

Interview mit Gerhild Fischer, Biobäcker Fischer

Über: Gesundheit und alte Rezepte - Kreativität und nachhaltiger 3D-Druck – Plastikfolien, Kassenbons und Gewinnmaximierung im Handel

Die Fragen stellte das Netzwerk Nachhaltigkeit in der Wirtschaft, Interview geführt von Dr. Sophie Kühling, IHK Halle-Dessau.

Liebe Frau Fischer, bitte stellen Sie Ihr Unternehmen kurz vor:

Mein Name ist Gerhild Fischer, ich bin 57 Jahre alt und betreibe in der 7. Generation eine Bäckerei als Bäckermeisterin. Mein Mann und ich sind seit 1986 selbständig in Rothenburg an der Saale in der Stadt Wettin-Löbejün tätig. Wir haben die Bäckerei von meinen Eltern übernommen, die sie im Jahr 1951 gekauft hatten.

Angefangen im Sozialismus sind wir mit der realen Welt der Mangelwirtschaft konfrontiert worden. So haben wir uns in den ersten vier Jahren unserer Selbständigkeit ständig bemühen müssen, genug Rohstoffe verarbeiten zu können. Da wir damit aufgewachsen waren, wurde diese Hürde spielend gemeistert. Wir sind unseren Weg auf dem Dorf mit genügend Schwierigkeiten gegangen. Seit 1990 war ein anderes Backen angesagt und wir haben begonnen, Lehrlinge auszubilden. Es wurden Filialen eröffnet und unsere Bäckerei lief denselben Weg, wie viele andere Bäckereien auch. Wir investierten viel Geld in die Backstube, sprich einen neuen Backofen, Knetmaschine, Brötchenwirkmaschine und Kühltechnik. Eine neue Ladeneinrichtung wurde angeschafft und Kredite aufgenommen. Da das Haus um die Bäckerei 1994 unter Denkmalschutz gestellt wurde, konnte daran nicht viel gemacht werden.



(Quelle: Bio Bäckerei Gerhild Fischer)

Warum ist Ihre Bäckerei nachhaltig?

Wir backen seit jeher mit alten Rezepten teils von Urgroßeltern, Eltern aber auch mit Rezepten von unseren Lehrmeistern. In den Jahren von 1990 bis 2014, in welchen wir 28 Lehrlinge ausbildeten, haben wir uns verändert. Auch wir haben von unseren Lehrlingen gelernt und diese haben uns durch ihre Individualität geprägt. So möchte ich Anke Deimig, heute selbst Bäckermeisterin, hier nennen, da sie durch ihre überzeugende und liebe Art den Bio-Gedanken in unseren Kopf legte. Als sie das erste Mal fragte, ob sie einen Rüblikuchen backen dürfe, habe ich geschluckt und dachte, mal sehen was das wird und siehe da: Es hat überraschenderweise super geschmeckt. Auch Ihre Vollkornkekse haben mich überzeugt.

Da sich die Zeiten geändert haben und wir nicht auf der großen Welle des Backens beziehungsweise des Aufbackens mitschwimmen wollten, hat es noch vier Jahre gedauert, bis wir den Schritt zur Bio-Zertifizierung gegangen sind. So habe ich in meinem alten Rezeptbuch weitergesucht und so mein gesamtes Backprogramm überarbeitet. In meiner Kundschaft war eine junge Frau, die in Halle eine Bio-Kiste vertreibt und mir erzählte, dass es im Großraum Halle keinen zertifizierten Bio-Bäcker gibt. In meinen Überlegungen fragte ich mich, was mich zu einer Bio-Bäckerei unterscheidet. Einzig die Rohstoffe, denn traditionell gebacken wird ja bereits. Da es in Sachsen-Anhalt auch heute nur noch eine weitere Bio- Bäckerei in der Nähe von Salzwedel gibt, haben wir drüber nachgedacht, wie wir unsere Zukunft gestalten wollen.

Ich stelle mir das schwierig vor, auf dem Land genügend Kundschaft zu finden. Wie haben Sie den Markt für Ihre Bio-Backwaren gefunden?

