

Backhaus Schröer

Eine Führung durch eine Mainz-Kasteler Bäckerei

KulturGenuss

16. Februar 2018

Heute werden wir Marienborner KulturGenüssler einen schönen Tag mit unserer Leiterin, Frau Ibo Schmahl, verbringen. Er beginnt mit Sonnenschein, einer Fahrt mit mehreren Buslinien bis zum Otto-Suhr-Ring in Mainz-Kastel und endet bei einer Führung mit anschließender Einladung zu einer Kostprobe der Produkte bei der Bäckerei „Schröer“.

Nach einer sehr freundlichen Begrüßung schlüpfen wir in weiße Mäntel, ehe wir uns in der Backstube in die Geheimnisse einer guten Bäckerei einweihen lassen. Wir werden in zwei Gruppen eingeteilt und diese Gruppe führt der Geschäftsführer, Herr Hans-Herrmann Schröer selbst. Die Führung beginnt in der langen Backhalle am Beginn für die Backvorgänge.

Als erstes wird erklärt, dass besonderer Wert auf die Reinheit der Zutaten gelegt wird und es keine von Fremdfirmen vorbereiteten Mischungen gibt. Das Mehl wird direkt beim Erzeuger aus 100 km Umkreis eingekauft, in einer Pfälzer Mühle gemahlen und in vier Silos mit einem Fassungsvermögen von je 13 t direkt am Gebäude gelagert. Die Milch liefert „Schwälbchen“ und das Gemüse wird aus Riedstadt bezogen. Benötigte Eier werden schon beim Zulieferer unter Beachtung besonderer hygienischer Vorschriften ausgeschlagen, denn auf den Eierschalen können sich Salmonellen festsetzen. Es gibt keine Konservierungsstoffe.

Kommen z. B. Rosinen ins Brot oder Brötchen, werden sie vorher in Apfel- oder Traubensaft eingeweicht, damit sie später dem Teig keine Feuchtigkeit entziehen und dieser trocken wird. Dasselbe passiert mit den Körnern, die am Brot haften, allerdings mit Wasser, um angenehm weich beim Kauen zu sein.

Wir stehen im Bereich eines der vier „Teigmacher“, der andere Meisterbereich ist der der Bäcker. Als wichtigster Mann ist der „Teigmacher“ für die Zusammensetzung des Backgutes verantwortlich, aber auch für den zeitlich ineinandergreifenden Zeitverlauf der unterschiedlichen Backwaren, damit kein Leerlauf entsteht. Außerdem müssen die Bäcker danach pünktlich mit dem kontinuierlichen Backen beginnen können. Die dritte, von den Backvorgängen abhängige „Säule“ ist der aus vier eigenen und vier fremden Mannschaften bestehende Fuhrpark.

Der Bereich der „Teigmacher“ beginnt an der Waage, in der die Zutaten genau abgewogen werden. Das Mehl kommt über Druckluftleitungen von den Silos. Roggenmehl verlangt immer einen Sauerteig, während sich Weizenmehl neben Hefe auch mit anderen Treibmitteln backen lässt. Wie früher von zu Hause bekannt, wird Sauerteig vom Vortag abgezweigt und gehen gelassen, damit dieser am Folgetag in ausreichender Menge zur Verfügung steht. Wir stehen vor einem großen Bottich, in dem gerade 200 kg Sauerteig aus Roggenmehl ruhen. Ganz wichtig sind bei der Herstellung die einzelnen Ruhezeiten und die Temperaturen vor dem Backen, denn nur in dieser Phase bildet sich der Geschmack heraus. Da Sauerteig, Hefe und auch die Geschmacksentwicklung temperaturempfindlich sind, muss darauf geachtet werden, dass der Teig nicht zu warm wird. Da geht einmal die Raumtemperatur ein, aber auch die beim Rühren entstehende Temperatur muss vorausschauend berücksichtigt werden. Die Temperaturregelung wird mit der Temperatur des beizufügenden Wassers erreicht, es gibt lauwarmes, aber auch kaltes bis eisgekühltes Wasser. Sollte das, vor allem in der warmen Jahreszeit, nicht ausreichen, muss der Knetvorgang ein Weilchen aussetzen, damit die Temperatur absinkt. Fallen aber die Temperaturen zu weit ab, kann sich aus dem Sauerteig z. B. Essigsäure bilden und der Teig muss entsorgt werden.

