

Eine Menge Teig für 30 000 Brötchen

Ein Bäcker könnte bis zu drei Tonnen am Tag verarbeiten – die Hälfte der Arbeit wird von Hand erledigt

Neuenkirchen. Ortstermin beim „Starke“-Bäcker in Neuenkirchen. Ausgestattet mit Kittel und Schutzhaube und Mathias Zaudtke geht es durch eine Hygieneschleuse. In der Bäckerei wird als erstes ein Teig zu Brot verarbeitet. Ein erfahrener Bäcker weiß genau, wie das geht.

Die ausführliche Führung durch die ganze Bäckerei beginnt im Lager und endet an der Laderampe. In der Bäckerei arbeiten 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und 13 Auszubildende. Als Auszubildender hat man leichte Aufgaben wie zum Beispiel das Abwiegen von Zutaten oder das Belegen von Brötchen. Während der Ausbildung durchläuft man alle Abteilungen.

Man könnte denken, dass ein Bäcker viel mit Maschinen arbeitet, aber das stimmt nicht. Es wird zur Hälfte mit der Hand gearbeitet und zur Hälfte mit Maschinen. Am Tag backt Bäcker Starke etwa 30 000 Brötchen und 3800 Brote. Es gibt 35 verschiedene Brotsorten – vom Weizenbrot bis hin zum kernigen Vollkornbrot.

Der Teig für die verschiedenen Brötchen mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen wird von einem Teigmacher hergestellt. Der fertige Teig kommt in eine Brötchenanlage, wo der Teig durch die Maschine auf ein Band läuft. Dort wird er mit Körnern bestreut und dann entsprechend der Größe der Brötchen aufgeteilt.

Am Ende des Bandes kommen die Brötchen auf ein Blech, wo sie dann von einem Bäcker abgenommen werden. Die fertigen Brötchenrohlinge kommen dann in



Während Schülerinnen Bäcker Thomas Trier beim Brotmachen helfen (oben links), rührt die Teigmaschine alles durch und sind die fertigen Brötchenrohlinge auf ihrem Weg durch die Brötchenanlage (oben).

FOTOS: MARC-WALTER RUNGE (OBEN) UND SABINE ARNDT

den Froster, aus dem sie nur bei Bedarf herausgeholt werden. Anschließend werden sie bei 240 Grad Celsius gebacken. Die Zutaten für Brötchen sind Mehl, Salz, Wasser, Hefe, Spezialzutaten – und ganz viel Liebe und Leidenschaft. Alle zwei Wochen werden die dafür benötigten Rohstoffe wie Mehl, Saaten, Sonnenblumenkerne oder Rosinen vom Fachgroßhandel für Bäckereien und Konditoreien, „Bäko“, angeliefert.

Die Mitarbeiter in der Bäckerei haben unterschiedliche Arbeitszeiten, manche fangen um 20 Uhr an und arbeiten die Nacht durch und bereiten die Ware für die Auslieferung vor. Einige Bäcker fangen erst um 6 Uhr an und bereiten die Ware für den nächsten Tag vor.

Die Zubereitung der verschiedenen Produkte verläuft fast gleich, es sind nur unterschiedliche Zutaten darin enthalten. Die

Teige werden auch von den Teigmachern hergestellt und anschließend mit Maschinen zu Broten verarbeitet und in Backformen verteilt. Nach einer Ruhephase wird das Brot gebacken und je nach Bestellung in die einzelnen Starkereifilialen verteilt.

Eine letzte Frage brennt den Grundschulern auf den Fingernägeln: Wie viel Teig könnte ein Bäcker während seiner Schicht maximal verarbeiten? Auf diese Ant-

Aus der Schülerzeitungs-AG der Dreienkampschule in Schwane-Neele Ruther, Julina Pommerening, Fabio Reinhardt und Leontie Bühler