

Ein Team, das alles prima gebacken kriegt

In der Vorweihnachtszeit herrscht Hochbetrieb in der Bäckerei der Werksiedlung St. Christoph / Christstollen und Plätzchen sind schnell ausverkauft.



Bäckerei Werksiedlung St. Christoph Foto: Jutta Schütz

KANDERN. Es duftet verführerisch nach frischem Brot – und zwar schon beim Aussteigen auf dem Parkplatz der Werksiedlung St. Christoph, der Lebensgemeinschaft, in der Menschen mit oder ohne Behinderung wohnen und zusammen arbeiten. So geht es quasi immer der Nase nach in die gute Backstube der Werksiedlung. Das Bäckerteam um Backstubenleiter und Bäckermeister Jürgen Kromer ist schwer beschäftigt. Pünktlich kurz vor Weihnachten müssen die letzten bestellten Brotwaren ausgeliefert werden.

Wer allerdings jetzt noch auf eine erfüllbare Stollenbestellung hofft, hat Pech: "Unsere Christstollen und auch die Plätzchen sind restlos ausverkauft", informiert Peter Roser, gelernter Arbeitserzieher und nun Bäcker in Ausbildung.

Fünf Bewohner der Werksiedlung arbeiten zusammen mit Roser, Kromer und Mariella Buschmann, die ein Freiwilliges Soziales Jahr (FSJ) bestreitet, in der Bäckerei und sind stolz darauf, dass ihre Backwaren gut nachgefragt werden. "Brot und Backwaren sollen ja nicht nur uns schmecken, sondern wir wollen, dass die Leute sie kaufen", spricht Bäckerlehrling Ulavo van Gent für seine Kollegen, Peter Leinebach, Andreas Baumgärtner,

Jens Schulz und Frank Oehler.

Ulavo mischt Teig für Roggenbrot – der sei übrigens ziemlich klebrig, meint er. Derweil stellen die anderen Bäcker am großen Holztisch die Brotwaagen für die Teiglinge auf das gewünschte Gewicht ein. Das erste Tablett mit fertigem Teig wird gebracht, und dieser wird in passende Teiglinge aufgeteilt und abgewogen. Mit viel Präzision verbunden fliegen die künftigen Brote zielgenau über den Tisch und landen auf einer Mehlunterlage, wo sie durch flinke Hände ihre endgültige Form erhalten und in Blechformen oder Weidenkörbchen gepackt werden, die schon auf fahrbaren Regalen platziert sind. Dort ruhen sie kurz, bevor das zuvor schon fertiggestellte Weizenmischbrot aus dem Ofen geholt werden kann.

Normale Nachtarbeitszeiten wie sie in industriellen oder traditionellen Bäckereien üblich sind, damit die Brötchen morgens für die Kunden bereit stehen, gibt es in der Werksiedlung nicht. Von 10 Uhr morgens an wird gebacken, das Brot dann für den kommenden Tag ausgeliefert. "Da wir auf der Bio-Schiene mit teilweise nach dem Mondkalender gesäten und geernteten, biologischen Getreidesorten und nicht industriellen Gärungshilfen sondern der natürlichen Gärung arbeiten, sollten unsere Backwaren einen Tag ruhen, bevor sie verkauft werden", erklären Kromer und Werkstattleiter Thomas Hilz.

**"Wir betreiben
regelrecht Voodoo-Zauber."**

Thomas Hilz

Die Arbeitszeiten müssen überdies zu den Bedürfnissen der Menschen passen, die auf dem ersten Arbeitsmarkt – "ich hasse den Begriff eigentlich, denn er wertet Arbeitskräfte, die andere, nicht zur Normgesellschaft passende Fähigkeiten haben, eigentlich ab", so Hilz – nicht oder erst mit besonderer Hilfe unterkommen. Gerade vor kurzem allerdings hat ein Bewohner der Werksiedlung endgültigen den Sprung geschafft: Er

macht jetzt eine "normale" Bäckerlehre. "Inklusion, das sehen Sie jetzt, ist bei uns schon länger ein Thema", findet der Werkstattleiter im Gespräch mit der Badischen Zeitung. Ständigen Nachschub liefern die St. Christoph-Bäcker auf der Plätzchen-Schiene mit Hildabrötle, flammenden Herzen, Nussknackern, Linzerschnitten, Streusel oder Pfauenaugen.

Beim Brot ist die Variantenvielfalt ebenso groß: Roggenbrot, ein ferment-dunkles Vollkornbrot, Glashüttener Brot mit 60-prozentigem Weizenanteil, Nusskrütle, Bauernlaib, Buttermast, Kürbiskernbrot – für all das werden Teige angerührt. "Wir betreiben dabei regelrecht Voodoo-Zauber in der Backstube, denn Herr Kromer muss bei den Temperaturen bei denen das Brot am besten aufgeht, experimentieren. Ist der Teig zu warm, kommen Eiswürfel dazu, ist er zu kalt, kommt er schon mal in vorgewärmte Formen", lacht Hilz.

Auch die Backöfen haben so ihre Tücken. Was außen an Temperatur draufsteht ist noch längst nicht an Temperatur drin. "Am Anfang habe ich aus den mehr als 20 Jahre alten Elektro- und Gasöfen erst mal Kohle anstatt Brotlaibe herausgeholt, bis ich die exakt beste Temperatureinstellung herausgefunden habe, die von der Außenanzeige teilweise um bis zu vierzig Grad abweicht", schmunzelt Kromer.

150 bis 180 Brote täglich und dazu 250 Weckle

150 bis 180 Brote werden täglich in der Werksiedlung gebacken, dazu 250 Weckle. Seit der kleine Laden der Werksiedlung in der Kanderner Hauptstraße 3, der "Alten Schmiede" mit einem Naturkostladen im gleichen Gebäude kooperiert, trägt sich der Verkauf aus

Produkten der Werksiedlung und der Backwaren. Die werden übrigens noch über Hieber, den Hof Dinkelberg, der auch Getreide und Mehl liefert und die Schopfheimer Bäckerei Trefzger angeboten. Die Arbeitsstelle in der Bäckerei wird im Übrigen von allen Bewohnern sehr wertgeschätzt, informiert Kromer. "Stressfrei muss es sein – und das leistet der normale Arbeitsmarkt für unsere Menschen oft nicht", erläutert Hiltz, die besonderen Arbeitsplatzverhältnisse. Essen kochen, backen – "das hat auch einen heilpädagogischen Ansatz, denn Essen hält Leib und Seele zusammen", zeigt sich Hiltz überzeugt.

Autor: Jutta Schütz