der geeigneten Saaten und Samen ist riesig. Sie geben Broten besonderen Charakter und Bäckereien die Chance, ihrer Klientel Besonderes zu bieten. Wichtig ist die Vorbehandlung der Zutaten.

**S**elbst einfachste Teige machen als Produkt im Brotregal mehr her, wenn sie mit Körnern, Saaten oder Samen aufgewertet werden. Sie bedeuten einerseits einen höheren Wareneinsatz. Andererseits steigt auch die Preisakzeptanz auf der anderen Seite der Verkaufstheke. Denn wenn auch niemand sie konkret benennen kann, wissen doch alle Menschen, dass die Körner irgendwie gesund sind, das Brot aufwerten und zudem auch guten Geschmack mitbringen.

### Mit Rösten boostern

Vor allem dann, wenn die Körner zuvor geröstet wurden. Das ist beinahe ein Muss. Denn bereits das milde Rösten verstärkt den Geschmack der Saaten spürbar. Sie geben dem Gebäck so deutlich mehr Charakter.

Das intensivierte Aroma zieht so in die Krume. Und auch in der Kalkulation hinterlässt

die Behandlung Spuren. Denn das Mehr an Aroma ermöglicht es, die Gesamtmenge im Teig zu reduzieren.

Reduziert wird auch die Gefahr der Fremgärung, gerade bei Langzeitführung von Teigen. Schließlich sitzen auch auf den Schalen von Samen und Saaten Mikroorganismen. Sie werden beim Rösten unschädlich gemacht. Ebenso wie etwaige Enzyme, die Einfluss auf den Gärprozess und Geschmack nehmen könnten. Gerade fettabbauende Enzyme sorgen gelegentlich für bittere bis ranzige Aromen, wenn sie länger im Teig wirken.

### Die richtige Methode

Oft wird auf Vierkantbleche geröstet, die gleichmäßig dick mit Saaten und Samen gefüllt und dann bei etwa 180°C im Ofen geröstet werden. Wichtig ist dabei eine gleichmäßige Belegung, um Verbrennungen am

Text:  
Sebastian Marquardt,  
Ulrich Fuisting

### WAS KANN MAN RÖSTEN?

Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Leinsaat braun, weiße Melonenkerne, schwarzer Sesam, Roggenflocken, Haferflocken, Hartweizengrieß, Gerstenflocken, Haselnüsse, Walnüsse, Maisgrieß, Erdnüsse, Haselnüsse, Dinkelflocken, Dinkelnkörner, Amaranthkörner, Emmerkörner, Backerbsenschrot, Roggenkörner, Weizenkörner, Gerstenkörner, Erdnüsse, Pinienkerne, Cashewkerne, Hirse, Paniermehl, Sojaschrot, Lupinenschrot, Buchweizen, Haferkleie. Sicherlich gibt es weitere Rohstoffe die man rösten könnte.



Einige Betriebe behelfen sich mit Kaffee-Röstmaschinen. Es gibt effizientere Wege





Teige im Vergleich – geröstet (rechts) sieht es gleich nach mehr aus, die TA steigt um 15 Punkte



Auch im fertig gebackenen Brot vermitteln geröstete Saaten (rechts) den Eindruck von Mehr



Kombi-Geräte fürs Rösten und Kochen erleichtern den Umgang mit Saaten

Rand zu verhindern. Im Stikkenofen ist die Wärmeverteilung durch die Umluft gleichmäßiger als im Etagenofen.

Dennoch ist das Ergebnis oftmals ungleichmäßig, da die Wärme die Randzonen besser erreicht als die Mitte des Bleches. In der Mitte sind die zu röstenden Produkte fast noch roh und am Rand bereits zu braun, was die Acrylamid-Belastung erhöht. Nicht zuletzt ist dieses Vorgehen nur schwer reproduzierbar. Ein Lösungsansatz ist ein Backprogramm für das Rösten im Stikkenofen.

Es gibt Betriebe, die mit einfachen Kaffeeröstanlagen arbeiten, die allerdings verhältnismäßig teuer, unhandlich, unflexibel und energetisch wenig effizient sind. Relativ neu sind Röst- und Kochanlagen, die erst rösten und dann direkt verquellen oder kochen können. Eine einfache Lösung bei guter Energieeffizienz. Erreicht wird eine signifikant höhere Gleichmäßigkeit gegenüber dem Rösten in einem Ofen. Mit Preisen ab 36.000 Euro (bis 240 Liter Chargengröße) allerdings auch keine kleine Investition.

Ein positiver Nebeneffekt ist eine Aromasicherung. Beim Rösten im Ofen verbreitet sich der Duft in der ganzen Produktion. Findet der Prozess in einem geschlossenen Raum mit anschließender Wasserzugabe für den Kochvorgang statt, werden auch die sonst flüchtige ätherischen Öle wieder gebunden.

## WAS IST WAS

### Quellstück

Saaten, Schrote, Körner und Flocken mit kaltem bis lauwarmem Wasser über einen gewissen Zeitraum quellen, also einweichen lassen.

- Vorteil – einfach in der Handhabung
- Nachteil – geringere Wasseraufnahme, geringe Gefahr von Fremdgärung.

### Brühstück

Saaten, Schrote, Körner, Flocken und Mehle mit heißem (90°C) bis kochendem Wasser übergießen und intensiv mischen

- Vorteil – einfach in der Handhabung
- Nachteil – ungleiche Ergebnisse je nach Außentemperatur, verschiedene Verkleisterungsgrade

### Kochstück

Saaten, Schrote, Körner, Flocken und Mehle bis zu einer Kerntemperatur von 85° Celsius erwärmen

- Vorteil – gleichbleibende Qualität, extrem hohe Wasseraufnahme
- Nachteil – hoher Aufwand

### Aromastück

Getreidemahlerzeugnisse werden bei einer Teigausbeyute von 300 mit einem aktiven Starter 3 Stunden auf 65° Celsius erhitzt.

- Vorteil – aromatisches Endprodukt
- Nachteil – aufwändiger Prozess, mäßige Erhöhung der Teigausbeyute





Das Brot des Jahres setzt auf Kürbiskerne und liefert damit ein weiteres Marketing-Argument

## Gefahr Austrocknung

Das Kochen beziehungsweise Quellen ist ein zwingender Arbeitsschritt nach dem Rösten. Denn die Beziehung zwischen Kernen und Brot ist ungleich. Hat die Krume eines Gebäcks einen Wassergehalt zwischen 40 und 50 Prozent, liegt er bei Saaten bei eher 12 bis 15 Prozent. Die Natur, immer um Ausgleich bemüht, sorgt für einen Ausgleich der Differenz, indem sich Saaten und Samen Wasser aus Teig und Krume ziehen. Ergebnis ist eine schnellere Austrocknung der Krume. Das geht zu Lasten der Frischhaltung. Schon an Tag zwei ist das Gebäck eher freudlos.

Das verhindert man durch das Quellen oder Kochen der Saaten, wobei bei größerer Hitze auch mehr Wasser aufgenommen wird. Die Körner werden weicher und enthalten selbst bereits ausreichend Flüssigkeit. Sie erhöhen den Genusswert statt ihn zu reduzieren.

Dabei werden Saaten und Samen mit einer Wassermenge im Gewichtsverhältnis 1:1 verquollen. Bei kaltem bis lauwarmen Wasser

Leinsaat gilt zurecht als heimisches Superfood. Sie Saaten sollte geschrotet werden, damit die wertvollen Inhaltsstoffe auch vom Körper aufgenommen werden können



dauert die Verquellung 8 bis 10 Stunden. Bei höheren Wassertemperaturen und/oder wärmeren Rohstoffen (direkt nach dem Rösten) können auch schon vier Stunden reichen. Die Wassermenge muss nur vollständig aufgenommen werden.

## Längere Haltbarkeit

So ein Quell- oder Brühstück lässt sich auf Vorrat produzieren und bis zu einer Woche im Kühlhaus lagern. Es empfiehlt sich dann allerdings eine Salzzugabe von 10 Prozent. Diese Menge ist im Hauptteig entsprechend zu berücksichtigen. Sie dient der Verhinderung von Fremd gärung.

Es lohnt sich, für das eigene Unternehmen einen Standard zu setzen und Abläufe mit möglichst reproduzierbaren Resultaten festzuschreiben. Dann hat man ein Werkzeug, um Brote optisch wie geschmacklich auf ein besseres Niveau zu bringen. Zudem steigt die Haltbarkeit der Produkte. Das alles rechtfertigt einen höheren Verkaufspreis – auch aus Perspektive der Kundinnen und Kunden. Die Investition zahlt sich aus. 🍞

## AUFNAHMEFÄHIG

### Faktor des Eigengewichtes, den diese Saaten als Wasser aufnehmen können

Sonnenblumenkerne 1x  
Leinsaat braun 2x  
Roggenflocken 3x  
Gerstenflocken 5x  
Maisgrieß 4x  
Amaranthkörner 3x  
Roggenkörner 2x  
Sojaschrot 2x

Hirse 2x  
Lupinienschrot 3x  
Erbsenschrot 2x  
Kürbiskerne 1x  
weiße Melonenkerne 1x  
Haferflocken 4x  
Roggenmehl 5x  
Emmerkörner 2x

Weizenkörner 2x  
Dinkelmehl 3x  
Roggenschrot 4x  
Buchweizen 3x  
Roggenkleie 4x  
Sesam 1x  
schwarzer Sesam 1x  
Hartweizengrieß 4x

Weizenmehl 4x  
Dinkelflocken 3x  
Dinkelkörner 2x  
Backerbsenschrot 3x  
Gerstenkörner 2x  
Weizenschrot 3x  
Dinkelschrot 3x  
Haferkleie 4x





Text: Edda Klepp

Perfekte **Sonntagsbrötchen**

# So gelingt das beliebte Kleingebäck

Das klassische Weizenbrötchen zählt zu den beliebtesten Gebäcken bei der Kundschaft. Sie wünschen sich ein wohlschmeckendes und voluminöses Gebäck mit fluffiger Krume. Gleichzeitig reagieren viele Verbraucherinnen und Verbraucher bei dem Produkt sehr preissensibel und lehnen immer häufiger den Einsatz von künstlichen Back-Boostern aus dem Labor ab. Solche Bedenken können durch eine möglichst hohe Qualität, handwerkliche Herstellungsverfahren und kluges Marketing ausgeräumt werden.





**D**as ideale Sonntagsbrötchen aus der Bäckerei ist ein duftendes Gebäck aus Weizenmehl, das wohlrig riecht, angenehm schmeckt und dessen zarte Kruste bei jedem Bissen sanft zersplittert. Es hat trotz geringer Teigmenge – die Teiginlage pro Brötchen liegt in der Regel zwischen 55 und 65 g – ein hohes Volumen sowie eine wattig-weiche Krume.

Häufig kommen Backmittel zum Einsatz, um genau dieses Erscheinungsbild zu erreichen. Aus Unternehmenssicht schafft das bei relativ geringem Wareneinsatz eine gute Planbarkeit für die Gebäcke und die Sicherheit, die Erwartungen der Kundschaft an die Beschaffenheit klassischer Brötchen ohne viel Aufwand erfüllen zu können.

### **Bedenken der Kundschaft**

Verbraucherinnen und Verbraucher aber stehen künstlichen Lebensmittelzusatzstoffen zunehmend kritisch gegenüber. Einer Umfrage des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) von 2021 zufolge gaben 81 Prozent aller Befragten an, beim Konsum von Lebensmitteln auf natürliche Inhaltsstoffe zu achten.

55 Prozent versuchen explizit, bestimmte Zusatzstoffe beim Kauf zu meiden, unter anderem Geschmacksverstärker (84 Prozent), Süßungsmittel (69 Prozent), Farbstoffe (64 Prozent), Konservierungsstoffe (60 Prozent) sowie Emulgatoren (43 Prozent). Um die 70 bis 80 Prozent schätzen dabei das gesundheitliche Risiko der genannten Zutatengruppen als hoch oder zumindest mittelhoch ein.

Hinzu kommt, dass bei den aktuellen Entwicklungen der Rohstoff- und Herstellungskosten auch Sonntagsbrötchen von Preiserhöhungen nicht ausgenommen werden können. Vielfach wird ein einfaches Brötchen in Bäckereien längst für mehr als 40 oder sogar 45 Cent angeboten, was lange Zeit undenkbar war. Umso wichtiger ist es, die Erwartungen der Kundschaft zu erfüllen, damit ihre Kaufbereitschaft erhalten bleibt.

### **Wozu Backmittel dienen**

Das verlangt, langfristig das Dilemma zwischen dem optimalen Äußeren von Brötchen und einer zusatzstofffreien Rezeptur durch handwerkliche Herstellungsverfahren aufzulösen. Auch das Marketing spielt hierbei

eine wichtige Rolle. Verbraucherinnen und Verbraucher werden dann zur treuen Kundschaft, wenn sie ihrer Bäckerei vertrauen und von der Verträglichkeit sowie der Qualität von Produkten überzeugt sind.

Wichtig ist zunächst, sich mit den Eigenschaften bestimmter Zusatzstoffe sowie ihrer Wirkung zu beschäftigen. Unter Backmittel werden grundsätzlich alle Zutaten verstanden, die einem Teig zu den Grundzutaten Mehl, Wasser, Salz und Triebmittel zugegeben werden, um bestimmte Eigenschaften zu optimieren. Dabei gibt es durchaus natürliche Zutaten, die sich positiv auf den Teig auswirken. Ein Backmittel zu verwenden, ist also nicht per se problematisch.

Verschiedene auf dem Markt gängige Backmittel dienen zum Beispiel dem Zweck, den Backprozess in großer Menge produzierter Kleingebäcke zu standardisieren und somit weniger anfällig für Backfehler zu machen. Sie werden außerdem zugesetzt, um bestimmte Eigenschaften von Backwaren sicherzustellen. So soll der Teig besonders stabil und dehnbar werden, damit die gebakenen Brötchen nach dem Backen möglichst stark aufgegangen aus dem Ofen hüpfen.

### **Natürliche Enzyme nutzen**

Wichtig dabei ist der Blick in die Details. Die typischen Brötchen-Backmittel für die Profibäckerei enthalten oft inaktives Backmalz, das als Trägerstoff für technische Enzyme genutzt wird, also für komplexe Eiweißmoleküle, die biochemische Prozesse beschleunigen. Technische Enzyme unterliegen keinen natürlichen Schwankungen, sondern können zuverlässig berechnet sowie exakt dosiert werden. Auf diese Weise lässt sich die Gärung einfacher steuern.

Nach aktueller Rechtslage sind Enzyme nicht deklarationspflichtig. Das basiert auf der Annahme, dass sie nach dem Backprozess keinerlei technologische Wirkung mehr entfalten. Einer Studie der Universität Hohenheim zufolge ist die Aktivität technischer Enzyme allerdings noch mit bis zu 18 Prozent nachweisbar.

Eine Alternative zu technischen Enzymen stellt enzymaktives natürliches Backmalz dar





Viele Menschen wünschen sich besonders voluminöse Brötchen

oder zum Beispiel Gerstenmalzextrakt. Natürliches Backmalz regt die Aktivität der Hefen im Teig an und gefährdet keineswegs, wie oft behauptet, die Produktionssicherheit, wie beispielsweise Bäckermeister Ingmar Krimmer aus Untermünkheim aus seiner Herstellungspraxis bestätigt.

### Stabilität der Teiglinge

Eine weitere Gruppe von Backmittel-Komponenten sind Emulgatoren. Sie werden dafür genutzt, Teige dehnbarer, geschmeidiger und gleichzeitig stabil zu machen. Das macht sie unter anderem maschinengängig – ein Plus, sofern zum Beispiel Teig in einer Brötchenmaschine zerteilt und geformt werden soll. Konkret werden durch Emulgatoren nicht mischbare Zutaten, zum Beispiel Wasser und Fett, gleichmäßig miteinander vermengt.

In der Regel wiegt ein Teigling für ein klassisches Weizenbrötchen zwischen 55 und 65 g



Auf Zusatzstoffe aus dem Labor möchten viele Menschen lieber verzichten

Die Stoffe sorgen also für eine gleichmäßige Konsistenz, außerdem für eine feine Krume und ein größeres Volumen sowie verbesserte Haltbarkeit. Die Retrogradation – also die Alterung – von Backwaren wird außerdem verlangsamt. Darüber hinaus sorgen Emulgatoren für Gärstabilität. Das bedeutet, dass der Zeitraum sich ausdehnt, während dessen die Teiglinge in den Ofen gegeben werden können, um optimal zu gelingen.

Zu dieser Gruppe von Backmitteln zählt zum Beispiel Dawe, genauer: Diacetylweinsäureester, der auf der Liste der Inhaltsstoffe als E472e aufgeführt wird. Das Backmittel war im deutschsprachigen Raum lange nicht zugelassen und kam erst mit der Vereinheitlichung von EU-Recht in hiesige Backstuben.

Die Ausgangskomponenten von Dawe sind Mono- und Diglyceride, die sich am Klebereiweiß im Teig anlagern. Der Stoff lässt sich nur schwer ersetzen. Mögliche Alternativen sind Eigelb und Schweineschmalz. Allerdings sind beide nicht vegan. Schweineschmalz ist die einzige natürliche Zutat, die ebenfalls Mono- und Diglyceride enthält.

Wer seine Teiglinge im Auge behält, sie vorher ordentlich straff und stabil wirkt sowie die optimale Gare erkennt, wird allerdings auch so wunderbare Brötchen backen können. Sie werden etwas kompakter, dafür mindestens aber ebenso sättigend und aromatisch wie die mit künstlichen Backmitteln versetzten Brötchen.

Entscheidend ist, dass Teiglinge ausreichend Zeit zur Reife haben, sodass sich ein stabiles Klebergerüst bilden kann. Das hat außerdem





den Vorteil, dass sich vielfältige Fermentationsaromen auf natürliche Weise im Teig bilden können.

### Vor dem Austrocknen schützen

Da Brötchen-Teiglinge ein im Verhältnis geringes Gewicht, dabei aber eine große Oberfläche haben, trocknen sie schneller aus als Brot-Teiglinge. Aus diesem Grund müssen Brötchen-Teiglinge immer wieder zugedeckt werden. Das verhindert ein Austrocknen und Verhärten.

Gut geeignet dafür ist Backleinen, da der Stoff Feuchtigkeit aufnehmen und halten kann. Leinen sorgt außerdem für eine konstante Temperatur und gibt den Teiglingen Halt, wenn man es zwischen ihnen etwas hochzieht. So bleiben sie in der vorgesehenen Form und laufen nicht ungewollt auseinander.

Werden Teiglinge längere Zeit geführt, zum Beispiel über Nacht in der Kühlung, genügt Stoff nicht, um das Austrocknen zu verhindern. Dann hilft nur Plastik. Dafür gibt es spezielle Gärgutträger, zum Beispiel stapelbare Boxen, die ein optimales Klima für die Teiglinge während der langen Gare schaffen. Sie werden aus lebensmittelechtem Kunst-

**Nicht alle Backmittel sind künstlich. Backmalz zum Beispiel wird auf natürliche Weise gewonnen**

**Emulgatoren machen Teige maschinengängiger, deswegen werden sie in der Backindustrie oft eingesetzt**

stoff gefertigt und können mit Einlegern ausgestattet werden, die ein Ankleben der Teiglinge in der Box verhindern.

### Perfekte Gare

Apropos Gare, damit die Brötchen im Ofen optimal aufgehen, ist der Garzustand absolut entscheidend. Untergare, also eine zu kurze Reifezeit, bewirkt einen unkontrollierten und sehr starken Ofentrieb. Das Brötchen kann unschön aufreißen und seine Form verlieren. Bei Übergare hingegen fällt der Teigling in der Hitze eher zusammen.

Gewollt ist bei klassischen Brötchen die knappe Gare, bei der der Teigling im Ofen noch gut aufgeht und einen schönen Ausbund bekommt. Die perfekte Gare ist in der Regel erreicht, wenn die fertig geformten Teiglinge ihr Volumen nahezu verdoppelt haben, sich aber immer noch stabil anfühlen.

Drückt man mit dem Finger eine kleine Kuhle in die Teiglingsoberfläche, so bildet sie sich schnell wieder zurück. Die Teiglinge haben die knappe Gare erreicht und können in den vorgeheizten Backofen eingeschossen werden. Dort werden sie noch ordentlich Ofentrieb



Anzeigen

**BERNARDI TAUCHARMKNETER** 

Patentierte Technik für perfekte Teige. Hohe Hydratation und fünf Knetgeschwindigkeiten. Für Bäckereien, Patisserie und Confiserie.

**Von Profis für Profis.**

[pizza-ofen.de/bernardi](http://pizza-ofen.de/bernardi)



**Fluktuation stoppen und dem Fachkräftemangel begegnen**

**online und offline:**

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

[www.cats-consulting.de](http://www.cats-consulting.de)  [info@cats-consulting.de](mailto:info@cats-consulting.de)







**Stabilität bringt man auch durch straffes Formen in den Teig**

entwickeln, aber nicht unkontrolliert aufreißen. Bildet sich die Druckstelle kaum oder nur langsam zurück, ist die knappe Gare bereits überschritten und die volle Gare erreicht.

## Backen und beschwaden

Essentiell für das Gelingen der Brötchen ist auch die Arbeit mit Schwaden. Der sorgt für eine bessere Wärmeübertragung und wirkt sich optisch auf die Kruste aus. Sie wird durch Schwaden wunderbar glänzend und zartsplitterig. Außerdem fördert Schwaden den Ofentrieb und somit auch das Volumen sowie den Ausbund der Brötchen.

