

Krümel-Tage in der Bäckerei

Starke: Familienunternehmen mit Tradition

Neuenkirchen. Starke-Bäcker gibt es seit 1868. Die Bäckerei wurde von August Wilhelm Starke in Neuenkirchen vor dem Torens Bremens gegründet. Seither ist das Unternehmen familiengeführt – mittlerweile in der sechsten Generation. Der jetzige Geschäftsführer heißt Maik Starke.

Über die Jahre kamen immer mehr Filialen hinzu, sodass 2010 mit dem Bau eines neuen Firmengebäudes begonnen wurde. Nach einem Jahr Bauzeit zog die Firma mit Backstube und Büros in das neue Gebäude ein.

Heute sind dort 270 Mitarbeiter beschäftigt, die sich um die Bestellung der Backwaren, Teigmaschinen und Fertigungsarbeiten, Backen am Ofen und den Versand der Ware kümmern. Einer davon ist Mathias Zaudtke. Er hat die Aufgabe, die einzelnen Filialen zu betreuen und zu kontrollieren. Er ist auch für das Personalwesen zuständig und kümmert sich um den Nachwuchs. Dazu gehören Bäckerlehrlinge oder angehende Bürokauffeute.

Am Zukunftstag im April können Mädchen und Jungen einen Tag im Unternehmen verbringen, um sich ein Bild vom Beruf des Bä-

ckers oder Konditors zu machen. „Maik Starke“, sagt Zaudtke, „arbeitet immer wieder auch neue Rezepte aus und überprüft, die verschiedenen Backwaren in Ordnung sind.“ Eine seiner weiteren Aufgaben ist es, die Preise für Brot, Brötchen und verschiedene Kuchenorten festzulegen.

Jeden Tag gehen im Büro die Bestellungen der einzelnen Starke-Filialen ein. Das läuft über Computer. Es ist notwendig, damit die Teigmacher wissen, wie viel Teig zubereitet werden muss, um entsprechend die Ware zu produzieren.

Um Kunden auf verschiedene Angebote aufmerksam zu machen, wirbt Starke mit Anzeigen in der Zeitung. Es gibt Gutscheinkaktionen, bei denen verschiedene Produkte angeboten werden.

Als weitere Aktionen gibt es den „Krümel-Tag“, mit dem sich der Starke-Bäcker für Kinder einsetzt. An einem Tag im September wird aus dem Verkauf von Kürbisbrot und Kürbiskissen der Erlös an Kindergärten in der Region gespendet.

MALENA BLOCK, NOOR RAHMAN,
NELE REID, ZEINAB FADEL
UND LETIZIA KROMBHOLZ

Wie entsteht ein Berliner?

In der Konditorei beginnt die Arbeit nachts um zwei

Neuenkirchen. Beim Starke-Bäcker in Neuenkirchen gibt es verschiedene Abteilungen, die für die Produktion der Waren zuständig sind. Zwei Abteilungen bereiten Kuchen und Torten vor. In der Feinbäckerei werden verschiedene Blechkuchen, Plunder und Feingeback hergestellt.

In der Konditorei werden von sieben Angestellten und einem Auszubildenden verschiedene fruchthaltige und sahnige Schnitten oder Torten hergestellt. Die Mitarbeiter müssen allerdings sehr früh aufstehen. In der Konditorei

beginnt um 2 Uhr in der Nacht die Arbeit.

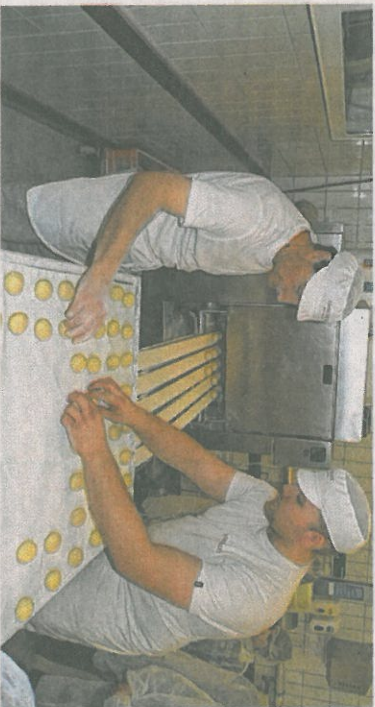
Alena Seidler, die seit acht Jahren für den Starke-Bäcker arbeitet, erzählt einiges über ihre Arbeit. Es werde heute schon vieles mit Maschinen gemacht, aber die Arbeit mit der Hand sei trotzdem geliebt, sagt sie. Torten würden mit viel Sorgfalt und Liebe zubereitet, sei es beim Verzieren und beim Belegen mit Obstschritten. Jeden Tag werden verschiedene Kuchenorten und Torten produziert. Dadurch wird auch sehr viel Sahne, Schokolade

und Obst verbraucht. Die frischen Rohstoffe wie Sahne oder Butter werden zwei- bis dreimal in der Woche vom Großhändler „Bäko“ angeliefert.

Wenn es auf das Jahresende zugeht, läuft die Berlinerproduktion beim Starke-Bäcker auf Hochtouren. Es werden mehrere Tausend Berliner am Tag produziert. Der Teig wird von einem der Teigmacher hergestellt, anschließend kommt der Teig in eine Maschine. Dort wird er zu kleinen Kugeln verarbeitet. Am Ende fallen sie auf ein Band und werden von dort von zwei Mitarbeitern in geordnete Reihen auf ein Blech gesetzt.

Nachdem die Rohlinge im Gärschrank aufgegangen sind, kommen die Berliner in eine Fettpfanne und werden dort ausgebacken. Nach dem Abkühlen müssen sie noch per Hand gefüllt und glasiert oder mit Puderzucker bestreut werden. Die je nach Bestellung gepackten Körbe kommen per Lkw in die einzelnen Filialen, wo die Kunden die Berliner kaufen und anschließend zu Hause genießen können. Lecker!

LEENA NIELSEN, KATHARINA LERCH,
NOUR FOUJANI, ERIC BRAZA
UND RIM ABOU KHALIL



Immer schön einer nach dem anderen: Zwei Mitarbeiter setzen die Berliner aufs Blech.
FOTOS (2): SABINE ARNDT