Der Absatz unserer Produkte wurde durch den demografischen Wandel und die Abwanderung von Dörfern in die großen Städte immer schwieriger. So ist unser Ort von ehemals 1900 Einwohner auf gerade mal 500 geschrumpft. Nach längerer Vorbereitung haben wir dann im Februar 2006 das erste Mal Brot in Bio-Qualität gebacken. Das Neue war, dass wir auch mit ausgemahlenem Mehl die Brote und Brötchen den Bioläden in Halle anboten. Erst einmal mittwochs haben wir die Bioläden in Halle mit Mischbrot und 2 weiteren Vollkornbrotarten und 5 Sorten Brötchen, darunter das bekannte Doppelbrötchen, beliefert. Nach sechs Wochen kam noch der Samstag auf Wunsch der Bioläden dazu. Und nach weiteren vier Wochen wussten wir, dass wir nicht mehr zweigleisig fahren wollen. So haben wir beschlossen, das Brot- und Brötchen-Sortiment auf 100% Bio umzustellen. Dies war dann im Oktober 2006 der Fall. Gleichzeitig fing in Halle der erste Bio-Caterer an, Schulen und Kindergärten zu versorgen.

Mit Hilfe der Presse, die das Thema Bio interessant fand und der aufgeschlossenen Bevölkerung von Halle wurde unsere Produktion und der Verkauf wieder steigend. Im November 2007 fand in Halle der erste Bio-Abendmarkt, organisiert von Bioland und der Bio-Höfe Gemeinschaft, statt. Dies war eine hervorragende Möglichkeit sich zu präsentieren. Es machte Spaß, wieder mit alten Rezepten tolle Backwaren herzustellen und zu verkaufen. Unser



(Quelle: Bio Bäckerei Gerhild Fischer)

Schlüsselerlebnis, dass wir auf dem richtigen Weg sind, hatten wir 2006 im Oktober. Die Mitteldeutsche Zeitung berichtete über die komplette Umstellung unsere Bäckerei auf Bioprodukte. Am darauffolgenden Samstag, ich kam von der Filiale und vom Ausliefern aus Halle zurück, sah ich eine junge Familie mit einem dreijährigen Kind vor unserer Backstube aus dem Auto steigen. Wir hatten unseren Laden schon geschlossen und ich fragte ob sie zur Bäckerei wollen. Sie antworteten, dass sie gerne was kaufen würden, weil ihr Sohn eine Milcheiweiß- und Ei-Unverträglichkeit hat. Ich bat ihnen aus dem Auto, wo die Reste an Brötchen aus der Filiale waren, an. Brot und Brötchen waren alle, außer den Butterhörnchen, für das Kind geeignet. Robin, der Dreijährige, nahm ein Doppelbrötchen, höhle die Krume aus, schaute noch mal zu seiner Mutter und fragte: „Mama, darf ich das wirklich essen?“ So war klar, dass wir auf dem richtigen Wege sind.

Im Laufe der Jahre habe ich oft Kunden gehabt die Probleme mit Allergien hatten und allein durch das traditionell hergestellte Brot wieder normal essen konnten. Leider gibt es in Sachsen-Anhalt keine Biomühle, sodass ich mein Mehl aus Sachsen beziehen muss. Vor Ort konnte ich mich überzeugen, dass der Müller sein Mehl aus dem Korn der Bauern im Umkreis herstellt und dazu die Wasserkraft nutzt. Er sagt den Bauern, was er für Getreide braucht und die einigen sich und bauen danach an. Wir nutzen die Möglichkeit, wenn wir Rohstoffe von den Bauern brauchen, zum Beispiel die Möhren fürs Rübliobrot, Kürbis für den Kürbissstuten, Bärlauch für das Dinkel-Bärlauch-Baguette oder die Kartoffeln für's Kartoffelbrot, dies von den Mitstreitern des Bio-Abendmarkts zu erwerben. So werden gleichzeitig die einheimischen Kollegen unterstützt, wir haben keine langen Transportwege und die Frische und Qualität sind natürlich auch nicht zu überbieten. Nachhaltig ist auch unsere Vorbestell-App. Damit haben wir unsere nicht verkauften Reste, die zum Verfüttern an Tiere gehen, erheblich reduziert. Das ist maximal ein kleiner Stoffbeutel voll pro Woche.