Bei klassischen Weizenbrötchen wird der Schwaden in der Regel komplett mit dem Einschießen gegeben. Außerdem bleibt der Wasserdampf bis zum Ende der Backzeit in der Ofenkammer. Man lässt ihn also nicht ab. Sonst würde der Backraum zu trocken und die Kruste der Gebäcke zäh. Ein trockener Backraum entzieht nämlich dem Backwerk

## SCHWADENGABE BEI KLEINGEBÄCK

Es gibt Gebäcke, bei denen ein früheres oder späteres Schwaden als bei klassischen Weizenbrötchen empfehlenswert ist. Sehr weiche Teige wie bei Ciabatta entwickeln sich prächtig, wenn bereits Dampf im Ofen ist, bevor sie eingeschossen werden. In diesem Fall ist von Vorschwaden die Rede. Die weichen Teige enthalten selbst eine hohe Wassermenge, wobei ein nicht geringer Teil bei Hitze verdampft. Vorschwaden sorgt dafür, dass sie nicht vor lauter Dampf flach gedrückt werden, sondern schön aufgehen.

Eine späte Schwadengabe, also zirka 1 Minute nach dem Einschießen, bewirkt einen ausgeprägten Ausbund. Das liegt daran, dass die Kruste zunächst kurz antrocknet und dann kräftig aufreißt. Dieses Vorgehen wird beispielsweise bei Baguettebrötchen angewandt.

Eine weitere Möglichkeit besteht darin, die Schwadengabe auf zwei Arbeitsschritte aufzuteilen. Hierbei wird beim Einschießen nur zwei Drittel der Menge an Dampf genutzt, das letzte Drittel etwa nach der halben Backzeit. Die Reduzierung zu Beginn reicht für empfindliche Gebäcke wie Croissants aus, um den gewünschten Ofentrieb zu erzeugen. Die zweite Schwadengabe wirkt dann wie ein Aufguss in der Sauna und sorgt für eine erhöhte Wärmeübertragung. So wird die Kruste appetitlich braun und zartsplitterig.



**Backleinen schafft für Teiglinge das optimale Klima**

Feuchtigkeit, die dann aus dem Inneren zur Kruste wandert und sie aufweicht.

Ohnehin reagieren Brötchen beim Backen sensibler als Brot. Das liegt daran, dass die Teiglinge eine so geringe Größe haben. Brote backt man oft bei großer Hitze zwischen 250°C und 280°C an. Bei Brötchen empfiehlt sich eine Starttemperatur um 220°C. So wird die Krustenbildung gefördert, ohne das Gebäck zu schnell auszutrocknen.

**Schwaden hat großen Einfluss auf das Volumen sowie die Krustenbildung von Gebäcken**







Im Vergleich zu Brot haben Brötchen eine relativ große Oberfläche und trocknen daher schneller aus

Mit dem Einschließen wird die Temperatur auf etwa 200°C gesenkt. Die Backzeit liegt meist zwischen 15 und 25 Minuten, je nach gewünschtem Ergebnis und Größe der Teiglinge. Ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht, sind die Brötchen fertig. Sie können dann frisch gebacken in Transportkörbe und direkt in den Verkauf wandern.

### Marketing nutzen

Alles in allem lassen sich auch mit natürlichen und handwerklichen Verfahren hervorragende Sonntagsbrötchen backen, die es in Sachen Volumen und Krusten- sowie Krumenbeschaffenheit mit den künstlich geboosterten durchaus aufnehmen können. Sie bringen denen gegenüber vielfach sogar



noch entscheidende Vorteile mit, die sich im Marketing nutzen lassen.

Dazu zählen der Hinweis auf eine zusatzstofffreie Rezeptur, natürliche Fermentationsaromen und die handwerkliche Herstellung. Mit diesen Trümpfen kann man nicht nur anstehende Preiserhöhungen gut argumentieren, sondern auch das Vertrauen von Verbraucherinnen sowie Verbrauchern (zurück-)gewinnen. Zugleich verschafft man sich ein Alleinstellungsmerkmal auf dem Markt, um sich selbstbewusst vom Wettbewerb abzugrenzen. 🍞

Ist die gewünschte Bräunung erreicht, dürfen die Brötchen aus dem Ofen in den Verkauf

Mit den richtigen Verkaufsargumenten überzeugt man und schafft Vertrauen







# Dinkel- Vollkorn-Kasten



Bei einigen Kundinnen und Kunden, bei Kindern insbesondere, ist mit Dinkel-Vollkornbrot in der Regel kein Blumentopf zu gewinnen. Zu schwer, zu trocken, zu freudlos. Dabei kann auch ein solcher Laib locker-leicht gelingen. Sauerteig und ein Kochstück sorgen für die sonst vermisste Saftigkeit, das volle Korn für exzellentes Aroma. Und besonders fein vermahlene Mehle geben dem Laib eine Luftigkeit, die nicht mehr an Vollkorn erinnert. So wird der Kasten zum echten Familienbrot.

### Sauerteig

- ▶ 4,300 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 4,300 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 28°C

Teigruhe: 8-14 Stunden bei Raumtemperatur

### Kochstück

- ▶ 4,300 kg Wasser
- ▶ 0,600 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 0,200 kg Salz

Die Zutaten unter Rühren aufkochen und 30-60 Minuten abkühlen lassen.

### Hauptteig

- ▶ 8,800 kg Sauerteig
- ▶ 5,100 kg Kochstück
- ▶ 5,700 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 1,400 kg Wasser
- 21,000 kg Teig

Kneten: 15 Minuten langsam

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: keine

### Aufarbeitung

- ⊙ Teigeinlage 1.000 g
- ⊙ Den Teig abwiegen, in Kastenformen geben und 3 Stunden gehen lassen.

### Backen

Schwaden: normal

Backtemperatur: 230°C, fallend auf 200°C

Backzeit: 50 Minuten 🍞

Rezept: Sebastian Marquardt

Bild: Jan Schnare

🖨️ [brot-pro.de](http://brot-pro.de)

## QUALITÄT FÄNGT BEIM MAHLEN AN!



Nur beste Mehle sorgen für hochwertige Erzeugnisse. Die Treffler Mühlentechnik sorgt durch vollautomatische Präzisionsmaschinen für schonendste Vermahlung und arbeitet dabei staubfrei.

- Patentiertes Prall-Schneid-Mahlwerk
- Schonende Vermahlung durch eine geringe Erwärmung des Mahlguts
- Die Feinheit des Mehls lässt sich über Siebeinsätze von 0,5 mm auf bis zu 5 mm einstellen. Patentiertes 0,4-mm-Sieb für Micromehl optional erhältlich
- Mahlverfahren mit hohen Oxidationseffekten (dadurch hohes Nachreifepotenzial)
- Immer gleichbleibende Feinheit und Mehqualität
- Vollkornmehl nach DIN 10355
- 100% Mehlausbeute dank Schleusentechnik
- Absolut staubfreies Mahlen durch Jet-Filtertechnik und pneumatischen Transport
- Niedrige Rüstzeiten
- Universell einsetzbar durch eine modulare Bauweise



QR-Code zum Vorführvideo des MühloMAT auf YouTube




Der Weizen mit dem **Rotstich**

Text: Sebastian Marquardt, Michal Sip

# Mehr Farbe im Brotregal

Der rote Weizen kennt einige Namen: Rotkorn oder Rotweizen zum Beispiel. Gemeint ist immer eine sehr alte Weizensorte. Man kann sie zu dem zählen, was man heute Urgetreide nennt – gemeinsam mit Dinkel, Emmer oder Einkorn. Also jenen Getreiden, die schon am Beginn des Ackerbaus vor rund 10.000 Jahren in ihrer Wildform existierten und aus denen nach und nach Kulturgetreide gezüchtet wurden.





Der Ernte-Ertrag des Rotweizens liegt mit 3 bis 4 Tonnen pro Hektar deutlich unter dem des klassischen Weizens

**R**otweizen ist eine Sorte des Weichweizens *Triticum aestivum* und auch als Rotkornweizen sowie unter weiteren Bezeichnungen bekannt, die immer auf seine Farbe Bezug nehmen. Sie wurde Ende des 19. Jahrhunderts (es wird das Jahr 1872 genannt) in Nordwestafrika, an der Küste des Roten Meeres, entdeckt.

Besser gesagt: wiederentdeckt. Bekannt war die Pflanze schon in der Antike. Wer sich irgendwann auch nur flüchtig mit der Geschichte der Antike befasst, wird schnell dem Namen Gaius Plinius Secundus Maior, eingedeutscht Plinius der Ältere, begegnen. Plinius lebte von 23 oder 24 bis zum 79 n. Chr. und war römischer Universalgelehrter. Bis heute ist er bekannt für seine *Naturalis historia*, eine Enzyklopädie zur Naturkunde. Darin wird auch bereits Rotweizen im Zusammenhang mit der Landwirtschaft erwähnt. Heute findet man das Getreide vor allem in Italien, aber auch bei einigen Biobauern in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

### Gesunder Inhaltsstoff

Rotweizen ist Weichweizen und damit wie dieser für vergleichbare Produkte verwendbar: Brot und andere Backwaren, Flocken, aber auch zur Bierherstellung. Die rote Färbung der Körner entsteht durch den Gehalt an Anthocyanen in der Schale. Als Auszugsmehl ist es weiß, die Färbung steigt mit der

Auch im Rotkohl finden sich hohe Konzentrationen der Anthocyane, denen positive Wirkung bescheinigt wird







Da der Mehlkörper weiß ist, macht sich die Farbe nur im Vollkornmehl bemerkbar



Anthocyane geben der Schale ihre rötliche Färbung, die zwischen gelblich und klarem Rot changiert und bis hin zu Brauntönen reichen kann



Als Flocken machen die Weizenkörner mit ihrem Farbenspiel eine interessante Figur

Typen-Nummer, also dem Schalenanteil im Mehl. Dabei kann die Farbe der Schale, variieren – von einem gelblichen über einen klaren Rotton bis hin zu Braun.

Im Grunde trifft man Anthocyane überall, wo man rote Pflanzen sieht. Entsprechend finden sich teilweise hohe Konzentrationen in rotem Trauben- oder Johannisbeersaft, Rotwein oder auch Rotkohl.

Die Anthocyane liegen im Rotweizen in weit höheren Konzentrationen (etwa zehnbis fünfzehnfach) vor als im klassischen Weichweizen. Für die Pflanze haben sie drei wichtige Funktionen. Sie absorbieren kurzwelliges UV-Licht der Sonnenstrahlung und geben sie als Wärme in die Pflanze weiter. Das schützt Zellen und das Erbgut in

den Zellkernen. Gleichzeitig lockt die Farbe Insekten an. Das sichert die Fortpflanzung des Getreides. Letztlich binden Anthocyane frei Radikale.

Und da kommt ihre gesunde Wirkung für Menschen ins Spiel. Frei Radikale schädigen Zellen. Man will sie also nicht im Essen. Zugleich sagt man Anthocyanen nach, entzündungshemmend zu wirken, Gefäße zu schützen und das Sehvermögen zu stärken. Zur Wahrheit gehört allerdings auch, dass einige Menschen sie nicht gut vertragen.

Da die Farbe vor allem nach außen wirkt, befinden sich die Anthocyane ausschließlich in der Schale. Entsprechend ist nur Vollkornmehl des Rotweizens von besonderer Bedeutung.





Die Krume wird mit Rotweizen eher dunkler, leider nicht rot

## Genügsames Getreide

Der Rotweizen als Pflanze ist vergleichsweise kleinwüchsig, dafür wenig anspruchsvoll, kommt ohne Kunstdünger aus und ist widerstandsfähig gegen Schädlinge wie auch Pilze. Die Erträge sind geringer als bei klassischen Weichweizensorten, liegen bei 3 bis 4 Tonnen pro Hektar, gegen 6 bis 7 Tonnen beim klassischen Weizen.

Die Backeigenschaften sind weitgehend identisch, der Geschmack ist hingegen kräftiger, nussiger. In Rezepten wird der Rotweizen meist nur als Beimischung empfohlen, man kann aber auch Brot und anderes Gebäck aus 100% Rotweizen-Vollkornmehl backen.

Nicht zu verwechseln ist der Rotweizen allerdings mit Purpurweizen, einer ebenfalls stark anthocyanhaltige Weizensorte. Durch den Gehalt an Anthocyanen und seine Backeigenschaften sowie den kräftigen Geschmack kann man den Purpurweizen in der Tat genauso verwenden. Es handelt sich aber um eine Züchtung, also keine Urgetreide-Sorte.

Mit dieser Getreidesorte schafft man in jedem Fall einen Hingucker im Brotregal und ein Gebäck, über das sich reden lässt. Und mit den gewohnten Backeigenschaften erzeugt Rotweizen keinen zusätzlichen Aufwand in der Backstube. ■



### Das macht uns aus:

- 100 % bio & fair
- wir produzieren mit Ökostrom
- wir bieten Lohnvermahlung an
- kleine Chargen möglich
- über 450 Jahre Familientradition

Lassen Sie sich von unserem umfangreichen Sortiment an hochwertigen Bio-Mehlen aus EU-/Verbandsware überzeugen!

JETZT  
NEU



## Unsere extrafeinen Vollkornmehle

Höhere TA und größere Volumen durch die Micronisierung der Schalen- und Mehlpartikel

Durch die extrafeine Vermahlung des vollen Korns mit allen wertvollen Randschichten überzeugen die Backerzeugnisse geschmacklich durch ihre mildere Vollkornnote und einen weniger dominanten Spelzgeschmack. Gerade Kinder und „Vollkornmuffel“ lassen sich so begeistern.

> [WWW.BIOMUEHLE-EILING.DE](http://WWW.BIOMUEHLE-EILING.DE)

DER WEG ZU UNS:  
Bio-Mühle Eiling GmbH  
Möhnestr. 98 · 59581 Warstein-Sichtigvor

Über Ihr Interesse freuen wir uns sehr!



# Volles Rotes

Rotweizen – auch unter dem Namen Rotkornweizen bekannt – ist mit Dinkel, Emmer sowie Einkorn eng verwandt und zählt wie sie zu den alten Getreidesorten. Bekannt war die Weichweizensorte bereits in der Antike. Rotweizen allein bringt schon ein tolles Aroma ins Brot. Die ganzen Körner geben dem Laib einen kernigen Charakter. In der Kruste schmecken sie ein wenig nach gepopptem Mais. Einfach lecker.

## Sauerteig

- ▶ 5,400 kg Rotweizenmehl Vollkorn
- ▶ 5,400 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Anstellgut

**Mischen:** 4 Minuten langsam

**Teigtemperatur:** 28°C

**Teigruhe:** 16-20 Stunden  
bei Raumtemperatur

## Kochstück

- ▶ 1,820 kg Rotweizen-Körner
- ▶ 5,500 kg Wasser

Die Körner im Wasser etwa 30 Minuten kochen und 30-60 Minuten abkühlen lassen. Vor der weiteren Verwendung absieben.

## Hauptteig

- ▶ 11,000 kg Sauerteig
- ▶ 3,000 kg Körner aus Kochstück (spätere Zugabe)
- ▶ 4,600 kg Weizenmehl 550
- ▶ 1,500 kg Wasser (kalt)
- ▶ 0,220 kg Salz
- 20,320 kg Teig

**Kneten:** 5 Minuten langsam, 4 Minuten schnell, Körner zugeben, 2 Minuten langsam, 1 Minute schnell  
**Teigtemperatur:** 24°C  
**Teigruhe:** 60-120 Minuten bei Raumtemperatur, nach 60 Minuten einmal aufziehen


## Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 900 g
- ⦿ Den Teig abwägen, langwirken und mit Schluss nach oben 60 Minuten bei Raumtemperatur im Gärkorbchen gehen lassen.
- ⦿ Auf den Einschießer geben und einschneiden.

## Backen

**Schwaden:** kräftig  
**Backtemperatur:** 250°C, fallend auf 220°C  
**Backzeit:** 50 Minuten 🍳

Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare

 brot-pro.de





# Jetzt bestellen



Personalführung und Verkauf sind zwei der wichtigsten Säulen im Bäckerei-Management. Im **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)



Das **Brot des Jahres** vermarkten

# Kürbis ist der Star

Das Kürbiskernbrot wurde vom wissenschaftlichen Beirat des Deutschen Brotinstituts zum Brot des Jahres gekürt. Die Saat des Kürbisses ist nicht nur wegen ihres mild-nussigen Geschmacks beliebt, sondern auch reich an Nährstoffen. Vor allem aber hat das Gremium die Wandlungsfähigkeit des Gebäcks überzeugt. Für Bäckereien bietet es vielfältige Möglichkeiten der Vermarktung.

**K**ürbiskerne sind ein gesunder Snack. Sie enthalten wertvolle Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Kalzium, Zink und Eisen, dazu zahlreiche Vitamine, Ballaststoffe und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Die Eigenschaften der Saaten sollen sich positiv auf den Cholesterin- und Blutzuckerspiegel auswirken. Dazu schmecken sie auch noch ausgesprochen gut, mild-aromatisch, nussig, und verleihen Gebäcken – gerne geröstet – zusätzlich Biss.

Damit ein Brot offiziell als Kürbiskernbrot bezeichnet werden darf, müssen im Teig laut der „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“ mindestens 8 Prozent der Zutat in nicht entfetteter Form verbacken worden sein – bezogen auf die Gesamtmenge aller Getreideerzeugnisse. Darüber hinaus sind der Gestaltung des Brotes keine Grenzen gesetzt.

Text: Edda Klepp



Ob als runder, rustikaler Laib, als Stangengebäck oder im Kasten gebacken, Kürbiskernbrot ist vielseitig. Entsprechend bieten sich auch zahlreiche Anknüpfungspunkte für Bäckereien, um das Kürbiskernbrot zu vermarkten, das zum Brot des Jahres 2023 gekürt wurde.

## Begründung des Gremiums

Insbesondere diese Vielseitigkeit war es, die den wissenschaftlichen Beirat vom Deutschen Brotinstitut überzeugte, der seit 2018 jährlich eine andere Brotsorte zum Brot des Jahres ernennt. Das Kürbiskernbrot folgt damit auf das Holzofenbrot, das im vergangenen Jahr gekürt worden war.

Mit der Auszeichnung sollen die besondere Brotkultur sowie die Getreidevielfalt in Deutschland hervorgehoben werden. Im Fokus stehen Brotsorten, die sich einer großen Beliebtheit in der Bevölkerung erfreuen. In diesem Fall spielt die gesunde Kürbissaat die Hauptrolle. „Kürbiskernbrot ist in Deutschland weit verbreitet, meist auf Basis von Mischteigen aus Weizen und Roggen, doch auch Vollkornbrote sind beliebt“, erklärt Bernd Kütscher, Geschäftsführer des Deutschen Brotinstituts, die Entscheidung.





Das Kürbiskernbrot wurde am 23. Januar auf der Internationalen Grünen Woche offiziell zum Brot des Jahres 2023 gekürt



Zur Feier des Tages schnitt der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir (links, mit Michael Wippler) das Kürbiskernbrot in Berlin an

Bereits vor 10.000 Jahren sollen in Bolivien Kürbisse angebaut worden sein. Nach Europa kam die Kulturpflanze während des 16. Jahrhunderts. Die Tradition, Kürbiskerne zu verwenden, gilt als typisch vor allem im deutschsprachigen Raum.

## Sortiment betrachten

Begleitend zur Ernennung des Brotes des Jahres bietet der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks unter [baeckerhandwerk.de/aktionen/brot-des-jahres-2023](https://baeckerhandwerk.de/aktionen/brot-des-jahres-2023) verschiedene Designvorlagen an, zum Beispiel für die Verwendung in sozialen Medien. Viele Betriebe haben bereits ein Gebäck im Sortiment, das als Kürbiskernbrot geführt wird und im Rahmen der Aktion mit dem Hashtag #brotdesjahres gezeigt werden kann. Im ersten Schritt zur



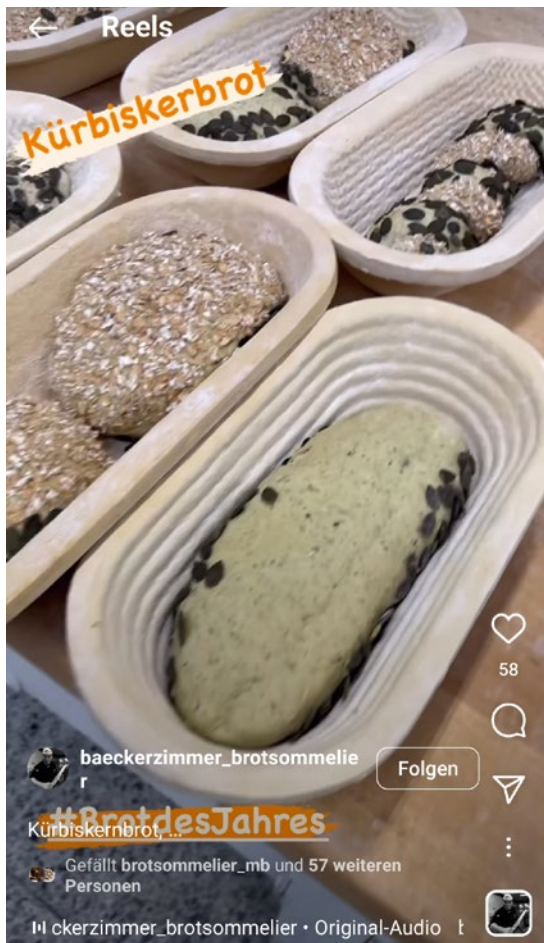
Wie zahlreiche andere Betriebe nutzt auch die Calenberger Backstube aus Pattensen den Anlass, ein Brot aus dem bestehenden Sortiment hervorzuheben

gelingen. Vermarktungsstrategie lohnt sich daher der Blick ins eigene Brotregal.

Selbst wenn das Produkt bereits seit Jahren zu den Standards im Sortiment zählt, ist jetzt der richtige Augenblick, es werbewirksam in Szene zu setzen. So werden möglicherweise neue Kundinnen und Kunden überhaupt erst auf das Brot aufmerksam. Manche Betriebe nehmen die Initiative des Deutschen Brotinstituts aktuell außerdem zum Anlass, gleich ganz neue Kürbiskernbrot-Kreationen zu verwirklichen.

