

# Die Profis demonstrieren den gewissen Kniff

Ein Blick in die Backstube von Köhler's Landbäckerei / Rund 16 000 Brötchen und 4 000 Brote am Tag

Von unserem Redaktionsmitglied  
Jörg Uwe Meller

**Graben-Neudorf.** Einfach paar Zahlen zur Einstimmung: Rund 16 000 Brötchen, 4 000 Brote, 4 800 Feingebäckstücke und 2 000 belegte Brötchen gehen Tag für Tag über den Ladentisch von Köhler's Landbäckerei in Graben-Neudorf. 15 bis 20 Tonnen Mehl werden in der Woche verarbeitet. Das liest sich in Sekunden. Eine Vorstellung von dem, was darin an Arbeit steckt, bekommen jetzt die Teilnehmer an der Auftaktveranstaltung der „Sommertour“ der BNN-Hardtausgabe.

Gearbeitet wird in zwei Schichten: von 22 Uhr bis gegen 6.30 Uhr und von 5 Uhr bis etwa 14.30 Uhr. Um 22 Uhr geht es los mit der Produktion der Teige, die dann zwei bis drei Stunden liegen müssen. Gegen 0.30 Uhr beginnt die Arbeit an den Öfen. 38 Filialen zwischen Reilingen, Neureut, Weingarten und Philippsburg werden beliefert.



Sommertour

„Wir haben eine Sieben-Tage-Woche“, sagt Thomas Backenstos. Backenstos ist in Köhler's Landbäckerei für Produktentwicklung und Ablauforganisation zuständig. Unter den 160 fest Angestellten arbeiten 55 in der Produktion: Bäcker und Konditoren (sieben mit Meistertitel) und derzeit 13 Auszubildende. Mit Teilzeitkräften sind es 220 Mitarbeiter.

Backstubenleiter Harald Liesaus schiebt eine neue Ladung Brote – 32 Stück – in den Holzofen. Der Ofen ist auf 300 Grad vorgeheizt, damit sich die Hitze verteilen kann. 50 bis 55 Minuten bleiben die Brote drin. Jeden Tag werden so fünf bis sechs Ofenladungen produziert. Wie viele Anlagen in der Bäckerei, wird auch diese traditionelle Technik per Computer gesteuert. Beheizt wird der Holzofen durch ein neues System mit Pellets. Am Ende des Tages bleibt als Rückstand eine Handvoll Asche. Und am Ende der Tour – das sei schon jetzt gesagt – bekommen alle Teilnehmer ein frisches Holzofenbröt.

Aber der Computer steuert beileibe nicht alles. In der Konditorei zum Beispiel wird gerade an einem Zwetschgenuken gearbeitet, gegenüber wird mit der Spritze eine Cremetorte verziert – alles nach wie vor von Hand. Täglich werden hier 250 bis 300 Kuchen hergestellt.



IN DER KONDITOREI von Köhler's Landbäckerei wird ein Zwetschgenuken belegt. Thomas Backenstos (Dritter von rechts) führt die Teilnehmer der ersten „Sommertour“ der BNN-Hardtausgabe durch die Backstube.  
Foto: Reporta

Und am Brezzeitlag dürfen die „Sommertourer“ selbst Hand anlegen.

Was eine gestandene Hausfrau ist, kriegt natürlich auch eine elegant geschlungene Brezel zustande. Wenn auch nicht in der Sekunden-schnelle wie die Profis, die sich trotz der 2 500 bis 3 000 Brezeln, die sie pro Tag produzieren, gut gelaunt Zeit nehmen, den Besuchern den gewissen Kniff zu demonstrieren. „Es ist beeindruckend, mit welcher Freude die Leute bei

der Arbeit sind“, sagt „Sommertour“-Teilnehmer Gerhard Hofheinz. „Das zeugt von einem guten Betriebsklima.“

Die Süßteig-anlage ist von 5 Uhr bis 13 Uhr im Dauereinsatz. 4 000 bis 4 500 süße Stücke werden hier am Tag hergestellt, von Apfeltaschen über Croissants bis zum gefüllten Kranz.

Der Sauerzeug wird alle 24 Stunden neu angesetzt – nach eigener Rezeptur. „Riechen Sie mal rein“, sagt Thomas Backenstos. „Dann ist

der Schnuffen weg.“ Im Behälter daneben garst bei 38 Grad bereits der Sauerzeug für den nächsten Tag vor sich hin.

Hygiene wird in der Backstube groß geschrieben. Die Mitarbeiter reinigen ihre Maschinen jeden Tag selber. Das Reinigungspersonal kümmert sich nur um Boden und Wände.

Übrigens: Jede Nacht wird im Hygienerraum das Feingebäck glaciert – mit 15 bis 18 Kilo Zuckerguss und Schokolade.