

Das Bäcker-Imperium

Ein Science Fiction aus der Vergangenheit.

Wir schreiben das Jahr 1947. Ein beliebiger Tag um 10 Uhr morgens. Der Großindustrielle Richard Hufgard betritt seine neue Produktionshalle im nordhessischen Eschwege. Zwei Lebensmittelingenieure, drei EDV-Spezialisten, ein Mechaniker und 5 Leiharbeiter aus Fernost, begrüßen ihren Patriarchen. Wir befinden uns in der Teigmacherei. 120 gigantische Turboknetzer für je 5000 Kilo Teig werden computergesteuert mit Mehl, Wasser und synthetischen Treibmitteln befüllt. Die fertigen Teige werden von Robotern in Formen gegossen und auf das Förderband eines 180 Meter langen Durchlaufofens gelegt. Vollautomatisch werden die genormten Einheitsbrote eingeschweißt, auf Paletten gepackt und durch ferngesteuerte Gabelstapler zu den wartenden LKW's gebracht. In kürzester Zeit werden die Brote in den Regalen der führenden drei Discountketten liegen. Bäckereien gibt es schon lange nicht mehr.

Große Einkaufszentren, billige Industriewaren und der Verlust an gutem Geschmack durch immer mehr Fast Food, hatten die Menschen abstumpfen lassen. Für Individualität, Kreativität, Natürlichkeit und Genuss gab es keine Nachfrage mehr. So kam es, dass das Bäckerhandwerk ausstarb und die Industrie den Menschen sagte was gut für sie ist. Und die Menschen glaubten es - bis heute.



Die Bäckerei Hufgard wurde 1947 von Richard und Elfriede Hufgard zunächst gepachtet und 1960 gekauft. (Foto privat).

Bäckerfamilie kontra Backwarenindustrie?

Folgen der zunehmenden Filialisierung und Massenproduktion.



Backstube um etwa 1950.

Ganz so abwegig ist die Geschichte von Richard dem Patriarchen gar nicht. Sie spielt lediglich in der falschen Zeit. Denn damals konnte sich kaum jemand dieses Szenario vorstellen. Heute ist das ganz normal. Brotfabriken produzieren täglich hunderte von Tonnen an

werden. Viele Arbeitsplätze schafft das nicht. Das macht nachdenklich, bietet aber auch die Chance besser zu sein. Unsere zahlreichen Auszeichnungen und die Treue unserer Kunden zeigen, dass es uns gelingt.

Brot, Brötchen und anderen Backwaren. Und je weiter die Automatisierung voran schreitet, um so überflüssiger werden die Menschen. Über Nacht rollen Lastkraftwagen aus anderen europäischen Ländern mit billig produzierten Teiglingen über die Autobahnen, die hier nur noch fertiggebacken

Zahlen und Strukturen:

Laut Angaben des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks werden in den über 16.000 Bäckereien mit insgesamt 47.000 Verkaufsstellen, derzeit rund 36.000 junge Menschen ausgebildet. Das entspricht rund 13 Prozent aller Mitarbeiter im Bäckerhandwerk (rd. 277.000). Der jährliche Gesamtumsatz aller Bäckereien in Deutschland liegt bei rund 12 Milliarden Euro. Hier muss man allerdings eine Trennung vornehmen. Denn Bäckerei ist nicht gleich Bäckerei. Es gibt auf der einen Seite die kleinen und mittleren (Familien-) Betriebe und auf der anderen Seite die Großbäckereien, die zwar in der Handwerksrolle eingetragen sind, aber durchaus im industriellen Maßstab produzieren - was kein Widerspruch sein muss. Große Bäckereiunternehmen wie beispielsweise Schäfer's Brot und Kuchen GmbH mit rund 1000 Filialen (Umsatz 2007: 248,7 Mio. Euro) gehören längst zur EDEKA-Gruppe und genießen in deren Märkten ihr Hausrecht.

Leckeres und Gutes bis Dezember

Unsere speziellen Angebote von Oktober bis zum Jahresende.



Stollen sind so lecker, man kann gar nicht früh genug damit anfangen. Genießen Sie im Oktober unseren feinen Quarkstollen mit frischem Quark, saftigen Rosinen und anderen edel aufeinander abgestimmten Zutaten. (Abb. ähnlich.)

Der Quarkstollen ist unsere Empfehlung für den Oktober.
Preis je nach Gewicht.



Im kühlen Herbst braucht man etwas herzhafte kräftiges. Unser Kerndelbrot ist da genau richtig. Mit Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und echtem Natursauerteig ist das Kerndelbrot ein richtiges Kraftwerk.

Das Kerndelbrot gibt's im November für herbstliche 1,95 Euro / 500g



Unser Früchtebrot ist ein ganz besonderer Leckerbissen. Saftig und aromatisch von der ersten bis zur letzten Scheibe. Wir bieten es Ihnen **im Dezember besonders günstig** an. Verpassen Sie auch nicht unsere preisgekrönten Stollen, die selbst gemachten Knusperhäuschen und das feine Kekssortiment. Alles selbst und von Hand gemacht.