Wie die Rezeptentwicklung aufmerksamkeitsstark inszeniert werden kann, zeigt Brotsommelier Patrick Zimmer auf Instagram. In Kurzvideos berichtet er von verschiedenen Backversuchen und zeigt Kürbiskernbrote unterschiedlicher Formen: als längliches Wurzelbrot, als Dinkellaib mit Kürbis-Presskuchen und steirischen Kürbiskernen und auch als Kürbiskernbrot mit Dinkelflocken-Topping.





Das Kürbisfleisch schmeckt süßlich-nussig und bringt Orangetöne ins Brot



Kürbiskernmehl ist meist entölt und ersetzt daher im Kürbiskernbrot die Kerne nicht. Es intensiviert allerdings den Geschmack

siven, leicht erdigen Geschmack. So bringt es ein charakteristisches Aroma in den Teig. Da es leicht verklumpt, müssen etwaige Mehlnester mit den Händen oder in der Maschine vollständig aufgelöst werden.

### Optisch aufwerten

Das aus gerösteten Kernen gewonnene und sehr dickflüssige Kürbiskernöl gilt als entzündungshemmend, antiseptisch und antiallergisch. Aus diesem Grund wird es auch in der Kosmetikindustrie eingesetzt. Im Brot wirkt es von innen und sorgt aufgrund seiner dunklen Farbe für optische Akzente – zum Beispiel wenn man es erst zum Ende der Knetphase in den Teig gibt oder später beim Aufziehen einarbeitet.

Dann nämlich bildet es im Laib interessante Muster. Wird es vollständig mit

In Kurzvideos lässt Brotsommelier Patrick Zimmer seine Fans an der Entwicklung neuer Kürbiskernbrot-Kreationen teilhaben

### Den ganzen Kürbis verwenden

Neben der Form sowie der Mehlauswahl gibt es weitere Möglichkeiten, besondere Kürbiskernbrote zu kreieren, zum Beispiel indem man – wie Patrick Zimmer es vormacht – noch andere Zutaten vom Kürbis in den Teig bringt. Presskuchen, also der Rest der Saat, der nach der Ölpresung übrig bleibt, ist eine mögliche Beigabe. Kürbiskernmehl, -öl und das Fruchtfleisch sind weitere Bestandteile des schmackhaften Gemüses.

Kürbiskernmehl wird aus in der Regel teilentönten Kürbiskernen gemahlen. Es eignet sich also nicht, um die Saat in Kürbiskernbrot zu ersetzen, da diese laut der Leitsätze in nicht entfetteter Form zugegeben werden muss. Das Mehl ist reich an Ballaststoffen sowie Eiweiß und hat einen inten-

### DIE BISHERIGEN BROTE DES JAHRES

- |                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| 2018: Dinkel-Vollkornbrot | 2021: Dreikornbrot |
| 2019: Bauernbrot          | 2022: Holzofenbrot |
| 2020: Roggen-Vollkornbrot |                    |





Zum Kürbiskernbrot gehören auch Kürbiskernbrötchen. Beides bot die Bäckerei Bröhl aus Troisdorf zum Aktionspreis an

dem Teig vermischt, färbt es die gesamte Krume leicht grünlich. Damit keine negativen Assoziationen zum Beispiel zu Schimmel aufkommen, ist hierbei auf die Menge zu achten. Geschmacklich bringt es mildnussige Noten mit.

Um das süßlich-nussige Aroma von Kürbisfleisch ins Brot zu bringen, eignet es sich am besten als Püree. Auf diese Weise kann auch die Schale, die bei einigen Sorten essbar ist, mit verarbeitet werden. Natürlich ist es auch möglich, Stückchen vom Kürbisfleisch ins Brot zu geben. Je nach Sorte können so ganz unterschiedliche Geschmäcker bedient werden. Das in Schale und Fruchtfleisch enthaltene Beta-Carotin gibt Krume und Kruste ein orangefarbenes Aussehen.

## Verkaufsaktion planen

All die bereits genannten Eigenschaften dienen dem Marketing, ansprechende Werbebotschaften zu entwickeln und das Kürbiskernbrot der Kundschaft schmackhaft zu machen. Wer seine Rohstoffe außerdem aus



Mit Kürbiskernöl lassen sich interessante farbliche Akzente in die Krume zaubern

der Region bezieht, sollte darauf gezielt hinweisen, denn Regionalität steht bei Verbraucherinnen und Verbrauchern hoch im Kurs.

Auch Verzehrempfehlungen bereichern jedes Verkaufsgespräch. „Ein milder Aufstrich wie Hüttenkäse oder auch ein leichter Kochschinken harmonieren perfekt dazu“, erklärt Michael Wippler, Präsident vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und Vorstandsmitglied vom Brotinstitut.

Darüber hinaus bietet es sich an, gezielt Verkaufsaktionen zu planen, die das Kürbiskernbrot an den Mann und die Frau bringen. So gibt das Brot des Jahres Anlass für eine Verkostung oder könnte zusammen mit Kürbiskernbrötchen zum Angebotspreis verkauft werden. Veredeln kann man jedes Produkt zudem mit einer besonderen Aufmachung, wie zum Beispiel einer Banderole, einer essbaren Oblate mit Aufdruck oder – naheliegend – mit gerösteten Kürbiskernen als Topping.

## Schmackhaft machen

Wer im Fachgeschäft warme Speisen anbietet, reicht idealerweise eine leckere Scheibe Kürbiskernbrot zur Kürbissuppe. So weckt das Produkt besonderes Interesse und wird dann vielleicht als ganzes Brot im Anschluss an die Mittagspause für den Abend mit nach Hause genommen.

Alles in allem bietet das Kürbiskernbrot als Brot des Jahres zahlreiche Möglichkeiten, es gezielt und als besonderes Highlight zu vermarkten. Ob über die optische Gestaltung, eine interessante Rezeptur oder die besondere Geschichte einer regionalen Kooperation – das ohnehin beliebte Brot wird Kundinnen und Kunden noch wesentlich schmackhafter gemacht. ■



# Kürbislaiib

Das Kürbiskernbrot ist das Brot des Jahres. Und hier kommt es in besonders aromatischer Form daher. Sauerteig gibt dem luftigen Teig seine Basis-Note. Die zuvor gerösteten Kerne sind ergänzend dazu nicht nur geschmacklich eine Wucht. Sie sorgen auch für eine lange Frischhaltung.

## Sauerteig

- ▶ 3,000 kg Roggenmehl 1370
- ▶ 2,700 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Anstellgut

**Mischen:** 4 Minuten langsam

**Teigtemperatur:** 28°C

**Teigruhe:** 8-14 Stunden

bei Raumtemperatur

## Brühstück

- ▶ 5,000 kg Wasser
- ▶ 2,500 kg Kürbiskerne

Die Kürbiskerne rösten, mit heißem Wasser übergießen und 2-14 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen. Vor der Weiterverarbeitung absieben.

## Hauptteig

- ▶ 5,900 kg Sauerteig
- ▶ 3,500 kg Brühstück  
(spätere Zugabe)
- ▶ 4,750 kg Wasser
- ▶ 4,600 kg Weizenmehl 550
- ▶ 2,400 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 0,220 kg Salz
- 21,370 kg Teig

**Kneten:** 5 Minuten langsam, 10 Minuten schnell, Brühstück zugeben, 1-2 Minuten langsam

**Teigtemperatur:** 24°C

**Teigruhe:** 90 Minuten bei

Raumtemperatur

## Aufarbeitung

- ◎ Teigeinlage 900 g
- ◎ Den Teig abwiegen, langwirken und mit Schluss nach oben im Gärkorbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- ◎ Auf den Einschießer geben und einschneiden.

## Backen


**Schwaden:** normal

**Backtemperatur:** 250°C, fallend auf 230°C

**Backzeit:** 45 Minuten

Rezept: Sebastian Marquardt

Bild: Mario Bicher

 brot-pro.de







Rolle der  
**Führungskraft**  
im Unternehmen

# Am statt im System arbeiten

Zeit ist ein begrenztes und daher kostbares Gut. 24 Stunden pro Tag, mehr stehen nicht zur Verfügung. Gerade als Unternehmensleitung und Führungskraft ist die Aufteilung der eigenen Ressourcen eine schwierige Angelegenheit. Chefinnen und Chefs arbeiten meist selbst und ständig, wo immer es brennt. Dabei verlieren sie manchmal die strategische Weiterentwicklung ihres Betriebs aus dem Blick. Dafür sollten sie sich allerdings gezielt Zeit nehmen.

Text: Martin Bimpage

**D**er Unternehmer Peter Müller betreibt eine Bäckerei mit 21 Standorten in der dritten Generation. Sein Weg in das Familienunternehmen verlief klassisch. Nach der Ausbildung zum Bäcker folgte der Meisterlehrgang, dann das betriebswirtschaftliche Studium und schließlich die Mitarbeit in verschiedenen Abteilungen. Heute führt er den Betrieb mit 185 Mitarbeitenden allein.

Die Abläufe und auch die Angestellten kennt Müller aus dem Effeff. Die meisten seiner täglichen Aufgaben hat er von seinem Vater übernommen und führt sie fort wie er. Der Kalender ist voll, jeder Tag ist eng getaktet. Jede Woche hat mindestens sechs Arbeitstage,

denn auch sonntags schaut der Bäcker gerne „mal kurz nach dem Rechten“. Sein Privatleben steht hinten an, eben ganz wie beim Vater.

## Dringendes versus Wesentliches

Das Beispiel ist typisch für einen inhabergeführten Handwerksbetrieb. Die Organisationsstruktur sowie die Aufgaben sind „vererbt“, oftmals wird das Engagement sogar familiär erwartet. Aufgrund des ständigen Zeitdrucks beschreibt die schnelle Entscheidungsfindung „aus dem Bauch heraus“ den Normalzustand.

Neue Impulse werden mehrheitlich durch Lieferanten, den Wettbewerb und Dienstleis-



Viele Betriebsinhaber/  
innen arbeiten  
ständig in ihrem  
Unternehmen im  
Tagesgeschäft mit



tungsunternehmen gegeben. Es wird reagiert, statt agiert. Fehlende Zeit ist das Hauptargument für diesen Zustand. Doch objektiv betrachtet ist das nicht korrekt. Nicht die fehlende Zeit ist schuld, sondern die Verwendung der Zeit. Dringende Aufgaben werden dem Wesentlichen vorgezogen, zu wenige delegiert.

Anstatt an der Verbesserung des Systems zu arbeiten, wird fleißig im System mitgearbeitet. Infolgedessen hat der Betrieb den Unternehmer oder die Unternehmerin im Griff und nicht umgekehrt. Die erfolgreiche Entwicklung des Unternehmens von innen heraus ist auf diese Weise praktisch nicht möglich.

### Gesundheitliche Folgen

Neben diesen unternehmensstrategischen Folgen hat der Arbeitsstress auf Dauer gesundheitliche Konsequenzen. In einem System, in dem sämtliche Fäden immer zum Chef oder der Chefin laufen, gibt es kaum Pausen. Sobald es brennt, werden zuerst die Vorgesetzten gefragt und ihre eigenen Interessen müssen hinten anstehen.

Richtig schwierig wird es, wenn aus punktuellen Bränden ein Flächenbrand entsteht

und die Arbeitszeit ausufert. Ein Hamster rad aus Überforderung setzt sich in Gang, zunächst langsam und dann immer schneller. Die Belastung steigt und der persönliche Ausgleich kommt mehr und mehr zu kurz. Dabei ist die Situation nicht so verfahren, wie es vielleicht aussieht.

Die Alternative zur laufenden Mehrarbeit heißt, künftig nicht mehr alles, sondern genau das Richtige zu tun. Das bedeutet, das Wesentliche von Dringendem zu unterscheiden und Prioritäten neu zu ordnen. Unternehmer wie der Bäcker Peter Müller kennen das Problem sehr gut und würden gerne mehr „am System“, statt „im System“ arbeiten. Gleichwohl fällt es ihnen schwer, sich neu zu organisieren.

### Vogelperspektive einnehmen

Um eine solche Situation nachhaltig zu ändern, heißt zunächst einmal, den aktuellen Zustand zu klären, zu hinterfragen und zu reformieren. Dafür sollte man eine ganzheitliche Perspektive einnehmen und sich das eigene Unternehmen quasi von oben anschauen. Hilfreich ist es, hierfür ein Organigramm und klar umrissene Stellenprofile zu erstellen.

## WAS BEDEUTET MIKROMANAGEMENT?

Mikromanagement beschreibt einen Führungsstil, bei dem sich Vorgesetzte übertrieben mit Details beschäftigen, die Mitarbeitende ebenso übernehmen könnten. Es wird jedoch darauf verzichtet, sie zu delegieren. Meist geht das Verhalten mit dem Wunsch einher, über jeden Vorgang ständig informiert zu werden. Problematisch ist Mikromanagement, weil dadurch Arbeitspakete immer detaillierter und umfangreicher werden.

Statt selbständig Entscheidungen zu treffen, müssen Mitarbeitende auf Rückmeldungen warten und ihr Vorgehen abstimmen, was den Arbeitsfluss ständig unterbricht. Auf Dauer führt der Führungsstil zu Demotivation, mangelnder Eigeninitiative und damit einer Leistungsminderung von Angestellten, was wiederum bei Vorgesetzten den Wunsch nach noch mehr Kontrolle steigern kann.





**Auf Dauer hat Arbeitsstress negative gesundheitliche Folgen**



**Mikromanagement führt zu Unselbständigkeit der Mitarbeitenden und steigender Arbeitsbelastung bei Vorgesetzten**



**Um effizient zu arbeiten, braucht es ein gutes Zeitmanagement und die Konzentration auf das Wesentliche**



**Zahlreiche Aufgaben können gut an Angestellte delegiert werden, zum Beispiel im Fachgeschäft**

Damit ist eine Übersicht über das Unternehmen gemeint, die Aufschluss über die Aufbauorganisation in Form von Abteilungen, Aufgaben und Kommunikationsbeziehungen gibt. Dabei werden vorhandene, nicht vorhandene und auch falsche Strukturen sowie Prozesse sichtbar.

Bäckereien, deren Standort- und Angestelltenzahl in kurzer Zeit stark gewachsen ist, mangelt es häufig an klaren Strukturen. Das Unternehmen ist größer geworden, ohne dass die notwendigen Organisationskonzepte mitwachsen konnten. In manchen Fällen gibt es ein Organigramm, in manchen nicht oder nur ein veraltetes.

Damit entstehen zum Teil beträchtliche Unschärfen in der Interpretation von Positionen und Führungsaufgaben. Zuständigkeiten sind nicht klar geregelt. Es gibt ungewollten Interpretationsspielraum und willkürliche Entscheidungswege. Beides ist ärgerlich und zieht Kosten- sowie Umsatznachteile nach sich.

Um hier Verbesserungen zu erreichen, müssen Angestellte den Rahmen kennen, innerhalb dessen sie sich bewegen dürfen und sollen. Zwar lässt sich nicht alles im Detail strukturieren – das ist für einen Handwerksbetrieb auch gar nicht nötig –, aber insbesondere bei wiederkehrenden Themen sind eindeutige Zuständigkeiten wichtig.

Wie werden Sonderwünsche der Kundschaft aufgenommen und weitergeleitet? Wie erfolgt die Aktualisierung von Unternehmensstandards? Welche Produktionsprozesse fallen in wessen Bereich? Wer kann die genannten Personen im Krankheitsfall vertreten? Wer verfügt frei über welche Budgets? All das eindeutig festzulegen und auch Entscheidungskompetenzen innerhalb von Teams sowie auf verschiedenen Ebenen zu benennen, führt zu reibungsloseren Abläufen und entlastet am Ende auch die Führungskräfte.

### **Kommunikation stärken**

Ein ebenso potenzialträchtiges Thema wie die Arbeitsorganisation ist der Kommunikations-





### Eine strukturierte Meeting-Kultur sorgt für Klarheit und bringt zeitnah mögliche Probleme ans Licht

fluss im Unternehmen. Ist nicht geklärt, wann und zu wem in welcher Weise kommuniziert werden muss, fehlen die Voraussetzungen, um Vorhaben optimal umzusetzen.

Oft funktioniert Kommunikation dennoch nach dem Stille-Post-Prinzip. Insbesondere bei größeren Betrieben mit mehreren Fachgeschäften wird das zum Problem. Auf dem Weg in Richtung der Standorte gehen wichtige Informationen verloren. Rundschreiben reichen bei komplexen und sensiblen Themen nicht aus.

### HÄUFIGE GRÜNDE FÜR MIKROMANAGEMENT

- Das Gefühl, nicht genug Informationen zu erhalten
- Der Glaube, helfen und unterstützen zu müssen
- Nicht delegieren und keine Verantwortung abgeben zu können
- Flucht ins Detail, um weitreichende Entscheidungen zu vermeiden
- Furcht vor Kontrollverlust



Mit einem guten Austausch im Team gelingt es leichter, Arbeitsprozesse aufeinander abzustimmen

Stattdessen empfehlen sich regelmäßige Termine und Austauschplattformen für die Abteilungen sowie zum Beispiel auch zwischen dem Stammhaus und den einzelnen Filialteams. Dabei geht es nicht nur darum, Termine festzulegen, sondern auch die geeigneten Besprechungsformate auszuwählen, also zum Beispiel regelmäßige Einzelgespräche oder Gruppen-Meetings zu installieren. Auf diese Weise werden Informationsverluste verhindert und gleichzeitig die Informationsqualität erhöht.

Im Meeting selbst ist Effizienz gefragt. Das heißt, mit einer wiederkehrenden Agenda, einem guten Zeitmanagement und der inhaltlichen Aufbereitung der Themen dafür zu sorgen, dass der Austausch verständlich sowie kompakt stattfindet und keine wichtigen Informationen verloren gehen.

Projekte sowie Verantwortlichkeiten, die während der Besprechungen abgestimmt werden, müssen regelmäßig nachgehalten, Ziele gegebenenfalls angepasst werden, sofern Verbesserungsbedarf besteht. Dabei ist es wichtig, als Chefin und Chef Fach- sowie Führungskräfte bewusst einzubinden und Aufgaben an sie abzugeben, um selbst entlastet zu werden und eigene Ressourcen zu schonen.

### Mikromanagement hinterfragen

Mischen sich Vorgesetzte hingegen zu stark ein, mutieren sie leicht zu Mikromanager/innen und verlieren noch mehr wertvolle Zeit. Zudem sorgt eine übertriebene Detailorientierung für Entmündigung und Frust bei den beteiligten Mitarbeitenden. In



einigen Fällen kann die sorgfältige Detailbe-  
trachtung auch sinnvoll sein.

Wenn beispielsweise weitreichende Entschei-  
dungen wie eine größere Investition an-  
stehen, liefert die Vertiefung ins Detail oft  
wertvolle Erkenntnisse. Dafür sollten Füh-  
rungskräfte sich Zeit freiräumen. Die Kunst  
besteht darin, das eine von dem anderen zu  
unterscheiden.

Realistisch ist, zunächst drei bis vier Termine  
im Monat festzulegen, um Zeit und Raum  
für übergeordnete Themen sowie wichtige  
Entscheidungen zu gewinnen. Dafür müssen  
andere Aufgaben dauerhaft umorganisiert  
werden. Die Einhaltung der Termine „mit  
sich selbst“ ist eine Herausforderung und  
erfordert Disziplin. Langfristig lohnt sich der  
Aufwand allerdings.

## Aufgaben festlegen

Gerade zu Beginn ist die Anzahl der Optimie-  
rungsmöglichkeiten riesig. Um nicht den  
Überblick zu verlieren, empfiehlt es sich, in  
einem ersten Schritt anstehende Aufgaben  
schriftlich festzuhalten und nach Wichtigkeit  
zu sortieren. Je größer die Auswirkungen für  
das Unternehmen sind, desto vorrangiger ist  
ein Thema zu behandeln. In einem zweiten  
Schritt sollte man die Bearbeitung der Aufga-  
ben konkret terminieren.

Dabei sind alle beteiligten Personen in den  
Optimierungsprozess einzubinden. Dazu  
zählt eine dauerhaft-transparente Kommu-  
nikation. Das erzeugt Klarheit und animiert



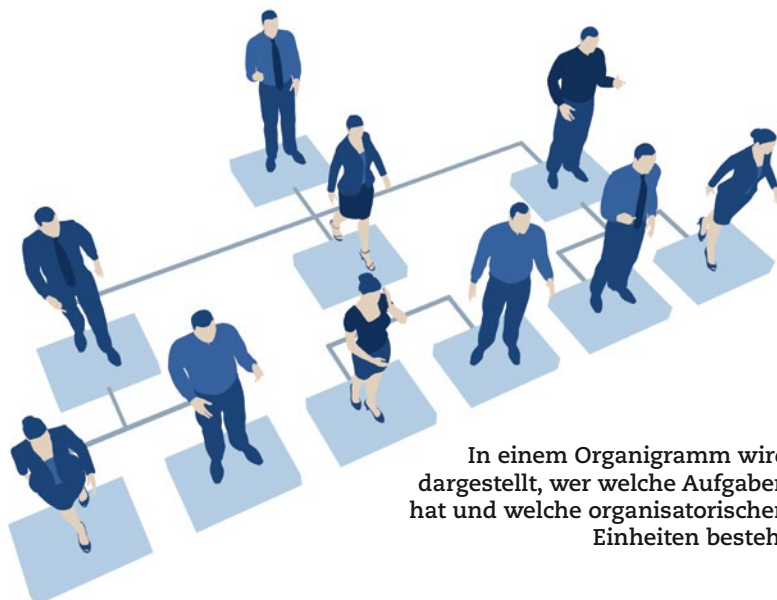
Nicht immer fällt es leicht, Verantwortung abzugeben

zum Mitmachen. Wer sich in seiner Kompe-  
tenz ernst genommen fühlt und das Vertrau-  
en von Vorgesetzten spürt, wird motivierter  
arbeiten und ein Projekt erfahrungsgemäß  
mit größerem Engagement vorantreiben.

