

## Schnupperstunde um Mitternacht



Kundennähe zu später Stunde: Die Nacht des Backens lockte mehr als 300 Besucher in die Backstube der Frische-Bäcker. Foto: Türk

Wie wird das Brot und werden die Brötchen oder das Gebäck hergestellt, die morgens so schön frisch in der Bäckerei zu kaufen sind? Die zweite bundesweit vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks organisierte Nacht des Backens gab in 230 Bäckereien Antworten. Zwei Thüringer Bäcker waren auch dabei. Bei den Frische-Bäckern in Orlishausen wurde man förmlich überrannt.

Schon vor 22 Uhr, dem offiziellen Startschuss der Backnacht, standen die Besucher Schlange. Trotz Dauerregen und Gewitter wollten rund 300 Besucher zusehen, wie Brot und Brötchen in der modernen Backstube der Frische-Bäcker geknetet und gebacken werden. Vor allem viele Kunden aus den 17 Filialen und Familien aus Orlishausen und Schloßvippach (dem ersten Standort der Bäckerei) schauten sich die Produktion an. Kinder und Jugendliche interessierten sich ebenso für die bis dato unbekannte Welt der Backstube wie die Eltern und Großeltern.

Geduldig warteten sie in langen Schlangen, bis sie vom Meister in Gruppen durch die Backstube geführt wurden. Und hier war das Erstaunen groß. Denn trotz der vielen Maschinen ist das Bäckerhandwerk bei den Frische-Bäckern immer noch viel Handarbeit. Fertige Brotmischungen kommen hier nicht in die Knetmaschine, sondern eigene Sauerteige ohne jegliche Geschmacksverstärker oder andere chemische Zusatzstoffe. Sämtliche Spezialsorten der insgesamt 17 Brotsorten werden mit der Hand bearbeitet. Backen mit Zeit haben sich Wolfgang Süpke und Mirko Hoschkara auf ihre Bäckerfahne geschrieben. Seit 2003 sind sie Mitglied in der Vereinigung Slow baking .

Für diese aufwendigen Produktionsmethoden interessierten sich die Gäste besonders, und mit staunenden Blicken schauten sie den Gesellen bei ihrer wieselflinken Handarbeit über die Schulter. Viele Fragen gab es auch zur Teigvorbereitung, den Zutaten und dem Backen selbst.

Damit die Besucher einen etwas größeren Überblick über das Geschehen in der Bäckerei erhielten, wurden in dieser Nacht Plunder und Pfannkuchen früher als üblich zubereitet. Außerdem konnte Wolfgang Süpke damit auch gleich eine Eigenkreation vorstellen, auf die er besonders stolz ist; seine Pfannkuchen ohne extra Backmittel also wie zu Omas Zeiten.

Mit der Premiere ihrer Nacht des Backens waren Süpke und

Quelle: Deutsche Handwerks Zeitung, , 11.07.2007  
letzte Änderung: 11.07.2007