Anhand des Plätzchens, welches für Sie hier zum Verkosten steht und Ihnen hoffentlich schmeckt, kann ich noch einen weiteren nachhaltigen Aspekt anbringen. Diese Plätzchen

sind gebacken nach einem Mürbeteigrezept von meinem Urgroßvater. Nun gab es damals nicht genügend Rohstoffe, aber doch eine ansprechende Qualität. Das Rezept besteht aus Margarine, Zucker und Mehl. Ist also vegan. Die Marmelade habe ich selber gekocht und besteht aus Himbeeren und Zucker. Nun sind wir hier im Fraunhofer-Institut und ich habe einen Ausstecher aus Maisstärke anfertigen lassen, welcher das Logo des Fraunhofer-Instituts darstellt. Zu dieser Idee kam ich, als man 2016 von seitens der Kirche auf mich zukam und mich fragte, ob ich mich im Lutherjahr am Kirchentag beteiligen möchte. Man meinte, ich könnte doch mit Kindern in den Franckeschen Stiftungen, wo der regionale Kirchentag stattfand, Brot backen. Da dies technisch nicht möglich war, da der Backofen von 1741 ist, machte ich den Vorschlag, mit den Kindern die Lutherrose als Plätzchen zu backen. Ich suchte im Internet nach der Ausstechform und musste feststellen, dass diese nicht verfügbar war. So wandte ich mich an die Handwerkskammer Halle und fragte, ob nicht Auszubildende im Metallbereich mir so eine Ausstechform herstellen könnten. Dies konnte so nicht umgesetzt werden und man brachte mich mit der Fachhochschule Merseburg an einen Tisch. So wurden nach meinen Ideen der Keksausstecher Lutherrose im 3D-Druck hergestellt. Dass das Filament aus Maisstärke bestand, fand ich sehr interessant, da ich mit dieser Materie überhaupt nicht vertraut war. Das Ergebnis war sehr gut.

3D-Druck beim Bäcker, das ist überraschend. Haben Sie daraus ein zweites Standbein entwickelt?



(Quelle: Bio Bäckerei Gerhild Fischer)

Ich erzählte meiner Freundin, eine Pfarrerin in Oberstdorf von meiner Kreativität und diese meinte, dass ich diese Idee nicht nur für mich behalten dürfe. So konnte ich mit Hilfe der Handwerkskammer einen Onlineshop aufbauen und die Lutherrose über 1000-mal in Deutschland verteilen. Das Thema Nachhaltigkeit war bei diesem Produkt bei meinen Kunden auf offene Ohren gestoßen. Der Ausstecher aus Maisstärke wurde von allen gerne angenommen.

Was würden Sie gern ändern, um Ihre Bäckerei noch nachhaltiger gestalten zu können?

Nun ist Nachhaltigkeit leider nicht überall in einer Bäckerei durchzusetzen. So steht zum einen das Veterinäramt mit seinen Anforderungen hinter mir, welche den unverhältnismäßig hohen Einsatz von Plastikfolie erwartet und andererseits das Finanzamt, welches auf das Ausdrucken der Kassenbons besteht. Bei Überprüfungen meiner Lohnabrechnungen durch die Rentenversicherung wurde mir extra mitgeteilt, dass man alle Unterlagen in Kopie und nicht als Datenträger haben möchte. Wie soll man sich nun verhalten, um allen gerecht zu werden? Wir sollten in unserer Gesellschaft auf jeden Fall auch das Wort Gewinnmaximierung streichen, da dies nicht in allen Bereichen möglich ist, mit weniger Arbeit mehr zu produzieren.

Ein Brot braucht, um ordentlich hergestellt zu werden und gut zu schmecken, nun mal 24 Stunden. Wenn wir an diesen 24 Stunden etwas ändern, geht dies zu Lasten der Qualität und des guten Geschmacks, welches sich auf die Gesundheit auswirkt. Die Lebensmittel, also die Mittel zum Leben, müssen in unserer Gesellschaft wieder zu mehr Wertschätzung gelangen. Dies fängt damit an, dass man allen Produzenten, wie Bauern, Müller, Bäcker und Fleischer genug Achtung vor ihrer Leistung zollt und bei den Preisen von seitens des Handels nicht die Gewinnmaximierung in den Vordergrund stellt. Die Preise müssen angemessen sein, damit alle damit leben können und unsere Umwelt noch ein langes Leben hat.

Autorin: Sophie Kühling