## Als Prozess denken

Alles in allem ist die Arbeit „am System“ ein  
nicht endender Optimierungsprozess mit  
vielen Fort-, aber auch Rückschritten. Verän-  
derungen der Organisationsstruktur benö-  
tigen ein gutes Miteinander, die Mitwirkung  
der handelnden Personen sowie Geduld,  
Motivationsstärke und Verständnis. Daneben  
helfen Hartnäckigkeit und eine gemeinsame  
Unternehmensvision.

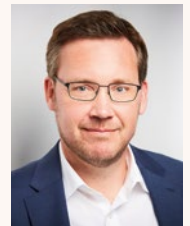
Aus diesem Grund sind der übergeordnete  
Blick sowie eine nachhaltige Strategie von  
Führungskräften wichtig. Wenn alle wissen,  
wohin das Unternehmen steuert, wird es für  
Mitarbeitende immer einfacher, im Alltagsge-  
schäft die richtigen Entscheidungen zu tref-  
fen. Langfristig zahlt sich die dafür investierte  
Zeit vielfach aus. 📌




In einem Organigramm wird  
dargestellt, wer welche Aufgaben  
hat und welche organisatorischen  
Einheiten besteht

## ÜBER DEN AUTOR

Martin Bimpage ist gelernter  
Industriekaufmann, staatlich  
geprüfter Betriebswirt und zerti-  
fizierter Trainer. Seit 28 Jahren  
arbeitet, trainiert und berät er  
in der Food- und Getränkebran-  
che. Er war Unternehmens-  
berater und Gesamtverkaufs-  
leiter einer mittelständischen  
Bäckerei. Als selbstständiger Berater und Trainer un-  
terstützt er seit 2021 Backbetriebe in den Bereichen  
Verkauf, Organisation und Personalentwicklung.



 martinbimpage.de





# Karamell Croissi Walnut

Ein Croissant-Teig gefüllt mit Walnuss-Marzipan, umhüllt von braunem Zucker, der während des Backens karamellisiert. Das Karamell Croissi Walnut wird in einem Waffeleisen gebacken und mit einem Dekor aus Sahne, karamellisierten Walnüssen sowie dunkler Schokolade finalisiert. Entwickelt wurde das Rezept für den Golden Walnut Award 2022 und konnte den Wettbewerb für sich entscheiden.



## Croissant-Teig

- ▶ 1,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,500 kg Milch (3,5% Fett)
- ▶ 0,100 kg Butter
- ▶ 0,100 kg Eier
- ▶ 0,060 kg Hefe
- ▶ 0,030 kg Zucker
- ▶ 0,015 kg Salz
- 
- 1,805 kg Teig

## Zum Tourieren

- ▶ 0,450 kg Butterplatte  
(alternativ Ziehmarginare)

## Topping

- ▶ Kristallzucker

Kneten: 4 Minuten langsam,  
4 Minuten schnell





## Karamellierte Walnüsse

- ▶ 0,300 kg Walnüsse
- ▶ 0,190 kg Wasser
- ▶ 0,180 kg Zucker
- ▶ 0,010 kg Zimt
- ▶ Mark einer Vanilleschote

Die Zutaten zum Kochen bringen, bis das Wasser verdunstet ist. Die Hitze etwas reduzieren und weiter rühren, bis die Nüsse karamellisiert sind. Die Walnüsse auf einem Blech mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) verteilen und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen grob zerstoßen.

## Vanille-Sahne

- ▶ 0,500 kg Sahne
- ▶ Mark von 5 Vanilleschoten
- ▶ 0,200 kg Walnüsse (geröstet, gemahlen)

Die Vanillesahne herstellen und mit den gemahlene Walnüssen verfeinern.

## Topping

- ▶ Karamellierte Walnüsse
- ▶ 0,250 kg Schokolade (geschmolzen)
- ▶ 30 Oblaten (mit Logo, 2 cm Durchmesser)

## Aufarbeitung

- ⦿ Den Croissant-Teig mit Ziehbutter mit drei einfachen Touren tourieren, zwischen den Touren jeweils 10 Minuten bei 4°C entspannen lassen.
- ⦿ Den fertig tourierten Teig für weitere 20 Minuten bei 4°C kühl stellen.
- ⦿ Den Croissant-Teig 3 mm dick ausrollen, in 30 Croissant-Teiglinge à 13 x 20 cm schneiden und diese jeweils mit Walnuss-Marzipan füllen. Danach jeden Teigling zum Croissant aufarbeiten und 30-60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Mit Wasser bestreichen und in Kristallzucker wälzen, dann abtrocknen lassen.
- ⦿ Ein Waffeleisen (für Brüssler Waffeln) vorbereiten und die Croissants darin 3,5 Minuten backen.



Godehard Höweling, Bäckermeister aus Hildesheim, überzeugt die Jury mit seiner Walnuss-Kreation

## Anrichten

Nach dem Auskühlen mit Schokolade ziselieren und sofort mit karamellisierten Walnüssen bestreuen.

Auf jedes Croissant Vanillesahne aufdressieren und diese mit Schokolade leicht ziselieren, anschließend mit karamellisierten Walnüssen dekorieren und jeweils einer Oblate anrichten. 🍪



Rezept: Godehard Höweling

Teigtemperatur: 24 °C  
Teigruhe: 30 Minuten bei 4°C

## Walnuss-Marzipan

- ▶ 0,500 kg Walnüsse (geröstet)
- ▶ 0,400 kg Puderzucker
- ▶ 0,050 kg Amaretto

Nüsse abkühlen, fein vermahlen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Sollte die Masse zu bröselig sein, mit Honig geschmeidig machen. Aus der Masse eine Rolle formen und in 30 Positionen à zirka 30 g teilen.





## Barrierefreiheit im Verkauf

# Offen für alle

Ein barrierefreies Fachgeschäft verfügt über mehr als rollstuhlgerechte Zugänge. Ganzheitlich gedacht, schließt das Konzept zahlreiche Alltagssituationen mit ein, die zum Beispiel durch eingeschränktes Hören, Sehen oder Sprechen entstehen können. Wer diese Hindernisse erfolgreich ausräumen will, muss auch die Barrieren im Kopf überwinden und das Personal möglichst umfassend sensibilisieren.

**W**enn Lara Heinecke in einer Bäckerei einkaufen geht, begegnen ihr viele Hürden, die andere Menschen nicht einmal wahrnehmen. Sich mit dem Thekenpersonal zu verständigen, ist häufig ein Problem, nur wenige Fachkräfte sprechen Laras Sprache. Was ihr bleibt, sind Zeichen, um deutlich zu machen, was sie möchte. Mimik und Gestik helfen, aber leider nicht immer.

Fehlende oder falsche Auszeichnungen erschweren Heinecke die Orientierung. Preisangaben oder Informationen über Inhaltsstoffe sind nicht überall leicht zugänglich. Deutsch

hat Lara Heinecke noch nie gehört. Sie nutzt diese Sprache, wenn überhaupt, schriftlich. Dann notiert sie wenige Worte auf einem Notizblock, sodass ihr Gegenüber sie lesen kann.

Nachfragen gestalten sich dennoch oft schwierig, zumal nicht alle Verkaufskräfte hinter der Theke dafür ausreichend Geduld aufbringen. So gerät Heinecke mit Gesten, Stift und Papier immer wieder an ihre Grenzen. Die junge Frau aus Mittelhessen ist gehörlos. Barrieren erlebt sie immer dort, wo keine Gebärdensprache genutzt wird. „Deutsch ist eine Fremdsprache für mich“, sagt sie.





Nur eine Minderheit beherrscht die Gebärdensprache. Die Verständigung im Alltag von Gehörlosen birgt daher häufig Hürden



Im Gespräch mit sehbehinderten Menschen muss das Angebot genau beschrieben werden

## Barrieren im Kopf abbauen

Heineckes Geschichte zeigt, dass Bäckereien zusätzlich zur Einhaltung baulicher Vorgaben einiges tun können, um Menschen mit Behinderung zu unterstützen und die gemeinsame Kommunikation zu verbessern. Entscheidend ist zunächst, Barrieren im eigenen Kopf abzubauen und beim nächsten Filialcheck die Aufmerksamkeit bewusst darauf zu lenken, was die Verständigung in verschiedenen Bereichen noch verbessern könnte.

Wer an Barrierefreiheit denkt, hat häufig allerdings als erstes ein Bild im Kopf: Menschen im Rollstuhl. Dabei umfasst der Begriff, ganzheitlich gedacht, weit mehr als ausreichend breite Türen im Laden oder gut zugängliche Toilettenräume im Café. Für Gehörlose wie Lara Heinecke ist es essenziell, dass die Angaben zu Produkten gut lesbar an der richtigen Stelle in Regal und Theke platziert sind, sodass sie sie eindeutig zuordnen kann.

Dasselbe gilt für Aktionsangebote. Der verbale Hinweis auf einen Mengen-Rabatt kommt bei ihr nicht an. Für sie braucht es visuelle Medien. Sinnvoller als der ungehörte Hinweis an der Kasse ist daher ein gut sichtbarer Flyer, auf den die Verkaufskraft bei Bedarf verweisen kann.

## Personal sensibilisieren

Generell ist es entscheidend, das Personal im Verkauf aktiv zu sensibilisieren und deutlich zu machen, dass alle Menschen, ganz gleich mit welcher Einschränkung, eine gute Verkaufsberatung verdienen. Das schließt ein,



Viele Menschen denken beim Thema Barrierefreiheit vornehmlich an Rollstuhlfahrende

sich für die Verständigung stets ausreichend Zeit zu nehmen, freundlich zu bleiben und eben nicht die Geduld zu verlieren, wenn es mal etwas anders abläuft als gewohnt.

Ist eine Person zwar in der Lage, sich verbal auszudrücken, dabei aber sprachlich einge-

## BAULICHE MASSNAHMEN

- stufenloser Eingangsbereich, zum Beispiel über eine rollstuhlgerechte Rampe
- Zugangswege zur Theke, der Toilette und barrierefreien Sitzplätzen von 1,20 Meter Breite
- Bewegungsradius in der behindertengerechten Toilette von 1,50 Meter
- Abstand der Toilette zur Wand beidseitig mindestens 85 Zentimeter
- Tür von mindestens 1 Meter Breite
- unterfahrbares Waschbecken ohne Waschtischunterschrank





Mit Apps können sich Menschen mit Sehbehinderung Texte aus dem Internet vorlesen lassen

schränkt, kann es manchmal etwas länger dauern, bis sie eine Bestellung aufgibt. Darauf genervt zu reagieren oder, noch schlimmer, automatisch auf eine geistige Behinderung zu schließen, ist unangebracht und wird von Betroffenen zurecht als sehr verletzend empfunden.

Gleichwohl können auch Personen mit einer geistigen Behinderung zur Kundschaft gehören, zum Beispiel Menschen mit Down-Syndrom. Ihnen helfen einfache und gut verständliche Botschaften in einem freundlichen Verkaufsgespräch. Das bedeutet, möglichst kurze Sätze ohne Fachbegriffe oder Fremdworte zu formulieren, die einfache und unkomplizierte Botschaften enthalten. Ein entsprechendes Regelwerk findet man im Internet beim Netzwerk Leichte Sprache unter [leichte-sprache.org](http://leichte-sprache.org).

Sind Menschen mit Behinderung in Begleitung da, gibt es häufig den Impuls, die vermeintlich nicht-behinderte Person zuerst anzusprechen. Besser ist es, diese Unterstützung erst dann in Anspruch zu nehmen, wenn die Verständigung trotz wiederholter Versuche nicht gelingt. Meist schaltet sich die Begleitperson dann ohnehin ein, denn im Gegensatz zur Verkaufskraft hat sie ja bereits Erfahrung mit vergleichbaren Situationen und weiß, wann Hilfe tatsächlich benötigt wird.

## RECHTLICHE VORGABEN

2006 beschlossen die Vereinten Nationen die UN-Behindertenrechtskonvention (UN-BRK). In ihr sind rechtliche Standards formuliert, die die Lebensbedingungen von Menschen mit Behinderung verbessern sollen. Auf dieser Grundlage entstand 2011 ein nationaler Aktionsplan in Deutschland. Hier gilt auch das Behindertengleichstellungsgesetz (BGG). Allerdings sind in all diesen Dokumenten keine verbindlichen Vorgaben für die Privatwirtschaft verzeichnet. Was für die Ladeneinrichtung gilt, ist in den einzelnen Landesbauordnungen der Bundesländer festgelegt worden. Viele dieser Gesetzesvorgaben gelten jedoch nur für Bauten, die nach 2022 entstanden sind. Weitere Empfehlungen zur Umsetzung sind zum Beispiel in der DINNorm 18040 Barrierefreies Planen, Bauen und Wohnen oder auch der Gaststättenverordnung verzeichnet.



Eine bauliche Maßnahme für den barrierefreien Zugang ist der stufenlose Eingang

## Angebot beschreiben

Das gilt auch, wenn beispielsweise blinde Menschen im Fachgeschäft beraten werden möchten. Wer die Warenpräsentation nicht sehen kann, muss sich beschreiben lassen, was dort gezeigt wird oder aktuell im Angebot ist. Auch hier ist wieder Geduld gefragt, denn es kann Zeit in Anspruch nehmen, alles Wesentliche zu erläutern. Neben dem Produktnamen zählen dazu die Beschaffenheit der Backwaren sowie ihr Preis.

Um dabei nicht gleich das gesamte Sortiment durchgehen zu müssen, hilft es, die Wünsche des Kunden oder der Kundin zunächst mit Fragen auf eine bestimmte Warengruppe einzugrenzen. Meist werden Betroffene das bereits selbst im Gespräch tun und sagen, ob zum Beispiel etwas Süßes oder ein kerniges Brot gewünscht ist. Auf passende Aktionen muss in einem solchen Verkaufsgespräch zwingend verbal hingewiesen werden.

## Barrierefreies Internet

Und noch weitere Aspekte sind aus der Perspektive Blinder wichtig: Ein Geschäft muss zunächst gut auffindbar und dann auch zugänglich sein. Das schließt ein barrierefreies Internet ein. Damit eine App Inhalte gut auswerten und sehbehinderten Menschen vorlesen kann, sollten Programmierstandards wie HTML und CSS eingehalten werden. Technische Spielereien wie Animationen hingegen sind wenig hilfreich.

Daten wie Adresse, Öffnungszeiten und einfache Standortbeschreibungen sollten leicht





Tische mit einem einzigen Mittelfuß ermöglichen Beinfreiheit auch mit Rollstuhl

auffindbar und gut verständlich sein. So ist es zum Beispiel wichtig zu wissen, ob in einem Fachgeschäft auch ein Cafébereich existiert oder nicht. Bilder allein genügen hier nicht, es braucht auch eine entsprechende Beschreibung in Textform. Gleiches gilt für die Produktpalette, die man stets aktuell halten sollte.

Wer schon dabei ist, eine Website entsprechend zu optimieren, hinterlegt alle Standort-Informationen bestenfalls zusätzlich bei Google, sodass Google Maps darauf zugreifen kann. Ein ausführlicher Text über dieses Marketing-Tool und den Google-Maps-Branchen-Eintrag findet sich in **BROTpro**-Ausgabe 01/21. Auch diese Daten können Apps für Sehbehinderte gut auslesen.

### Geschäft zugänglich machen

Daneben ist für Menschen mit Sehbehinderung wichtig, beim Gang ins Geschäft, zur Theke oder zum Tisch keinen physischen Barrieren zu begegnen. Nach Möglichkeit sollte daher nichts den Weg verstellen, das dort nicht hingehört. Fahrradständer oder Aufsteller vor dem Laden gebührt ein fester und gewohnter Platz, um unliebsame Überraschungen zu vermeiden.

Das ist auch für Rollstuhlfahrer und -fahrerinnen ein wichtiger Aspekt. Selbst wenn bauliche Standards eingehalten worden sind, können bewegliche Elemente ihnen leicht den Weg versperren. Sogar Fußmatten werden dort manchmal zum Problem: Daran bleiben bisweilen nämlich die Räder hängen. Wer dennoch welche nutzen möchte, sollte auf einfache und flache Matten ohne Fransen zurückgreifen. Ideal ist allerdings ein glatter Fußboden ohne Kanten, ganz gleich welcher Art.

Ist der Weg im Rollstuhl bis an die Verkaufstheke geschafft, ergeben sich hier weitere Barrieren für Roll-

Anzeige

# REGO® CK-SERIE

Komfortable, praxisorientierte und mobile  
Creme- und Saucenkocher



REGO® CK 60 nur

**235,-**  
pro Monat \*

OPTIMIERTE ELEKTRONIK

HANDRAD ZUR ENTLERUNG

PRAKTISCHER ABLAUFHAHN OPTIONAL

**Klumpenfreies Koch- oder  
Brühstück einfach selber machen!**

\* Leasingrate zzgl. MwSt.;  
Laufzeit von 54 Monaten; Angebot gilt vorbehaltlich Bonitätsprüfung d. MMV Leasing GmbH.  
Weitere Maschinen auf Anfrage.





stuhlfahrende, denn als sitzender Mensch hat man nur selten den freien Blick auf das gesamte Sortiment. Möglichst viel Glas hilft hier weiter, darüber hinaus eine aufmerksame Verkaufskraft, die in den Dialog geht, offen nach Wünschen fragt und auch mal etwas zum Zeigen auf sichtbare Höhe hält.

Um den Bezahlvorgang sowie die Übergabe der Ware zu erleichtern, bietet sich eine Ausgabestation im Bereich der Ladentheke an, die niedrig genug und etwa 50 bis 60 Zentimeter breit ist. Für die bargeldlose Zahlung gibt es mittlerweile bewegliche Halterungen, auf denen das Gerät befestigt und dann zum Kunden oder der Kundin geschwenkt werden kann.

## Essen und Trinken

Möchte eine Person mit Rollstuhl im Café einen Platz einnehmen, bieten sich Tische an, die statt mehrerer Tischbeine nur eine Säule in der Mitte haben. So sind sie unterfahrbar und es ist für ausreichend Beinfreiheit gesorgt. Alternativ muss der Abstand der Tischbeine breit genug sein, um im Rollstuhl unter die Tischplatte zu passen, also mindestens 80 Zentimeter. Dass alle Tische erreichbar sein und also genügend Abstand zum Rangieren vorhanden sein sollte, ist selbstverständlich.

Bei sichtbaren Einschränkungen der Arme und Hände, zum Beispiel aufgrund einer Spastik, gehört es zum Service, einer Person mehr als nur eine Serviette an den Tisch zu bringen. Häufig werden dann nämlich mehrere gebraucht. Das erspart Betroffenen, danach

**Wer sich mit oder auf Rollen fortbewegt, nimmt selbst kleinste Unebenheiten am Boden manchmal als Barriere wahr**

**Biegbare Trinkhalme mit Gelenk sind nur noch schwer zu bekommen, für manche Menschen mit Behinderung zum Trinken aber notwendig**

fragen zu müssen. Auch kann es helfen, Gebäcke vorab in kleine Portionen zu schneiden. Das sollte man jedoch nur bei ausdrücklicher Zustimmung der Kundin oder des Kunden tun. Es zumindest anzubieten, ist also nicht verkehrt.

Und auch das Trinken wird manchmal zum Problem. Plastik-Strohhalme mit Gelenk hatten den entscheidenden Vorteil, dass sie so gebogen werden konnten, wie eine Person mit körperlicher Behinderung es braucht. Das ist bei den Plastik-Alternativen selten möglich. Im Idealfall sollten verschiedene Versionen bevorratet werden, um auf individuelle Bedürfnisse einzelner Kundinnen und Kunden eingehen zu können.

## Den Alltag erleichtern

Alles in allem gibt es eine Menge Barrieren, die Menschen mit Behinderung in Bäckereifachgeschäften abseits baulicher Vorgaben begegnen. Wer sich als offenes Unternehmen präsentieren und allen den Zugang zum Geschäft möglich machen möchte, verfügt über zahlreiche Stellschrauben, die noch viel zu oft ungenutzt sind, dabei den Alltag von Menschen mit Behinderung aber enorm erleichtern.

Entscheidend sind das Verständnis für die unterschiedlichen Perspektiven Betroffener sowie die Offenheit, von- und miteinander zu lernen. Vieles lässt sich durch eine verbesserte Kommunikation und ein freundliches Miteinander gemeinsam bewältigen. Dabei ist es essenziell, dem Verkaufspersonal das notwendige Wissen mitzugeben und es ausreichend zu sensibilisieren. ■





# Kartoffelbrot

Eine unregelmäßige Krume mit offener Porung – für viele ist dies der Inbegriff von handwerklichem Brot. Lange, kalte Gare, Butter und Muskat verleihen dem Laib süßlich-cremige Noten. Die Kartoffel spielt im Teig allerdings die Hauptrolle, sie gibt dem Gebäck zusätzlich Aroma und Saftigkeit. Ein Genuss, dem kaum ein Mensch widerstehen kann.

## Hauptteig

- ▶ 10,000 kg Weizenmehl 550
  - ▶ 5,900 kg Wasser
  - ▶ 3,000 kg Kartoffeln  
(gekocht, gestampft)
  - ▶ 0,300 kg Butter
  - ▶ 0,220 kg Salz
  - ▶ 0,200 kg Honig
  - ▶ 0,150 kg Hefe
  - ▶ 0,010 kg Muskatnuss (gemahlen)
- 
- 19,780 kg Teig

**Kneten:** 5 Minuten langsam

**Teigtemperatur:** 26°C

**Teigruhe:** 90 Minuten bei Raumtemperatur, dabei mehrmals ausstoßen und aufziehen, anschließend 20 Stunden bei 5°C, danach erneut aufziehen und langsam auf Raumtemperatur bringen.

## Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 650 g
- ⦿ Den Teig abwiegen, rund- oder langwirken und 90 Minuten im Gärkorb zur Stückgare stellen.


## Backen


**Schwaden:** normal


**Backtemperatur:** 260°C fallend auf 220°C

**Backzeit:** 40 Minuten

Rezept & Bild: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen

 @baeckersachsen

 /baeckersachsen

 baeckersachsen.de/adb-sachsen







Das passende **Kaffee-Konzept**

# Mit Fairness überzeugen

Text: Edda Klepp

**Kaffee ist in der Bäckerei nicht nur ein Umsatzgarant, sondern auch ein wertvolles Instrument, um die Positionierung als Handwerksbetrieb zu unterstreichen. Bei der Wahl des richtigen Heißgetränkessortiments überzeugen – wie bei Backwaren – Qualität, Geschmack und nachhaltige Produktionsbedingungen. Auch das Thema Regionalität gibt bei Kaffee ausreichend Stoff für Storytelling.**

**B**etörender Duft, ein ansprechendes Erscheinungsbild und ein angenehmes rundes Aroma – hochwertige Backwaren und Kaffee haben vieles gemeinsam und bilden ein perfektes Paar. Ob als To-go-Getränk zum Snack, als handgefilterte Kaffeespezialität zum Hefeteilchen oder im Kännchen zum Kuchen – Kaffee ist beliebt und knüpft mengenmäßig in der gesamten Gastronomie-Branche wieder an Vor-Corona-Zeiten an. Das zeigen aktuelle Zahlen des Deutschen Kaffeeverbands.

So tranken die Deutschen im Jahr 2022 pro Kopf durchschnittlich 3,8 Tassen des Heißgetränks am Tag. „In den Monaten April bis Juni 2022 lag der Pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee in Gastronomie-Locations 56 Prozent über dem Konsum in 2021 und 21 Prozent über dem Level vor Corona im Jahr 2019“, heißt es in einer aktuellen Pressemitteilung des Verbandes. Der Bedarf bei Konsumentinnen und Konsumenten ist demnach groß.

Neben guten Umsätzen bietet Kaffee für Bäckereien allerdings noch mehr: Ein ausgesuchtes Kaffee-Konzept unterstreicht das handwerkliche Image eines Betriebs. Im Marketing kann beides in Geschichten miteinander verbunden werden. Besonders die gesellschaftlichen



Trends Nachhaltigkeit und Regionalität bilden dabei hervorragende Anknüpfungspunkte – eine hohe Qualität der Backwaren sowie Heißgetränke vorausgesetzt.

## Qualität ist die Basis

Wie bei Brot und Brötchen nützt die beste Geschichte rund um ein Unternehmen nämlich nichts, wenn die Qualität nicht stimmt. Aus Sicht von Verbraucherinnen und Verbrauchern bedeutet das: Das Produkt muss schmecken, appetitlich aussehen und hygienisch zubereitet sein. Idealerweise bringt es zudem noch einen gesundheitlichen Nutzen mit.

Bei der Frage, ob Kaffeekonsum wirklich so gesund ist, wie Interessenverbände häufig betonen, scheiden sich die Geister. Ein Übermaß an Koffein kann, so der aktuelle Stand der Forschung, Herz-Kreislauf-Probleme auslösen. Den Verdacht, dass Kaffee krebserregend sei, hat die Weltgesundheitsorganisation (WHO) allerdings vor wenigen Jahren ausgeräumt.

Neben dem anregenden Koffein enthält das beliebte Getränk weitere positiv besetzte Inhaltsstoffe, unter anderem verschiedene Vitamine und auch Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium, Magnesium sowie Phosphor. Ein moderater Konsum von bis zu vier Tassen am Tag gilt, je nach Studie, sogar als gesundheitsfördernd.

Unstrittig ist, dass regelmäßige Ruhepausen dem Körper und Geist guttun. Sie helfen zu entspannen. Hierfür bietet die Bäckerei das ideale Angebot und im Sitzbereich auch den perfekten Platz. Die richtige Rohstoffauswahl und Herstellungsweise garantieren

## LESETIPP

Manche Handwerksbäckereien setzen bewusst auf den Einsatz einer Siebträgermaschine, um die handwerkliche Herstellung von Kaffeespezialitäten zu betonen. Was bei der Anschaffung eines Siebträgers zu bedenken ist und welche Vor- beziehungsweise Nachteile er gegenüber einem Kaffeevollautomaten hat, wird im **BROTpro**-Sonderheft „Verkauf & Management“ ausführlich dargestellt.



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



2022 erreichte der Kaffeekonsum in der Gastronomie wieder Vor-Corona-Niveau



Knapp vier Tassen Kaffee werden in Deutschland täglich pro Kopf getrunken

Geschmack und Genuss. All das bildet die Basis eines guten Kaffee-Konzeptes. Darüber hinaus sind allerdings noch weitere Faktoren zu bedenken.

## Nachhaltig wirtschaften

Das in Frankfurt ansässige Zukunftsinstitut bezeichnet das Thema Nachhaltigkeit als den „wichtigsten Megatrend unserer Zeit“. Es prägt mittlerweile nicht nur den Lebensstil ganzer Generationen, sondern ist auch zum bedeutenden Wirtschaftsfaktor geworden. Ein Unternehmen, das nachhaltig denkt, handelt und wirtschaftet, zeigt Verantwortung. Das betrifft bei Kaffee den gesamten Prozess entlang der Wertschöpfungskette bis in die Kaffeetasche. Und das beginnt bereits bei der Auswahl der Kaffeesorte sowie der gewählten Anbauregion.

Der Klimawandel hat weitreichende Folgen für den gesamten Kaffeemarkt. Klassische Anbauregionen Afrikas und Lateinamerikas verlieren klimabedingt derzeit stark an Fläche, wie Dr. Steffen Schwarz, Gründer und Inhaber des Coffee Consulates in Mannheim, im Magazin Barista betont. Wachstum prognostiziert er im südostasiatischen Raum, zum Beispiel in Vietnam, Indonesien und Indien.

Die Kaffeeart Canephora, besser bekannt unter dem Namen Robusta, hat bei trockenen Böden schlechtere Karten als Arabica-Kaffee. „Der





### Teile Afrikas und Lateinamerikas zählen zu den Verlierern des Klimawandels in Sachen Kaffeeanbau

Canephora stirbt, noch bevor der Arabica stirbt, denn er hat ein viel kürzeres Wurzelnetz. 90 Prozent seiner Wurzeln hat der Canephora in den oberen 30 Zentimetern der Erdschicht“, erklärt Schwarz im Interview. Das bedeutet, dass die Pflanzen bei klimabedingt zunehmender Trockenheit nicht mehr ausreichend versorgt werden können.

In einigen Regionen wird die Aufzucht dann nur noch mit starker Bewässerung und Düngung möglich sein, was wiederum die Resilienz gegen Schädlinge schwächt und nur eine geringe Mineralstoffaufnahme ermög-

licht. Verantwortungsvoll handelt demnach, wer nicht nur die Herkunft des angebotenen Kaffees kennt, sondern sich auch mit den Anbaubedingungen vor Ort auseinandersetzt.


### Verkaufsargument Regionalität


Hinzu kommen die Preisgestaltung sowie die Produktionsbedingungen für die Kaffeebauern und -bäuerinnen vor Ort. Je mehr Zwischenhändler den Kaffee von der Plantage bis zur Rösterei und in den Handel weiterreichen, desto weniger kommt in der Regel bei den Erzeuger/innen an; zumal durch steigende Transportkosten derzeit zwar die Kaffeepreise weiter in die Höhe wandern, in den Ursprungsländern dadurch aber nicht automatisch mehr Geld hängen bleibt.

Eine Möglichkeit, die Produzentinnen und Produzenten vor Ort bestmöglich zu unterstützen, ist die Zusammenarbeit mit Kooperativen. Darunter versteht man Zusammenschlüsse meist mehrerer kleiner Produktionsbetriebe einer bestimmten Kaffeeanbau-Region, die den Kaffee direkt und ohne Zwischenhandel zu fairen Preisen

### LATTE ART

Mit ein wenig Milchschaum und ein paar gekonnten Handbewegungen lassen sich hübsche Kunstwerke auf den Kaffee zaubern. Die Grundzüge dieser handwerklichen Fertigkeit, auch Latte Art genannt, kann man in speziellen Barista-Workshops leicht erlernen. Hierfür eignen sich zum Beispiel Schulungen bei Röstereien vor Ort oder Angebote verschiedener Bildungsträger wie der Berlin School of Coffee, der Schweizer Kaffeemacher Akademie oder des Vienna Coffee Colleges. Auch zahlreiche Kaffeemaschinen-Herstellerfirmen bieten entsprechende Schulungen an.

 [berlinschoolofcoffee.de/kursangebot/backer/barista-workshop](http://berlinschoolofcoffee.de/kursangebot/backer/barista-workshop)

 [kaffeemacher.ch/akademie](http://kaffeemacher.ch/akademie)

 [viennacoffeecollege.com/barista-basisausbildung](http://viennacoffeecollege.com/barista-basisausbildung)





Über Kooperativen kommt mehr Gewinn bei den produzierenden Bäuerinnen und Bauern vor Ort an



Robusta-Pflanzen haben es auf trockenen Böden schwerer als Arabica-Gewächse



Unter [quijote-kaffee.de/röster](http://quijote-kaffee.de/röster) findet man auf einer Deutschlandkarte zahlreiche regionale Röstereien

Wer eine solche Story noch stärker mit dem Thema Regionalität verknüpfen möchte, schaut sich am besten direkt nach einer kleinen, handwerklichen und lokalen Rösterei um, die Kaffee einer solchen Kooperative vertreibt. Auf diese Weise profitieren beide Unternehmen voneinander und können sich im Marketing noch gegenseitig unterstützen. Zudem schafft man als Bäckerei damit gegenüber dem Wettbewerb ein Alleinstellungsmerkmal.

### Vorausschauend planen

Die Themen Nachhaltigkeit, Regionalität und fairer Handel werden in absehbarer Zeit nicht von der Bildfläche verschwinden. Für Bäckereien, die sich von Massenproduktion und Beliebigkeit abgrenzen wollen, bietet Kaffee hier zahlreiche Ansätze, die Segmente Backwaren und Heißgetränke verantwortungsbewusst miteinander zu verbinden.

vertreiben und in direktem Kontakt zu den weiterverarbeitenden Röstereien stehen.

Ein gutes Beispiel hierfür ist die Hamburger Rösterei Quijote Kaffee, die auf ihrer Website nicht nur eigene Kooperativen darstellt, sondern auf einer virtuellen Karte unter [quijote-kaffee.de/röster](http://quijote-kaffee.de/röster) die Suche nach interessanten regionalen Röstereien in ganz Deutschland ermöglicht. Andere Kooperativen findet man unter anderem bei Fairtrade Deutschland oder über die Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt (GEPÄ).

Wer Kaffee einer Kooperative bezieht, erfährt meist eine Menge über die herstellenden Bäuerinnen und Bauern sowie deren Produktionsbedingungen. All das lässt sich in gut aufbereiteten Geschichten im Marketing auch an die Kundschaft weitergeben. Und was unterstreicht das gute Image einer regional verwurzelten Bäckerei schließlich besser als eine wertschätzende und fair gestaltete Partnerschaft mit ihren Rohstofflieferanten?



Die Kooperation mit einer lokalen Rösterei unterstreicht das handwerkliche Image eines backenden Betriebs





## Umgang mit negativen Gefühlen

# Hilfreich und konstruktiv

Text: Annette Fürst

Positive und negative Gefühle begleiten das gesamte Leben. Die angenehmen Emotionen sind willkommen, mit unangenehmen können viele Menschen nicht gut umgehen. Dabei beeinflussen Gefühle maßgeblich das Handeln. Führungskräfte sollten hilfreich und konstruktiv mit negativen Emotionen umgehen können – sowohl mit ihren eigenen als auch mit denen ihrer Mitarbeitenden. Verschiedene Methoden können dabei hilfreich sein.

**D**as motivierende Wort von Vorgesetzten, produktive Teamarbeit, hohe Umsätze in der Kasse und nach Feierabend steht ein Date mit der neuen Liebe an – in diesem Zustand geht die Arbeit leicht von der Hand. Zufriedenheit, Zusammenhalt, Stolz und Liebe, solche Gefühle sind angenehm und geben Auftrieb.

Ganz anders sieht der umgekehrte Fall aus: Wenn im Team Rivalitäten die Stimmung trüben, die Kundschaft fordernd ist, private

Geldsorgen belasten und der Haussegen schief hängt, fällt es schwer, sich noch auf die anstehenden Aufgaben zu konzentrieren. Die Folge negativer Emotionen können Leistungseinbußen, vermehrte Konflikte und ein tiefes Motivationsloch sein.

Gefühle wirken sich nämlich nicht nur auf das persönliche Befinden von Personen, sondern auch auf ihr Handeln aus. Emotionen wie Angst, Sorge, Enttäuschung oder Ärger können die Zusammenarbeit sowie die Leis-





Unangenehme Gefühle sorgen für Stress und wirken sich auf das Handeln aus

tungsfähigkeit extrem belasten, wenn kein guter Umgang mit ihnen gefunden wird.

Im Unternehmensalltag stehen Führungskräfte daher immer wieder vor der Aufgabe, ihre eigenen negativen Gefühle zu managen, aber auch mit denen ihrer Mitarbeitenden konstruktiv umzugehen.

### Was Gefühle auslöst

Was aber versteht man eigentlich unter einem Gefühl? Konkret ist damit ein bestimmter Bewusstseinszustand gemeint, der aus der Verarbeitung von Reizen resultiert. Ein Gefühl ist immer eine Reaktion auf etwas, zum Beispiel auf eine Beobachtung, eine Aussage oder eine Erfahrung.

Welches Gefühl daraus resultiert, bestimmen allerdings nicht nur Sinneswahrnehmungen, sondern auch die Frage, wie diese Sinneseindrücke von der betreffenden Person beurteilt werden. Zum Beispiel kann eine Aussage wie „Die Theke ist aber unaufgeräumt“ mit einem zustimmenden Lächeln quittiert, andererseits aber auch als persönlicher Angriff interpretiert werden.

Die einen reagieren auf eine solche Aussage gelassen, andere mit starker Abwehr, Ärger oder sogar Angst. Entsprechend ihrer Emotionen handeln sie dann in der Situation. Sowohl das persönliche Empfinden als auch die Reaktion auf etwas sind individuell. Sie werden durch die jeweilige Persönlichkeit sowie durch individuelle Erfahrungen, Kompetenzen und Denkmuster geprägt.

### Wenn Gefahren drohen

Problematisch werden Reaktionen auf Gefühle häufig dann, wenn sie aus einer Situation

entstehen, die von einer Person als Angriff oder Gefahr wahrgenommen wird. Dann schaltet das Gehirn sehr schnell in – aus evolutionärer Sicht – uralte Abwehrprogramme, die bis heute Einfluss auf Menschen haben.

Der älteste Teil des Gehirns, das Stammhirn, übernimmt die Regie und schränkt die betroffene Person durch die Ausschüttung von Botenstoffen auf drei mögliche Reaktionsmuster ein: Erstarren, Flucht oder Verteidigung.

Aus diesem Grund sind bei Menschen, die sich angegriffen fühlen, oft die folgenden Reaktionen zu beobachten: Sie tun gar nichts (Erstarren), entziehen sich einer Situation verbal und/oder physisch (Flucht) oder sie starten einen Gegenangriff (Verteidigung).

In einer echten Gefahrensituation, wie dem Angriff einer Wildkatze, war so ein Verhalten in der Vergangenheit ausgesprochen sinnvoll. Im heutigen Alltag ordnet das Gehirn jedoch häufig Situationen als gefährlich ein, obwohl sie es, objektiv betrachtet, gar nicht sind. Die

Um mit negativen Emotionen umzugehen, gibt es verschiedene Methoden







**Frust, Ärger und Enttäuschung belasten und haben auch Einfluss auf die Arbeit**



Reaktionsmuster, die im Gehirn ablaufen, sind dennoch die gleichen.

Im Umgang miteinander kann das die Lösung eines Konflikts erschweren und diesen sogar noch verschärfen. Führungskräfte sollten lernen, solche Muster im ersten Schritt bei sich selbst sowie bei anderen zu erkennen.

Im zweiten Schritt stellt sich die Frage nach einem konstruktiven Umgang mit Gefühlen. Verschiedene Kommunikationsmethoden helfen, das eigene Verhalten sowie den Unternehmensalltag nicht länger von negativen Emotionen dominieren zu lassen. Auf diese Weise können Konflikte entschärft werden und alle Beteiligten zu einer Lösung beitragen.

## Negative Gefühle verstärken

Eine auf den ersten Blick vielleicht etwas merkwürdig erscheinende Methode, die Auswirkungen negativer Gefühle zu verstehen, ist die Handstand-Technik. Sie macht deutlich, inwiefern eine Person selbst dazu beiträgt, negative Gefühle bei sich zu verstärken. Dazu betrachtet man zunächst alle Komponenten, die zur Verschlechterung der eigenen Gefühlslage beitragen. Der konstruktive Umgang damit wird also quasi auf den Kopf gestellt.

### 1. Negative Einflüsse von außen

Ein zur Hälfte gefülltes Glas Wasser kann man als halb voll betrachten oder als halb leer. Es ist eine Frage der Einstellung, fast wie eine Brille, die man sich auf die Nase setzt. Mit einer negativen Brille auf der Nase findet man schnell alle negativen Dinge im Leben, weil das Gehirn genau diese Informationen auswählt und andere ausblendet. So dominie-

ren dann die roten Ampeln, das Loch in der Socke, die miesepetrig schauende Kollegin oder all die Dinge, noch nicht erledigt sind, die Stimmung. Damit, solche Dinge für sich selbst gut sichtbar aufzuschreiben, verstärkt man die negativen Emotionen, die mit ihnen verbunden sind. In einem ersten Schritt sollte man das trotzdem tun und sich auf dieses Selbst-Experiment einlassen.

### 2. Selbstabwertung

Im zweiten Schritt schreibt man alle negativen Selbstbeurteilungen auf, die in den Sinn kommen. Hier werden persönliche Unsicherheiten und wunde Punkte sichtbar. Zu diesen Selbstbeurteilungen zählen persönliche Abwertungen, aber auch Vergleiche mit anderen, die etwas vermeintlich besser können oder es im Leben besser haben, also zum Beispiel:

- „Ich bin undiszipliniert und kann eigentlich nichts richtig.“
- „Mit mir hält es niemand aus.“
- „Egal, wie sehr ich mich anstrenge, es reicht sowieso nicht.“
- „So beliebt wie Sarah/Jonas werde ich nie sein.“

Und so weiter ...

### 3. Das Umfeld

Im dritten Schritt richtet man den Fokus auf das eigene Umfeld. Mit wem verbringt man seine Zeit und steigert sich womöglich noch in negative Sichtweisen hinein? Wer unterstützt dabei, sich anderen Perspektiven erfolgreich zu verschließen und tatsächlich ständig nur über Negatives zu sprechen? Auch diese Erkenntnisse hält man am besten schriftlich fest.





Entscheidend für einen guten Umgang mit negativen Gefühlen ist, dass man konstruktiv darauf reagiert

#### 4. Negatives Kopfkino

Wie in einem Hollywood-Film wird die negative Sicht nun noch verstärkt, indem man sich möglichst plastisch ausmalt, wie schlimm das eigene Leben zu werden droht. Ganz gleich, wie unrealistisch diese Szenarien tatsächlich sind, zeigen sie doch, welche Ängste sich im Kern hinter Reaktionen auf Alltagssituationen verbergen können. Am besten funktioniert das, indem man Wenn-dann-Szenarien aufschreibt und diese dann immer weiter steigert, zum Beispiel:

- „Wenn ich bei der Arbeit Fehler mache, werde ich immer unbeliebter und meinen Job verlieren.“
  - „Wenn ich meinen Job verliere, kann ich meine Rechnungen nicht mehr bezahlen und nicht mehr ausgehen.“
  - „Wenn ich meine Rechnungen nicht mehr bezahlen kann, lande ich irgendwann auf der Straße.“
  - „Wenn ich nicht mehr ausgehen kann, will niemand mehr etwas mit mir zu tun haben.“
- Und so weiter ...

#### 5. Das Unveränderbare

Der Theologe Reinhold Niebuhr schrieb einst in einem Gebet die folgende Bitte: „Gott, gib mir die Gelassenheit, Dinge hinzunehmen, die ich nicht ändern kann, den Mut, Dinge zu ändern, die ich ändern kann, und die Weisheit, das eine vom anderen zu unterscheiden.“ In einem fünften Schritt dieser Übung konzentriert man sich nun zunächst auf das

Unveränderbare und beantwortet für sich die Frage: Welche Dinge, die ich nicht ändern kann, versuche ich trotzdem jeden Tag zu ändern?

Zu den unveränderbaren Dingen zählt alles, auf das man faktisch keinen Einfluss hat, zum Beispiel die Einstellungen und Verhaltensweisen anderer Menschen, Gesetze oder Vorschriften. Sie trotzdem ändern zu wollen und in Gedanken immer wieder um sie zu kreisen, kostet Kraft und trübt die Stimmung. Dennoch neigen Menschen dazu, es wieder und wieder zu versuchen. Die Themen, bei denen das der Fall ist, hält man ebenfalls schriftlich fest.

#### Konstruktiver Umgang

Gefühle werden maßgeblich von den eigenen Gedanken bestimmt. Die Handstand-Technik macht deutlich, welche Gedanken und Szenarien im Kopf konkret existieren und wie man sie oft (unbewusst) selbst verstärkt – unabhängig davon, ob die damit verbundenen Interpretationen oder Ängste realistisch sind. Das Gehirn aber kann zwischen Vorstellung und Realität oft nicht unterscheiden. Auf die Vorstellung wird dann ebenso reagiert wie auf eine real existierende Gefahr.

Um aus einer negativen Gedanken-Spirale herauszufinden und die Kontrolle über die eigenen Reaktionen zu erlangen, sollte man alternative Handlungsmuster entwickeln und einen Perspektivwechsel vornehmen. Es geht

Führungskräfte stehen vor der Aufgabe, ihre eigenen Gefühle zu managen und auch Mitarbeitenden dabei auf die Sprünge zu helfen





darum, sich selbst besser zu verstehen, um mehr Handlungsspielraum zu gewinnen. Im Fachjargon wird die folgende Methode auch als „kognitive Umstrukturierung“ bezeichnet.

Die Technik hilft, das eigene Gedankenkarussell in angespannten Situationen anzuhalten, die subjektive Wahrnehmung einem Faktencheck zu unterziehen und Handlungsalternativen herauszuarbeiten. Folgende Ansatzpunkte helfen dabei:

### 1. Realitätstestung

Im Wissen um die eigenen Denkmuster hilft es, diese zu überprüfen, zum Beispiel mithilfe dieser Fragen:

- Ist es wirklich so, wie ich es interpretiere?
- Welche Beweise oder Tatsachen sprechen für diese Interpretation?
- Welche anderen Möglichkeiten gibt es, die Situation zu erklären?
- Sehe ich nur die Negativseiten der Situation? Gibt es auch positive Seiten?
- Verallgemeinere ich zu stark?

### 2. Temporale Relativierung

Gedanklich zu einer Situation auf Distanz zu gehen, führt oft zu einer entspannteren Sichtweise, zum Beispiel indem man sich fragt:

- Wie werde ich später, in einem Monat oder in einem Jahr, darüber denken?
- Wenn ich mir vorstelle, ich wäre zehn Jahre weiter, wie würde ich diese Situation rückblickend betrachten?

### 3. Entkatastrophisieren

Das Gegenteil von negativem Kopfkino ist das Entkatastrophisieren, also die gedanklichen



Bei einer starken Gefühlsintensität ist ein besonnenes Gespräch meist nicht mehr möglich

Horrorszenarien zu entdramatisieren, zum Beispiel durch folgende Fragen:

- Was würde schlimmstenfalls geschehen? Wie schlimm wäre das tatsächlich? Wie wahrscheinlich ist es?
- Was wäre schlimmer als diese Situation?
- Wie wichtig ist diese Sache wirklich für mich?

### 4. Fokussieren auf Ressourcen und Kompetenzen

Wesentlich ist es außerdem, sich die eigenen Stärken bewusst zu machen und sie zur Lösung von Konflikten zu nutzen. Den persönlichen Ressourcen kommt man mit diesen Fragen auf die Spur:

- Habe ich schon einmal eine ähnlich schwierige Situation gemeistert? Wie habe ich das damals geschafft? Was hat mir konkret dabei geholfen?

### 5. Selbstreflexion

Negative Gefühle entstehen oft im Umgang mit Menschen, die in ihrem Verhalten als anstrengend empfunden werden. In diesen Fällen hilft es, die eigene Wahrnehmung zu reflektieren und zu hinterfragen. Hierbei können folgende Fragen zu Erkenntnissen führen:

- Was genau am Verhalten meines Gegenübers macht mir so viel Mühe oder ist so anstrengend für mich?
- Was könnte ein guter Grund für das Verhalten meines Gegenübers sein?
- Ist es wirklich das Verhalten meines Gegenübers, das so anstrengend ist, oder meine Bewertung dieses Verhaltens?
- Was genau wünsche ich mir stattdessen?



Haben sich die Wogen erst geglättet, kann man gemeinsam Lösungen für Probleme finden





### Verständnis für die emotionale Situation anderer öffnet in Gesprächen Türen

- Wie müsste ich eine Botschaft formulieren, dass sie nicht als Angriff gewertet wird?
- Was bin ich bereit zur Lösung beizutragen?

### Gefühle skalieren

Manchmal hilft jedoch alles nichts und negative Gefühle nehmen in einer Situation überhand. Der Ärger oder die Enttäuschung steigen und ein konstruktives Gespräch scheint gerade nicht möglich. In einer so angespannten Situation ist es gut, keine wichtigen Gespräche zu führen und erst einmal zur Ruhe zu kommen.

Eine einfache, dabei sehr wirkungsvolle Methode ist es, die Intensität der Gefühle zu skalieren und anderen mitzuteilen. Die Basis dafür bildet eine Skala von 0 bis 10. 0 steht für komplette Entspannung und innere Ruhe, 10 für die maximale Intensität eines Gefühls, zum Beispiel Ärger, Angst oder auch allgemeines Stressempfinden.

Auf einer Skala bis ungefähr 5 können Menschen für gewöhnlich noch klar denken und



Das Wissen um eigene Denkmuster hilft, gelassener mit sich und anderen umzugehen

eine gute Kommunikation ist nach wie vor möglich. Überschreitet man diese Gefühlsintensität, verwechselt das Gehirn eine Situation schnell mit einer realen Gefahr. Infolgedessen reagiert man aus dem biologisch angelegten Flucht/Angriff-Muster heraus. Manche Menschen ziehen sich sehr zurück, andere werden aggressiv und angriffslustig. Tonfall, Wortwahl und Körpersprache verändern sich. Das trägt schnell zur Entstehung von Missverständnissen und Konflikten bei.

Wer ein Gespür dafür entwickelt, wo man sich selbst auf der Skala befindet, kann das anderen mitteilen, zum Beispiel mit einem Satz wie: „Ich bin über 8, lass uns bitte kurz eine Pause machen.“ Das Gespräch wird dann vertagt, bis sich die emotionalen Wogen geglättet haben. Voraussetzung ist, dass alle Beteiligten im Team die Regeln der Skala-Methode kennen und respektieren.

### Üben, üben, üben

Je häufiger man sich mit solchen Strategien beschäftigt und auch versucht, die Sichtweise anderer Personen zu verstehen, desto leichter fällt es mit der Zeit, sowohl mit den eigenen als auch mit den Emotionen anderer gelassen umzugehen. Führungskräfte haben mit den verschiedenen Methoden Instrumente zur Hand, um den Umgang mit negativen Gefühlen im Team konstruktiv zu gestalten.

Letztlich gehören Gefühle zum (Berufs-) Alltag aller Menschen dazu, sowohl die angenehmen als auch die unangenehmen. Wer sich selbst und die eigenen Denkmuster kennt, wird immer besser auf sie reagieren können, sodass weder das Miteinander noch die eigene Leistungsfähigkeit darunter leiden. Das Verständnis für die Gefühle anderer hilft, besonnen auch mit ihnen umzugehen und gemeinsam zu guten Lösungen zu kommen. 🧘

### 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.


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



Bild: Les Visagistes



**Mitarbeitende** sehen, bevor sie gehen

# Wertschätzung im Alltag zeigen

Qualifiziertes Personal zu finden, gestaltet sich oft schwierig. Es dauerhaft zu halten, ist ebenfalls herausfordernd. Um die Bindung zu Angestellten zu stärken, sind finanzielle Anreize allein nicht ausreichend. Was nützt schließlich ein gutes Gehalt, wenn die Arbeit keinen Spaß macht? Wo das Arbeitsklima belastet statt zu tragen, wo täglich Frust statt Lust angesagt ist, da wird es Zeit für eine nachhaltige Wertschätzungskur im Unternehmen.

Text: Gesa Lücken

**N**ach wie vor spitzt sich die personelle Lage in Bäckereien weiter zu. Von rund 240.000 Mitarbeitenden in nur noch knapp 10.000 Betrieben berichtet der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks in seinem Geschäftsbericht 2022. Gleichzeitig beschäftigt die Suche nach ausgebildetem Fachpersonal, weiteren Arbeits- sowie Nachwuchskräften Bäckereien im gesamten deutschsprachigen Raum. Dabei mangelt es zu oft an attraktiven Konzepten zur nachhaltigen Personalbindung.

Ein Umstand, der eine zunehmende Fluktuation in Betrieben zur Folge hat. Laut einer Studie des Meinungsforschungsinstituts Forsa aus dem Jahr 2022 denkt jede/r vierte Erwerbstätige in Deutschland über einen Jobwechsel nach. Als besonders wechselwillig stellt sich die Gruppe der 30- bis 39-Jährigen heraus. Bei ihnen liegt die Quote sogar bei 48 Prozent.

## **Besondere Herausforderung**

Dass Mitarbeitende sich umorientieren und einen neuen Wirkungskreis suchen, hängt





## GRÜNDE FÜR JOBWECHSEL

Die Gründe für den Wechsel einer Arbeitsstelle sind vielfältig. Interessant ist der Blick in die Details der Forsa-Studie von 2022. Bei den Befragten, die über einen Jobwechsel nachdenken, liegt das Gehalt mit 42 Prozent vorne, gefolgt von den Faktoren Unzufriedenheit mit der Geschäftsführung (38 Prozent), Probleme mit der direkten Führungskraft (30 Prozent), Interesse an einer anderen Tätigkeit (31 Prozent) sowie mangelnder Sinnhaftigkeit (26 Prozent). Ist der Jobwechsel bereits vollzogen worden, zeigen sich die tatsächlich dominierenden Motive: Hier spielen finanzielle Gründe mit nur 19 Prozent eine untergeordnete Rolle. Hingegen waren die Führung des Unternehmens (28 Prozent) sowie die Work-Life-Balance (27 Prozent) und auch die Attraktivität der Tätigkeit (24 Prozent) ausschlaggebend für die Entscheidung.



häufiger damit zusammen, dass sie sich nicht wertgeschätzt fühlen, als dass finanzielle Gründe dafür ausschlaggebend sind. Sie haben nicht den Eindruck, mit all ihren Bedürfnissen gesehen und entsprechend behandelt zu werden.

Führungskräfte stellt es vor eine besondere Herausforderung, die Erwartungen ihres Personals zu erfüllen. Oft lenkt der Alltag ab und lässt – gefühlt – keine Zeit, sich darum zu kümmern. Dabei ist es gar nicht so schwer, Mitarbeitenden bei der Arbeit die gewünschte Anerkennung entgegenzubringen.

Bereits einfache Mittel, Gesten und Handlungen helfen im Unternehmensalltag, einen wertschätzenden Umgang miteinander zu entwickeln und damit die allgemeine Zufriedenheit zu erhöhen.

### 1. In die Einarbeitung investieren

Besonders in der sogenannten Onboarding-Phase, der Einarbeitung neuer Arbeitskräfte, ist es wichtig, sich um neue Teammitglieder intensiv zu kümmern. Dazu zählt, ihnen bei der Eingewöhnung zu helfen, ihre Fragen zu beantworten und die Abläufe sowie Prozesse am Arbeitsplatz näherzubringen. Für die Verantwortlichen bedeutet das zunächst einen höheren Aufwand und zusätzlichen Stress, sodass sie sich manchmal nicht die Zeit nehmen.

Dabei wird vergessen, dass sich eine gute Einarbeitung später auszahlen wird. Es kommt Verstärkung und somit langfristig eine Ent-

lastung fürs Team. Fokussiert man sich auf diesen Aspekt, fällt es leichter, die Zeit zu investieren. Und auch die Einstellung neuen Teammitgliedern gegenüber wird positiver ausfallen – was diese garantiert merken.

Im Ausbildungsbereich kommt noch hinzu, dass es sich bei den neuen Arbeitskräften in der Regel um junge Menschen handelt. Sie benötigen naturgemäß mehr Aufmerksamkeit und Führung, um sich zu entwickeln. Fühlen sie sich wertgeschätzt und gut aufgehoben, steigt die Chance, sie langfristig ans Unternehmen zu binden.

### 2. Sinn und Anerkennung ausdrücken

Um Aufgaben gerne und mit Begeisterung auszuführen, ist das Erleben von Sinn für Menschen von großer Bedeutung. Sie möchten das Gefühl haben, einen wichtigen Beitrag zu leisten. Herrscht im Betrieb eher

**Wenn man sich in der Phase der Einarbeitung Zeit nimmt, schafft man langfristig eine gute Personalbindung**

**Wer eine Tätigkeit als sinnstiftend erlebt, fühlt sie gerne aus und ist loyaler dem Unternehmen gegenüber**







Das Wissen um relevante Kennzahlen erleichtert die Kommunikation und macht Entscheidungen nachvollziehbar

eine Einstellung wie: „Lernen will den Beruf ohnehin keiner. Wir bekommen nur Quereinsteiger. Aber Hauptsache, es ist jemand da“, wird einer Tätigkeit keinerlei Wertschätzung entgegengebracht.

Selbst unausgesprochen überträgt sich eine solche Haltung auf die Angestellten. Man suggeriert dem Personal, dass Aufgaben keinen Wert haben und man in bestimmten Positionen keiner weiteren Unterstützung bedarf. Das mindert die Motivation und erzeugt Frust.

Dabei entscheidet zum Beispiel der Verkauf als Schnittstelle zur Kundschaft mit darüber, ob Menschen einer Bäckerei treu bleiben und wiederkommen. Der Beruf der Fachverkäuferin oder des Fachverkäufers hat also einen sehr hohen Stellenwert im Unternehmen. Es mag leicht erscheinen, Brötchen in eine Tüte zu packen und über die Ladentheke zu reichen. Gut zu verkaufen bedeutet allerdings sehr viel mehr als das.

Zum Beispiel zählt dazu, Kundinnen und Kunden Anreize für Zusatzkäufe zu bieten und auf ihre Fragen beratend eingehen zu können. Den Angestellten sollte daher das Gefühl vermittelt werden, einen bedeutsamen Beitrag zum Erfolg des Unternehmens zu leisten. Dann tun sie das auch gern und bleiben der Bäckerei eher erhalten. Haben sie den Eindruck, leicht ersetzbar zu sein, ist das Gegenteil der Fall.

### 3. Offene Kommunikation pflegen

Die regelmäßige, klare und offene Kommunikation ist das A und O der Personalbindung. Über

Gespräche lernen Menschen einander kennen und erfahren, was andere brauchen, um sich wohlfühlen. Häufig finden Gespräche aber vor allem dann statt, wenn etwas schlecht gelaufen ist. Mitarbeitende, die immer wieder negativ auffallen, bekommen viel Aufmerksamkeit. Diejenigen, die ihre Aufgaben zuverlässig erfüllen, haben dann das Nachsehen.

So sollte es nicht sein. Stattdessen empfiehlt es sich, regelmäßig Zeit für den Austausch im Einzelgespräch mit allen einzuplanen. Das sorgt für Offenheit, Nähe und Vertrauen. Und es zahlt sich auch im wahrsten Sinne des Wortes aus. Wenn häufiger miteinander gesprochen wird, sind Prozesse klarer und Probleme kommen schneller zur Sprache, sodass die Umsätze nicht darunter leiden.

Führungskräfte, die sich in Gesprächssituationen oft unsicher fühlen, sollten schleunigst damit anfangen, sie zu führen, denn Kommunikation ist Übungssache. Sie wird leichter, je öfter man sie praktiziert. Belohnt wird man mit gut informierten Mitarbeitenden, die sich eingebunden fühlen. Das gilt insbesondere dann, wenn ihr konkretes Feedback gefragt ist und auch umgesetzt wird.

### 4. Transparenz zeigen

Ein wesentlicher Teil einer offenen Kommunikation ist Transparenz. Entscheidungen, die transparent kommuniziert werden, können besser nachvollzogen und leichter akzeptiert werden. Auf diese Weise vermeidet man Missverständnisse sowie Fehler und die gemeinsame Arbeit wird insgesamt effektiver.



## Original Holzbackofen



Natürlich  
Spitzenqualität  
backen.

Karl-Heinz Häussler GmbH  
D-88499 Heiligkreuztal  
Telefon 073 71/93 77-0  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

Anzeige



**Innovationen entstehen nicht selten aus dem Team heraus. Um neue Ideen zu entwickeln, sollte man gut zuhören**

Angestellten sollten daher alle Informationen zugänglich gemacht werden, die für ihre Arbeit relevant sind. Auf diese Weise wird eine wichtige Kommunikationsbasis geschaffen, um die gemeinsamen Unternehmensziele zu erreichen. Die sind für Mitarbeitende oft weniger eindeutig, als es den Anschein hat.

Besser als ein bestimmtes Wissen unausgesprochen vorauszusetzen ist es, Ziele, Erwartungen und Vorgehensweisen regelmäßig im Gespräch miteinander abzugleichen. Dazu zählen auch Kennzahlen, zum Beispiel in Bezug auf einen bestimmten Standort (Ebene der Filialleitung) oder eine Region (Ebene der Bereichsleitung).

Sobald Menschen Einblick in solche Zahlen haben und die jeweiligen Zusammenhänge verstehen, können sie die Konsequenzen ihres Handelns sowie dessen Bedeutung für das gesamte Unternehmen besser

einschätzen. Das hilft auch dabei, umstrittene Entscheidungen der Führungsebene besser nachzuvollziehen – zum Beispiel beim Thema Sortimentskürzungen.

### 5. Ideen und Chancen nutzen

Sich als Unternehmen weiterzuentwickeln bedeutet, sich Innovationen nicht zu verschließen. Häufig aber werden gute Ideen aus der Belegschaft entweder nicht gehört oder die Mitarbeitenden gar nicht erst nach ihrer Meinung gefragt. In solchen Fällen verpasst man als Betrieb gleich zwei Chancen: erstens neue Ideen zu generieren, die das Unternehmen bereichern können, sowie zweitens die Motivation des Personals zu erhöhen.

Besonders in Zeiten, die Unternehmen vor immer neue Herausforderungen stellen, sind verschiedene Perspektiven wertvoll. Erst recht, wenn daraus neue Einfälle entstehen. Aus diesem Grund empfiehlt es sich, gezielt Schulungen für Mitarbeitende anzubieten, in denen sie sich sowie ihre Fähigkeiten weiterentwickeln können.

Das erhöht nicht nur die Fachkompetenz im Betrieb, sondern drückt auch Wertschätzung aus. Und es erhöht die Innovationsbereitschaft. Letztlich müssen Veränderungen auf allen Ebenen getragen werden, um Ideen dann auch erfolgreich umzusetzen.

### 6. Vertrauen entgegenbringen

Nicht alle Führungskräfte tun sich leicht damit, Aufgaben an andere abzugeben. Dabei ist Vertrauen das Mittel schlechthin, wenn es um die Personalbindung geht.

**Vertrauen ist ein wirkungsvolles Mittel, um zu motivieren**







Die Wirkung von regelmäßigem Lob sollte man nicht unterschätzen

Wer Aufgaben delegiert, muss sich der Erfahrung stellen, dass sie eventuell nicht exakt so gelöst werden wie bisher. Das auszuhalten, stellt eine echte Herausforderung dar.

Allerdings können Mitarbeitende ihre Fähigkeiten nur dann unter Beweis stellen, wenn man ihnen auch die Möglichkeit dazu gibt. Viele wünschen sich sogar, selbstständiger zu arbeiten und somit ihre Führungskräfte zu entlasten. Gemeinsam können sich so alle auf ihre Weise in das Unternehmen ein- und den Betrieb nach vorne bringen.

Vielleicht hilft dieser Gedanke dabei, häufiger loszulassen: Führungskräfte wählen ihre Teammitglieder in der Regel selbst aus. Sollten sie ihrer eigenen Auswahl dann nicht auch vertrauen können?

Finanzielle Sicherheit ist wichtig, allerdings nicht der häufigste Grund für einen Jobwechsel

#### 7. Lob und Dank aussprechen

Eine immer noch weit verbreitete Fehlannahme in vielen Köpfen lautet: „Nicht geschimpft ist genug gelobt.“ Wer danach handelt, ver-



nachlässigt allerdings einen der stärksten Motivationsfaktoren überhaupt und verpasst es, Beschäftigten zu zeigen, dass sie und ihr Tun wahrgenommen werden.

Führungskräfte, die loben, honorieren eine Leistung und drücken Anerkennung aus. Dabei wird oft vergessen, dass nicht nur herausragende Leistungen Lob verdienen, sondern auch viele Alltagstätigkeiten. Wer stets zuverlässig seine Arbeit macht, wird sich sicher über die Anerkennung dessen freuen.

Ähnlich verhält es sich mit Dank. Im Alltag geht es häufig unter, sich bei anderen für ihren Einsatz zu bedanken. Dabei ist auch Dank ein starkes Mittel, um Wertschätzung auszudrücken. Das kann in vielen Fällen mündlich geschehen – und auch in Form kleiner Aufmerksamkeiten wie Schokolade als Nervennahrung oder Eis an heißen Arbeitstagen.

#### Bindung stärken

Alles in allem gibt es zahlreiche Stellschrauben, um Fachpersonal sowie weitere Arbeits- sowie Nachwuchskräfte langfristig ans eigene Unternehmen zu binden. Ein angemessenes Gehalt ist dabei nicht zu vernachlässigen. Auch finanzielle Sicherheit zu geben, drückt schließlich Wertschätzung aus.

Wer sich zudem im Alltag Zeit für die Belegschaft nimmt, ihre Leistungen wahrnimmt und anerkennt, wird die Zufriedenheit im Betrieb spürbar steigern. Angestellte, deren Bedürfnisse wahrgenommen werden, die in ihrer Tätigkeit einen Sinn erkennen, sich zugehörig und wertgeschätzt fühlen, werden ihr Unternehmen gerne mit neuen Ideen bereichern und denken künftig sicher seltener über einen Jobwechsel nach. 📌

#### ÜBER DIE AUTORIN

Gesa Lücken ist Coach und Personalentwicklerin. Die Wirtschaftspsychologin und Aus- und Weiterbildungspädagogin ist selbst im Fachverkauf als Quereinsteigerin gestartet und hilft bei sämtlichen Fragen rund um die Weiterentwicklung des Personals sowie die Ausbildung online und in Präsenz weiter.



 cats-consulting.de



# Jetzt bestellen



Der Aufbau guter Kundenbeziehungen steht im Mittelpunkt des BROTpro-Sonderheftes „Social Media & Marketing“. Das Magazin zeigt Mitarbeitenden in Bäckereien Schritt für Schritt, auf was es in der gelungenen Öffentlichkeitsarbeit ankommt. Angefangen bei einer überzeugenden Marketingstrategie über die sinnvolle Social-Media-Nutzung bis hin zu Zielgruppenanalyse, Verkaufssprache und einer konstruktiven Zusammenarbeit mit analogen Medien werden alle wesentlichen Bausteine erfolgreicher Markenführung umfassend beleuchtet. Leserinnen und Leser erfahren, welche Chancen und Tücken im Markenrecht lauern, wie passende Inhalte für soziale Netzwerke erstellt und die wichtigsten Kommunikationskanäle bespielt werden können. Darüber hinaus gibt das Sonderheft Einblick in die Planung effektiver Verkaufsaktionen und zeigt, worauf es bei einer Pressemitteilung wirklich ankommt. Alle Tipps sind praxisnah, leicht umzusetzen und in den betrieblichen Alltag zu integrieren.

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



# Mit **Professionelle Facebook-Fanpage** gestalten Inhalten von der Masse abheben



Mehr als 80 Millionen Unternehmen sind auf Facebook präsent und buhlen um die Aufmerksamkeit von weltweit fast drei Milliarden Nutzerinnen sowie Nutzern. Allein in Deutschland sind monatlich rund 47 Millionen Menschen bei Facebook aktiv. Um als Bäckerei mit einer Fanpage auf der Plattform erfolgreich zu sein, braucht es relevante Inhalte mit Mehrwert für die eigenen Zielgruppen. Mit diesen zehn Tipps gelingt es, sich vom Wettbewerb abzuheben.

Text: Edda Klepp

**F**acebook ist nach wie vor das generationsübergreifend beliebteste Netzwerk der Deutschen. Etwa 47 Millionen von ihnen verbringen dort jeden Monat aktiv Zeit. Weltweit sind es sogar annähernd drei Milliarden. Sie pflegen Freundschaften, vernetzen sich mit Arbeitskontakten und auch mit Unternehmen. Um als Bäckerei mit der Kundschaft und potenziellen Arbeitskräften in Kontakt zu treten, bietet sich eine offizielle Facebook-Fanpage an.

Weltweit nutzen diese Option allerdings auch rund 80 Millionen andere. Dennoch kann man mit einer solchen Fanseite aus der Masse hervorstechen und sich clever positionieren. Im ersten Schritt ist der Unterschied

zwischen einer Facebook-Fanpage und dem privaten Facebook-Profil wichtig.

## Vernetzungsmöglichkeiten

Um auf der Plattform agieren zu können, muss man zunächst ein Facebook-Profil anlegen. Für die Erstellung eines solchen Profils hat Facebook klare Regeln festgelegt: Es muss eine Privatperson dahinter stecken und es muss mit dem echten Namen angelegt werden. Wer den Regeln zuwider handelt, riskiert, von Facebook irgendwann gesperrt zu werden.

Private Facebook-Profile können sich mit anderen Nutzerinnen und Nutzern vernetzen, allerdings ist die Zahl möglicher Kontakte



auf 5.000 begrenzt. Beiträge auf privaten Facebook-Profilen sind nicht im Voraus planbar, zudem kann man sie auch nicht bewerben und es gibt keine statistischen Auswertungen dazu. Jedes Facebook-Profil wird zudem nur von einer Person verwaltet.

Anders sieht es da bei einer Facebook-Fanpage aus. Hier können mehrere Personen in unterschiedlichen Rollen mitarbeiten, die ein privates Facebook-Profil haben. Dabei legt der Seiteninhaber oder die Seiteninhaberin fest, wer über welche Bearbeitungsrechte verfügt. Die Zahl der Followerinnen und Follower bei Facebook-Fanpages ist unbegrenzt.

Beiträge auf Facebook-Fanpages können vorausgeplant und auf Wunsch bereits mit geringem Budget beworben werden. Darüber hinaus bietet die Plattform umfangreiche statistische Auswertungen über den Erfolg einzelner Postings auf den Fanseiten an.

Eine dritte Möglichkeit, sich auf Facebook zu vernetzen, sind Facebook-Gruppen. Sie sollen hier nicht unerwähnt bleiben, obgleich sie für Bäckereien zum Zwecke der Kundenbindung und Personalakquise zu vernachlässigen sind.

Um eine Gruppe anzulegen, benötigt man ebenfalls ein privates Facebook-Profil. Mitglieder müssen einer Gruppe gezielt beitreten. Näheres zu den verschiedenen Funktionen der drei Facebook-Vernetzungsmöglichkeiten findet sich im Kasten unten.



**Fanseiten auf Facebook sind eine gute Möglichkeit, mit der Kundschaft sowie potenziellen Arbeitskräften in Kontakt zu kommen**

## Einrichtung der Fanpage

Um Kundinnen und Kunden über das eigene Angebot zu informieren, sich als Arbeitgeber zu positionieren und in der eigenen Region bekannter zu werden, ist die Facebook-Fanpage die am besten geeignete Vernetzungsmöglichkeit. Die zehn folgenden Tipps helfen dabei, sich vom Wettbewerb abzugrenzen und mit den gewünschten Zielgruppen in Kontakt zu kommen.

### 1. Gutes Profil- und Titelbild erstellen

Als erstes fallen beim Besuch der Fanpage das Profil- sowie das Titelbild der Seite ins Auge. Sie sollten individuell gestaltet sowie aussagekräftig sein und auch zur eigenen Marke passen. Das bedeutet, dass sich das Corporate Design der Bäckerei darin wiederfindet. So schafft man Wiedererkennungswert.

## FACEBOOK-FUNKTIONEN IM ÜBERBLICK

	Facebook-Profil	Facebook-Fanpage	Facebook-Gruppe
Kosten	keine	keine*	keine
Verwaltet von ...	1 Person	einer oder mehreren Personen	einer oder mehreren Personen
Vernetzt als ...	Privatperson	Unternehmen, Organisation, Institution, Person des öffentlichen Lebens et cetera	Unternehmen, Organisation, Institution, Person des öffentlichen Lebens et cetera
Vernetzung über ...	Freundschaftsanfrage	Gefällt-mir-Angabe	Gruppen-Beitritt
Anzahl an Kontakten	maximal 5.000	unbegrenzt	unbegrenzt
Beiträge posten	ja	ja	ja
Beiträge vorausplanen	nein	ja	ja
Veranstaltung planen	ja	ja	ja
Werbung schalten	nein	ja	nein
Profilbild möglich	ja	ja	nein
Nutzungsstatistiken	nein	ja	ja

\*mit Ausnahme bezahlter Werbung





Bei der Gestaltung ist darauf zu achten, dass die Bilder noch in kleiner Größe gut erkennbar sind, da sie häufig auf mobilen Endgeräten angesehen werden. Sind sie zu kleinteilig oder enthalten viel Schrift, nimmt das Auge Botschaften nicht gut auf. Weniger ist also mehr.

Die perfekte Größe für das quadratische Profilbild der Fanpage sind 170 x 170 Pixel. Facebook wandelt die Bilder entsprechend verschiedener Geräte dann um. Beim rechteckigen Titelbild betragen die idealen Maße 851 x 315 Pixel. Am Desktop wird es mit 820 x 312 Pixel, am Smartphone mit 640 x 360 Pixel angezeigt. Es lohnt sich daher, vorab zu testen, ob ein Bild auf beiden Geräten funktioniert.

## 2. Eigene Bilder verwenden

Auch in Postings sind Bilder ein wesentliches Element, da sie für Aufmerksamkeit sorgen. Eine möglichst hohe Bildqualität ist dafür wichtig. Dabei müssen es nicht immer Bilder von Profis sein, auch Smartphones erzeugen heute Bilder von hoher Qualität.

Im Gegensatz zu gekauften Fotos aus Stockfoto-Datenbanken wirken Bilder aus dem eigenen Betrieb – mit Mitarbeitenden, aus der Backstube und den Fachgeschäften – authentisch und zeigen die Unternehmenspersönlichkeit. Sie sind daher meist die bessere Wahl.

## 3. Inhalte mit Mehrwert bieten

Damit eine Facebook-Fanpage Reichweite bekommt, muss sie Interaktion mit ihrer Fangemeinde generieren. Dafür sorgen Link-

**Um Reichweite zu generieren, ist Interaktion der Fans das A und O**

**Damit Inhalte gut ankommen, sollten sie auf die Bedürfnisse der Zielgruppen abgestimmt sein**



## LESETIPP

Für die Planung der eigenen Social-Media-Aktivitäten bietet sich die Erstellung eines Redaktionsplans an. Was man darunter versteht und wie ein solcher Plan erstellt werden kann, wird im neuen **BROTpro**-Sonderheft „Social Media & Marketing“ erklärt.

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



Klicks, Likes oder auch andere Interaktionen, zum Beispiel das Teilen eines Beitrags. Bild- und Videoinhalte sind bei Nutzerinnen und Nutzern besonders beliebt.

Damit sie aber Aufmerksamkeit erhalten, müssen Postings zu den eigenen Wunsch-Zielgruppen passen und von ihnen als relevant eingestuft werden. Wer die passenden Inhalte dafür erstellen möchte, sollte daher die Bedürfnisse, Fragen und Wünsche der Kundschaft und potenzieller Arbeitskräfte gut kennen.

## 4. Das Profil vollständig ausfüllen

Facebook bietet die Möglichkeit, viele Informationen über ein Unternehmen im Profil der Fanpage zu hinterlegen. Dazu zählen zum Beispiel aktuelle Öffnungszeiten, eine Unternehmensbeschreibung, Kontaktdaten sowie Hinweise auf ein Impressum und die Datenschutzerklärung. Wichtig ist, alles konform zur Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) zu gestalten. Alle diese Informationen geben den Menschen Orientierung.



## 5. Wichtige Beiträge fixieren

Auf der Fanpage selbst werden Beiträge umgekehrt chronologisch dargestellt, der jüngste erscheint immer oben. Kommen neue Postings hinzu, rutschen ältere weiter nach unten. Ein wichtiger Beitrag, der nach wie vor aktuell ist, kann oben auf der Seite fixiert werden, das empfiehlt sich beispielsweise bei Veranstaltungseinladungen oder speziellen Aktionen.

Dafür wechselt man zunächst in die Seitenbetreiber-Ansicht (Bild 1) und klickt dann auf die drei Punkte rechts oben neben dem entsprechenden Posting (Bild 2). Hier wird dann „Beitrag fixieren“ ausgewählt.

## 6. Regelmäßig posten

Damit sich ausreichend Interaktion auf einer Fanpage entwickelt, ist es wichtig, regelmäßig neue Inhalte anzubieten. Social-Media-Profis posten sogar mehrmals täglich. Einer Marketing-Studie zufolge zeigt das allerdings nur bei Seiten mit mehr als 10.000 Follower/innen eine positive Wirkung. Sind es weniger, empfiehlt sich maximal ein Beitrag am Tag.

Selbst das kann für manche Unternehmen allerdings zu viel sein, denn jeder Beitrag bedeutet Vorbereitung und somit zusätzlichen Aufwand. Nur ein Posting in der Woche ist der Studie nach jedoch zu wenig, um erfolgreich zu wachsen. Die geplante Menge sollte also irgendwo dazwischen liegen.

## 7. Beiträge vorplanen

Manche Themen fallen einem spontan ein, andere können bereits einige Zeit vor der geplanten Veröffentlichung vorbereitet werden. Das spart Zeit, denn so ist es möglich, gleich mehrere Postings auf einmal anzulegen. Wichtig ist, sich im Vorfeld Gedanken über mögliche Inhalte zu machen. Bilder, Texte oder Videos kann man dann in einem Rutsch fertigstellen und aufeinander abstimmen.

## 8. Auf Kommentare antworten

Social Media heißt nicht umsonst „Social“. Das Medium basiert auf wechselseitiger, also sozialer Kommunikation. Als Unternehmen sollte man diese nicht einseitig gestalten und grundsätzlich zeitnah auf Kommentare sowie Fragen antworten.

Bild 1: Um einen Beitrag zu fixieren, wechselt man zunächst in die Seitenbetreiber-Ansicht

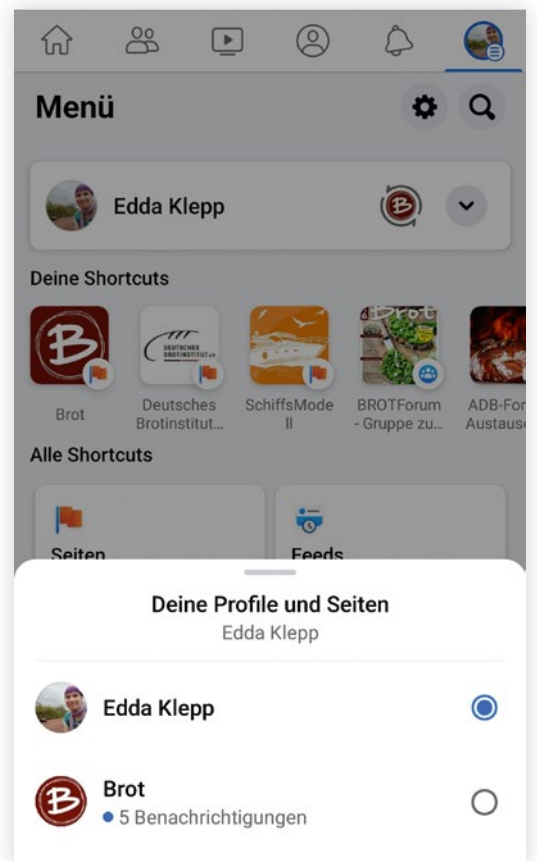
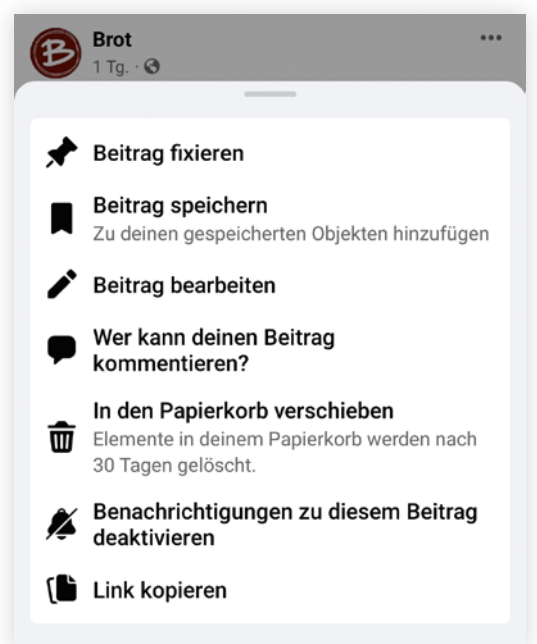


Bild 2: In einem zweiten Schritt klickt man auf die drei Punkte rechts oben neben dem entsprechenden Posting und wählt „Beitrag fixieren“ aus



## TIPPS FÜR GUTE FOTOS


- das Motiv passt zum Inhalt des Postings
- das Foto ist scharf und gut ausgeleuchtet (möglichst kein Gegenlicht)
- das Bild zeigt eine interessante Perspektive
- das Wichtigste sticht hervor, alles Überflüssige wird entfernt
- auch im Hintergrund lenkt nichts ab
- der Blick wird gezielt gelenkt, zum Beispiel mit Tiefenschärfe
- ein Porträt zeigt nach Möglichkeit den ganzen Körper, den Oberkörper oder den Kopf (keine Gliedmaßen abschneiden)
- für eine Makroaufnahme gezielt Einzelheiten hervorheben und stark vergrößern

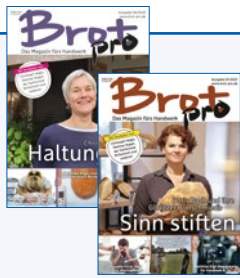


Soziale Netzwerke werden häufig auf dem Smartphone genutzt. Bilder sollten daher auch auf kleinen Bildschirmen gut erkennbar sein

## LESETIPP

Besondere Bedeutung haben für Bäckereien auch Produktfotos. Tipps für die Erstellung guter Foodfotos finden sich in den **BROTpro**-Ausgaben 04/20 und 01/21.

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



Auf diese Weise erhöht sich die eigene Sichtbarkeit und auch die Bindung zur Kundschaft wird vertieft. Ausführliche Kommentare animieren wiederum zu weiterer Interaktion mit anderen Nutzerinnen und Nutzern – und die wird vom Facebook-Algorithmus belohnt.

### 9. Werbefunktion nutzen

Ohne hin und wieder Geld in die Hand zu nehmen, ist die zu erreichende Reichweite auf Facebook allerdings begrenzt. Wie viele andere Betreiber sozialer Netzwerke hat auch Facebook die Sichtbarkeit rein organischer Beiträge von Unternehmen in der Vergangenheit zunehmend eingeschränkt. Mit organisch sind alle unbezahlten Inhalte gemeint.

Es lohnt sich daher, ab und zu die Werbemöglichkeiten von Facebook zu nutzen und beispielsweise eine interessante Aktion oder eine Neueröffnung mit einer Werbekampagne zu begleiten. Eine solche Kampagne kann man über den Facebook Ads Manager unter [facebook.com/business/tools/ads-manager](https://facebook.com/business/tools/ads-manager) vorplanen und durchführen. Hier legt man auch das Ziel der Kampagne fest, zum Beispiel Link-Klicks oder neue Gefällt-mir-Angaben zu generieren.

### 10. Insights auswerten

Für Administrierende von Facebook-Seiten stellt das Unternehmen zahlreiche Daten und Statistiken zur Verfügung, die man in die weitere Planung stets einbeziehen sollte. Sie zeigen zum Beispiel, zu welchen Uhrzeiten die eigenen Fans auf Facebook aktiv sind und welche Beiträge am meisten Reichweite generiert haben. Dieses Wissen sollte man nutzen, um künftige Postings entsprechend zu optimieren.

So kann es zum Beispiel sein, dass ein Posting am Vormittag wesentlich mehr Aufmerksamkeit generiert als ein ähnliches am Nachmittag. Wer hier aufmerksam hinschaut, wird für die eigenen Zielgruppen die richtigen Schlüsse ziehen können.

## Pflege ist alles

Alles in allem ist eine Facebook-Fanpage schnell erstellt und kann mit einfachen Mitteln gepflegt werden. Damit sie erfolgreich wird, braucht es allerdings einen professionellen Auftritt sowie passende Inhalte für die Zielgruppen.

Wer regelmäßig regelmäßig für interessante Inhalte sorgt, wird schnell erkennen, welche Inhalte gerne konsumiert werden und wie man den Aufbau einer treuen Fangemeinde durch relevante Beiträge weiter unterstützt. 📌

Wie im richtigen Leben gehört es sich auch in sozialen Medien, auf Kommentare und Fragen zeitnah zu antworten



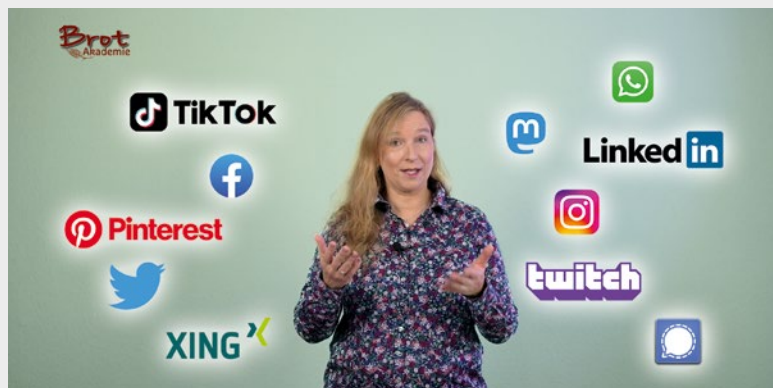
## TIPP

In der Meta Business Suite ([facebook.com/business/tools/meta-business-suite](https://facebook.com/business/tools/meta-business-suite)) ist es möglich, mehrere Postings vorzubereiten und die Facebook-Fanpage sogar mit einem Instagram-Profil zu verknüpfen. Für beide Plattformen passt man das Posting an, zum Beispiel indem man für Instagram Hashtags und/oder andere Bilder verwendet als für Facebook.



# Brot Akademie

Bilder: stock.adobe.com: Urrupong & Yakobchuk Olena



## Social Media für Bäckereien

In nur 7 Tagen zur eigenen Social-Media-Strategie

In 7 praxisnahen Video-Lektionen lernst Du alles für den Aufbau Deiner eigenen Social-Media-Strategie. Auf das ortsunabhängige Lernformat kannst Du jederzeit online zugreifen. Gut lösbare Tagesaufgaben helfen Dir, das Gelernte direkt umzusetzen.



### Verständlichkeit

Tag für Tag zeigen wir Dir in vielen detaillierten Video-Anleitungen Schritt für Schritt, wie Deine Zielgruppen besser verstehen lernst und nutzwertige Inhalte schaffst, die für sie relevant und interessant sind. Einfach und direkt umsetzbar.



### Erfahrung

Die Redaktion von **BROT**pro steht mit der Branche in engem Austausch und kennt daher die Bedürfnisse von Bäckereien sehr genau. Praxisnahe Beispiele in den Kursen helfen Dir, die Inhalte noch besser zu verstehen und anzuwenden.



### Flexibilität

Lerne, wo Du willst, wann Du willst – in Deinem Tempo. Die Kurse können sofort begonnen werden. Du arbeitest zeit- und ortsunabhängig in Deinem Tempo und kannst einzelne Lektionen jederzeit noch einmal wiederholen.

## Alle Vorteile des Onlinekurses auf einen Blick

- ✓ mit **7 praxisnahen Video-Lektionen** zur eigenen Social-Media-Strategie für Bäckereien
- ✓ **umfangreiches Workbook** mit wertvollen Informationen sowie Platz zum Nacharbeiten und für Notizen
- ✓ gut lösbare **Tagesaufgaben**, um das Gelernte direkt mit geringem Aufwand umzusetzen
- ✓ **ortsunabhängiges Lernformat**, sodass jederzeit online darauf zugegriffen werden kann
- ✓ **dauerhafter Zugang** zum Preis von nur 399,- Euro



### EARLY BIRD

Mit dem Aktionscode **BROTpro2023** gibt es alle Lerninhalte bis zum 31. Mai 2023 zum Frühbucherpreis von nur 299,- Euro. **Jetzt buchen und 100,- Euro sparen.**

[brot-pro.de/akademie](https://brot-pro.de/akademie)





**Dorfbäckermeister** Stefan Richter

# Meinungsstarker Diplomat

Text & Bilder: Edda Klepp

Stefan Richter führt seine Kubschützer Bäckerei in fünfter Generation. Der Familienbetrieb in der Oberlausitz entwickelte sich über die Generationen stets weiter und behauptete sich schon zu DDR-Zeiten mit handwerklicher Expertise. Das Vermächtnis seines Vaters Siegfried führt der Junior mit Herzblut weiter und entwickelte das Konzept einer modernen und gleichsam traditionsbewussten Dorfbäckerei.





Zwischen 100 und 200 Kundinnen und Kunden besuchen den kleinen Dorfladen täglich



Das Brot- und Brötchen-Sortiment kommt ohne die Verwendung von Backmitteln aus



Verschiedene Schwarzbrote hat der Bäckermeister selbst entwickelt

Beinahe hätte es Dorfbäckermeister Stefan Richter ins Studio zu Markus Lanz geschafft. Doch für das Talk-Format war er dann doch „zu kooperativ“, wie ihm eine Redakteurin am Telefon erklärte. „Wir wissen nicht, wen wir auf die Gegenseite setzen könnten“, sagte sie. Kontroverse, die polarisiert, lautet das Geschäftsmodell, das im Fernsehen Quote bringt. Verständnis für Zusammenhänge schaffen, beschreibt Richter sein Anliegen. Beides verträgt sich nicht.

## Viraler Facebook-Brief

Aber wie rückt ein Dorfbäckermeister in den Fokus der Lanz-Redaktion? Via Social Media. Vorausgegangen war dem Ganzen ein offener Brief auf Facebook, in dem sich Stefan Richter mit der Kampagne „Was ist ein gutes Lebensmittel?“ des Discounters Lidl auseinandersetzt. „Sehr geehrte Damen und Herren, hiermit bewerbe ich mich vorausschauend aus ungekündigter Stellung um einen Arbeitsplatz in Ihrer Brotproduktion“, schrieb er. „Derzeit bin ich selbständiger Bäckermeister und betreibe eine kleine, handwerkliche und damit rückschrittliche Dorfbäckerei in der Oberlausitz.“

Sobald Lidl mit der Kampagne „Was ist ein gutes Lebensmittel?“ 50 Prozent seiner aktuellen Kundschaft überzeugt habe, stünde er sofort zur Verfügung, erläuterte Richter. „Ich bin mir bewusst, dass meine fachliche Qualifikation nur eine untergeordnete Rolle spielen wird und nehme auch Lohnbußen in Kauf.“ Ironisch verpackt, klärte der Bäckermeister augenzwin-

kernd weiter auf: Sauerteigführung, die Verwendung von Enzymen sowie nicht-deklarationspflichtiger Zusatzstoffe hätten sicher nichts mit Qualität zu tun.

Mangels Marktmacht und Automatisierung könne er die Qualitätskriterien des Discounters – kleine Preise – denn auch nicht erfüllen. Handarbeit von Fachkräften sei teuer. „Das Backen, der Geruch von frisch gebackenem Brot und der direkte Kontakt mit dem Produkt meiner Arbeit werden mir fehlen“, schloss Richter beinahe nostalgisch seinen Schmähbrief. Den Text hatte der Bäckermeister auf seiner Facebook-Fanpage gepostet und damit einen Sturm der Unterstützung ausgelöst.

„Wir bekamen mehr als tausend Kommentare. Viele Menschen solidarisierten sich und gaben Hinweise zu Bäckereien, die noch traditionell backen“, erinnert er sich. Schnell realisierte auch die Presse, dass das Thema Brot großes Interesse weckte.

„Am nächsten Tag stand dann der MDR vor unserer Tür und filmte von außen in die Backstube hinein.“ Es folgten Interviewanfragen verschiedener Online- sowie Printmedien und eben auch eine Einladung als Talk-Gast zu Markus Lanz – die letztlich an Richters Wunsch nach einem freundlichen Dialog mit offenem Visier scheiterte.

## Ehrliche Aufklärung

Denn der Bäckermeister war nicht auf Streit aus, im Gegenteil. Er wollte Transparenz und darstellen, was tatsächlich in Lebensmitteln steckte. Statt nur polemisch über Lidl und die Kampagne des Discounters zu wettern, war es Richter mit seinem Text gelungen, Menschen fachkundig über tatsächliche Qualitätskriterien für handwerkliche Backwaren aufzuklären. Damit hatte er einen Nerv getroffen.

„Im Grunde kann ich die Sicht des Wettbewerbs sogar nachvollziehen“, sagt Richter diplomatisch. Jeder vertrete schließlich seine





Stefan Richter steht selbst fast täglich in seiner Backstube



Die Arbeit am Produkt ohne viel technischen Schnickschnack fasziniert den Kubschützer Bäcker

eigenen Interessen am Markt. „Aber so geht es nicht.“ Bis heute ist der Lidl-Schmähbrief der meistgelesene Beitrag auf der Facebook-Seite der Kubschützer Bäckerei.

Schon seit Jahren setzt sich Richter aktiv für die Slow-Food-Bewegung ein. „Wir arbeiten hier sehr regional, saisonal und fair“, berichtet der Bäckermeister stolz. Dazu zähle es, Preise auszuhandeln, von denen alle Beteiligten in der Wertschöpfungskette gut leben können. „Billiges Getreide hat zur Folge, dass der Landwirt dann auch entsprechend arbeiten muss“, erklärt Richter. Also mit wenig Sorgfalt und auf den schnellen Ertrag ausgerichtet, dabei oft mit geminderter Qualität.

Slow Food hingegen bedeutet, den Rohstoffen die Zeit und alle Nährstoffe zu geben, die sie brauchen. „Qualität schaffe ich nicht, wenn ich gar nicht mehr weiß, was im Lebensmittel drin ist“, ist der Bäckermeister überzeugt.

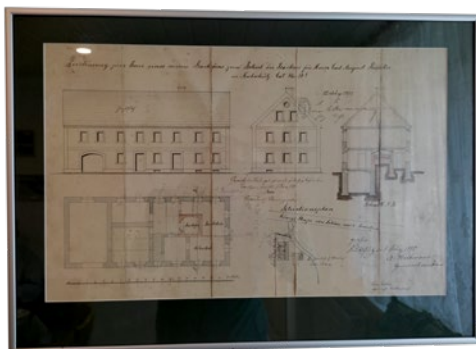
## Bäckerei mit Geschichte

Das Kubschützer Unternehmen in der Oberlausitz führt Richter in der fünften Generation. „Mein Urgroßvater hat den Betrieb gegründet, wahrscheinlich als Bauernhofbäckerei“, sagt er. Eine alte Bauzeichnung zeigt das Gebäude im Jahr 1897, noch vor dem Einbau des alten Backofens, der sich noch im Fundament des Kellers befindet. Während der Weltkriege erlebte die Bäckerei ein Auf und Ab. „Weil Familienangehörige im Kriegsdienst waren, wurde sie zwischenzeitlich verpachtet.“

Stefans Vater Siegfried, Jahrgang 1939, reaktivierte den Betrieb Mitte der 1950er-Jahre und kämpfte zu DDR-Zeiten jährlich um dessen Erhalt, weil die Grundversorgung der Bevölkerung zentral organisiert werden sollte. „Über uns schwebte das Damokles-

schwert der Bautzener Brotfabrik. Mein Vater hat die Bäckerei sprichwörtlich von Jahr zu Jahr gerettet und alle zwölf Monate eine neue Genehmigung eingeholt“, beschreibt der Sohn, selbst 1979 geboren, die damalige Zeit. „Wäre die politische Wende nicht gekommen, hätte mir mein Vater abgeraten, Bäcker zu werden.“

Schon damals pflegte die Bäckerfamilie Richter einen engen Kontakt zu regionalen Herstellern. Ein Erbe, das Stefan Richter bis heute nur zu gerne fortführt. „Ich beziehe meinen Champagnerroggen von der Rätze-Mühle und pflege eine Kooperation mit einem Landwirt für alte Getreidesorten“, sagt er. Der habe seinerzeit einen Bäcker gesucht, der das Korn verarbeiten wollte.



Auf alten Bauzeichnungen ist der Betrieb in einer älteren Version zu sehen

„Ich war einer der Ersten in der Region, der mit alten Getreidesorten gearbeitet und zum Beispiel auch Schwarzbrot gemacht hat“, so Richter. Produkte herzustellen, die geschmacklich von den Rohstoffen leben, sei eine sehr befriedigende handwerkliche Tätigkeit, schwärmt er.

## Nachwende-Zeit

Zwischen der durch die DDR geprägten Zeit und Stefan Richters

Übernahme durchlebte die Bäckerei jedoch noch eine andere Phase. „Nach der Wende erwarteten die Leute auf Anhieb große Vielfalt. Damals gingen viele Handwerkskollegen dazu über, auf Backmischungen zu setzen“, erinnert sich der Bäckermeister. Auch der Kubschützer Betrieb kam mit der schönen neuen Welt der Brot- und Brötchenbackmittel in Kontakt.





Im Kessel ruht bereits der Sauerteig für den nächsten Tag

Die Hersteller liefen bei vielen Ost-Betrieben offene Türen ein. Wegen der Mangelwirtschaft war man es gewohnt, mit unterschiedlichen Mitteln zu experimentieren, um mehr Vielfalt und Aromen ins Sortiment zu zaubern. „Mehl wurde zum Teil brutal geschönt, weil es in der kollektiven Landwirtschaft so große Mängel gab“, erklärt Stefan Richter.

Der erste Ausflug nach der Wende führte denn auch auf die Internorga nach Hamburg. „Dort haben wir eine Vier-Saaten-Mischung geschenkt bekommen. Das Brot hätte man sicher selbst aus Saaten zusammensetzen können“, resümiert der Bäckermeister. Ein „neues Backmalz“, wie der Vater es nannte, zog ebenfalls in die Kubschützer Backstube ein. Unter anderem landete es im Brötchenteig.

## Lehre in der Fremde

Während der Senior Siegfried seinen Betrieb mit den hinzu gewonnenen Möglichkeiten neu ausrichtete, zog Junior Stefan in die Lehre und in die Welt der handwerklichen Bäckereien hinaus. „Mein Vater hat mich auf Reisen geschickt, damit ich andere Eindrücke mitbringe“, erzählt er. Die erste Station seiner Bäckerwalz führte Richter nach Bremen. In Kirchweyhe, einer Gemeinde im Bremer Süden, fand er Arbeit bei einem Konditormeister. Anschließend ging es zu einem Bäckermeister nach Rheda-Wiedenbrück.

Ganz gleich, wo Stefan Station machte, überall sog er das handwerkliche Wissen förmlich auf. „Hier in Kubschütz haben



Zahlreiche Rohstoffe bezieht die Bäckerei direkt aus der Region



Gute Rohstoffe sorgen für eine größere Aromenvielfalt bei Brot und Brötchen

wir damals keine Brezeln und Croissants gemacht, daher war der Aufenthalt in der Konditorei sehr sinnvoll.“ Da es sich überwiegend um kleine Betriebe ohne große technische Anlagen handelte, waren Handwerk und große Fingerfertigkeit zwingend notwendig und Richter lernte eine Menge.

Zurück von der in der Heimat, entschied er sich zur Teilnahme an einem Meisterkurs. „Ich besuchte einen Vorbereitungskurs in Hannover und absolvierte meine Prüfung dann in Dresden, weil mein Vater zwischenzeitlich krank wurde“, sagt er. Fortan arbeitete er mehrere Jahre im elterlichen Betrieb mit, bis er ihn 2013 schließlich übernahm. Von nun an konnte Stefan Richter die Dorfbäckerei ganz nach seinen Vorstellungen gestalten.

## Zurück zu den Wurzeln

Für ihn bedeutete das vor allem eines: zurück zu den Ursprüngen, weg von industriellen Helfern. „In der DDR stand die handwerkliche Arbeit immer im Vordergrund. Sauerteig hat unseren Tagesrhythmus bestimmt, damit bin ich groß geworden“, sagt der Bäckermeister. Er fragte sich: „Was für einen Betrieb will ich führen? Wo will ich hin? Was will ich behalten?“ und leitete die notwendigen Änderungen ein.

Zum einen gab es da die Wünsche der Kundschaft. Sie verlangte ein klassisches Sortiment mit Weizenbrötchen, Roggenmischbrot und





Neben den üblichen Standard-Gebäcken gibt es verschiedene Brot-Spezialitäten im Sortiment

Hefekuchen am Wochenende. Auf der anderen Seite war Richter klar, dass er langfristig als reine Dorfbäckerei im 2.500-Seelen-Ort und zwischen 100 (unter der Woche) und 200 Kundinnen und Kunden (am Wochenende) nicht überleben konnte. „Ein guter Bon liegt bei uns bei etwa 4,50 Euro, für gewöhnlich beträgt er aber eher 2,50 Euro“, sagt der Bäckermeister.

Neue Kundschaft sollte also nach Kubschütz, denn weitere Standorte wollte der Bäckermeister nicht eröffnen. Innerhalb dieses Spannungsfeldes musste er sich etwas überlegen. „Im Verkauf am Standort Dorf ist der Umgang mit der Stammkundschaft wesentlich. Es wird erwartet, dass man die Namen und auch bestimmte Vorlieben kennt. Verkaufsgespräche im urbanen Bereich sind eher von Bedarfsermittlung geprägt. Da muss ich jeden Kunden neu kennenlernen und kann viele Zusatzverkäufe generieren. Auf dem Dorf muss ich eine Sensibilität entwickeln, was geht und was nicht“, erklärt der Fachmann.

## Der Kundschaft gerecht werden

Vorsichtig wagte Richter Neuerungen, ohne seine Stammkundschaft dabei zu verprellen. Er kreierte Spezialbrot mit Walnüssen, verfeinerte einen sauerartiggetriebenen Roggenmischbrotteig mit gerösteten Kürbiskernen, Nüssen sowie Roggenschrot und entwickelte gleich drei neue Schwarzbrotarten ohne Backmittel. „Mit jeder neuen Sorte habe ich

eine Tüte eliminiert“, berichtet er stolz. Um die 20 verschiedene Brot-sorten produziert er heute regelmäßig, darunter einige Standards und wechselnde Spezialitäten.



Diskussionen gab es mit der Kundschaft, als eines Tages das Brötchen-Backmittel aus der Rezeptur verschwand. „Das hat uns zu DDR-Zeiten auch nicht geschadet“, protestierten einige Leute verständnislos. Richter klärte auf, reagierte besonnen und zog sein Ding dennoch durch. „Viele fragten: Was ist denn da im Brötchen drin, das schadet? Aber das ist die falsche Frage. Die richtige lautet: Was ist in meinem drin, das nützt?“, sagt er.

Inzwischen gibt es nur noch ein einziges Produkt, das Richter künstlich aufpeppt. „Pfannkuchen sind mein wunder Punkt. Da ist noch ein Emulgator drin, der letzte Zusatzstoff im Sortiment“, räumt er ein. Viele Stammkundinnen und Stammkunden verlangten nach der Backware, sagt er. „Aber Dinkelkrapfen sollen die Pfannkuchen irgendwann ablösen.“ Pfannkuchen ist im Osten der Republik die Bezeichnung für Berliner oder Krapfen.

## Bekanntheit ausbauen

Darüber hinaus baute Richter weitere Kooperationen aus. Neben dem Geschäft in Kubschütz liefert der Betrieb mit insgesamt sechs Mitarbeitenden heute Backwaren an mehrere Dorfläden in Nachbar-Orten.

Er akquirierte Lieferkundschaft in der Gastronomie, heimste mehrere Unternehmerpreise ein und baute seine Öffentlichkeitsarbeit weiter aus. „Nach der Lidl-Aktion haben viele Leute auch überregional zu meinem Laden gefunden“, sagt er. Und auch online kann bestellt werden. Bis an die Küste werde sein Brot ausgeliefert, erklärt Richter.

**BÄCKEREI STEFAN RICHTER**  
 Inhaber: Stefan Richter  
 Bahnhofstraße 25  
 02627 Kubschütz  
 Telefon: 03591/22656  
 /Baeckermeister  
 baeckermeister-richter.de  
 info@baeckermeister-richter.de

Seine Philosophie teilt er auf sozialen Medien, bei Vorträgen oder zu anderen Gelegenheiten. Lange Teigruhe, reduzierter Hefeinsatz und immer wieder Sauerteig sind so Dinge, deren Nutzen er geduldig wieder und wieder erklärt. „Ich lege Wert darauf, dass wir innerhalb des Betriebes eine sinnvolle Struktur schaffen und dabei möglichst nachhaltig unterwegs sind“, erklärt der Kubschützer. Das bedeutet unter anderem eine lange Gare mit möglichst geringem Energieeinsatz zu realisieren.

Wo es früher zahlreiche verschiedene Rohstoffe gab, hat Richter den Einsatz deutlich verschlankt. „Das Sortiment war früher ähnlich breit, aber es wurden mehr unterschiedliche Rohstoffe genutzt.“ Mit der Ausbildung zum Brotsommelier hat sich der Bäckermeister zusätzliches Marketing-Wissen angeeignet.

„Meine Projektarbeit handelte vom Mehrwert regionaler Rohstoffe für Brot“, sagt er. Die Zukunft seines Betriebes sieht er vorerst als gesichert an. „Das Backhandwerk ist eine Tätigkeit, die Umsatz bringt und gleichzeitig viel Freiheit lässt, um meinen Beruf als Hobby zu zu erleben.“



# VORSCHAU

**BROTpro** gibt es viermal jährlich.  
Die nächste Ausgabe erscheint  
am 05. Juli 2023

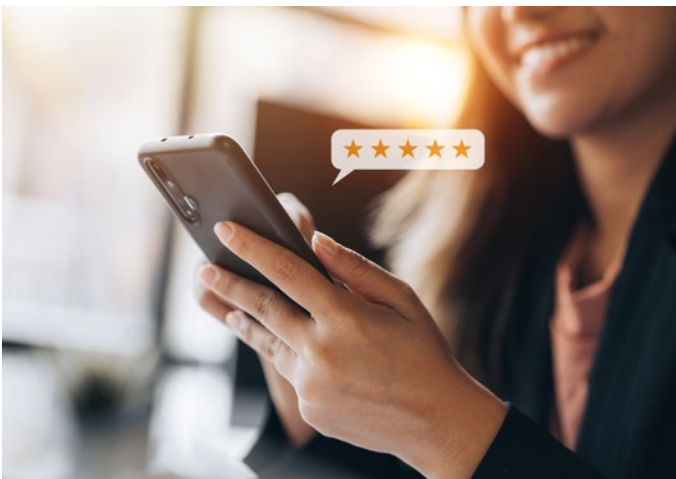
Darum geht es unter anderem:



◉ Französische Backkunst – wie das perfekte Baguette gelingt



◉ Heterogener Weizen – Vielfalt auf dem Acker und in der Backstube



◉ Reputationsmanagement – so pflegt man den guten Ruf des Unternehmens



◉ Backprozess – Temperaturkurven sinnvoll planen

**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**  
ADB Sachsen, Nadja Alessi, Martin Bimpage,  
Annette Fürst, Godehard Höweling,  
Gesä Lükens, Max Stecker

**FOTOS**  
stock.adobe.com: 201122, ag visuell,  
Agnieszka, aiakawa, Alonbou,  
alphaspirit, Andreas Koch, Anela  
Ramba/peopleimages.com, Arundhati,

chayathon2000, Couleurs-Pic,  
contrastwerkstatt, Danaan, David  
Bokuchava, denisismagilov, Drachen  
haben Flügel, Dragana Gordic, Drobok  
Dean, dusanpetkovic1, Farknot  
Architect, fizkes, Gerhard Seybert,  
Gina Sanders, Grecaud Paul, Ingo  
Bartussek, Inna, Jacob Lund, Jirapong,  
JuanCarlos, JuanCi Studio,  
kamiphotos, Kaspars Grinvalds,  
kjekol, koldunova, Krakenimages.com,  
Kzenon, magele-picture, Malik Naliki,  
Maryna Osadcha, Monica, motorolka,  
photocrew, PhotoPlus+, Ratirath,  
REDPIXEL, rh2010, RioPatuca Images,  
ritablue, romeof, S.Kobold,  
schreiberVIS, simoneminh,  
somchai20162516, Stella, Thomas  
Reimer, tigercat\_lpg, tilialucida, Tomo  
Jesenicnik, tycoon101, VIKTORIIA  
DROBOT, wachiwit, Wayhome Studio,  
womue, Yakobchuk Olena, YURII  
MASLAK, zest\_marina, zhengzaishanchu,  
Довидовская Михаил, Лариса  
Людковская, Надія Коваль

**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**



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](mailto: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.