Die Vorbereitungen fürs Backen beginnen werktäglich um 14 Uhr und ziehen sich bis zum Abend hin, bevor in der Nacht gebacken wird. Allerdings wird jetzt am Vormittag auch schon neben uns fleißig gearbeitet. Ein Geselle stellt hier Blätterteig her. In Vorratsgestellen liegen ausgewalzte und mehrfach zusammengefaltete Teige, die schon Lagen mit Butter enthalten. Damit die Butterlagen beim Walzen nicht auseinanderreißen, kommt zwischendurch der Teig in den Kühlschrank. Herr Schröder zeigt uns eine solche Butterplatte, die vom Lieferanten als flache Platte in der Breite des auszurollenden Teiges angeliefert wird. In der vor uns stehenden langen Maschine wird der gefaltete Teig nochmals flach auf mehrere Meter Länge und auf eine Breite von etwa 80 cm ausgewalzt. Der Blätterteig von „Schröder“ enthält schließlich 144 Lagen, die beim Backen Wasser und Fett abgeben und damit die einzelnen Schichten voneinander lösen. Am Ende des Walzvorganges wird der Blätterteig aufgerollt, zur nächsten, noch längeren Walzanlage hinübergetragen, an die dortige Teigbahn angepresst und ein weiteres Mal auf eine geringere Dicke ausgewalzt, bevor dann kontinuierlich dreieckige Stücke für die entstehenden Hörnchen ausgestochen werden. Eine besondere Maschine rollt sie dann zu Hörnchen, die ein Geselle auf ein Backblech legt.

Auf unserem Weg passieren wir einige Knetwerke mit fahrbaren Behältern für kleinere Teigmengen bis zu 200 kg. Je nach Teigsorte drehen sich die Knetwerke unterschiedlich schnell und werden auch abgebremst, wenn der Sensor im Boden der Rührschüssel zu hohe Temperaturen anzeigt oder Zutaten, wie z. B. Rosinen oder Meersalz, beigefügt werden. Besondere Kippmaschinen können dann diese fast einen Meter hohen Rührschüsseln ohne menschliche Anstrengung auf Arbeitsflächen entleeren.

Die Brötchenherstellung ist verblüffend einfach: In einem dicken Aluminiumtablett befinden sich 30 kleine runde, in konzentrischen Kreisen angeordnete Gruben, so wie in einer sog. „Party-Sonne“. Eingelegt in eine Maschine, senkt sich außen ein runder hoher Rand herab, Teig wird eingefüllt und mit einem Stempel plan gedrückt. Dann kommt ein hohes Eisengitter mit auch 30 fast viereckigen Feldern auf die Teigmasse und schneidet auf einen Schlag ebenso viele Teigballen heraus, die in einer nächsten Maschine rund geformt werden. Die Brötchen sind nach einem Einschnitt obendrauf fertig und bereit zum Backen. Bei einer Party-Sonne ist das Verfahren so abgewandelt, dass die Brötchen zusammen haften bleiben. Bestellt nun ein Kunde besondere Brötchen, werden auch diese hier hergestellt, aber er muss immer 30 auf einmal abnehmen. Für die normale Brötchen-Herstellung übernimmt eine Maschine diese Arbeit vollautomatisch. Vor dem Backen ist zur Geschmacksverbesserung eine Ruhephase von 20 min notwendig und daher laufen die Rohlinge langsam in mehreren Ebenen auf Gittermatten diese Zeit vor der Backzelle hin und her, bis sie dann mit der gleichen Geschwindigkeit den Backofen durchlaufen.

Her Schröder öffnet einen der etwa 8 hohen Kühlschränke, in denen gerade 600 Kleingebäcke auf Blechen lagern. Über eine elektronisch gesteuerte Zeituhr werden alle Backwaren einheitlich auf -6°C gekühlt und dann langsam aufgewärmt, so dass sich ab etwa 0°C über lange Zeit der Geschmack entwickeln kann. Die Hefe beginnt erst Stunden später ab 28°C rechtzeitig vor dem Backen zu gehen. Auf der gegenüberliegenden Seite stehen die Backöfen mit 8 Backebenen. Die Brote und Brötchen liegen auf dünnen Steinlagen, unter denen sich flache Hohlplatten mit heißem Thermo-Öl befinden. Die Steinplatten verhindern ein schnelles Abkühlen, wenn eine neue Schicht Backwaren eingeschoben wird, außerdem führt Backen in ruhender Hitze zu saftigen Broten und Brötchen mit langer Frischhaltung. Brote verbleiben etwa zwei Stunden im Ofen. Anfangs muss die Feuchtigkeit in ihnen durch die noch weiche Kruste entweichen können, bei harter Kruste gleich zu Anfang würde diese reißen. Erst später entwickelt sich eine dickere Kruste, die auch das Brot länger frisch hält.

In der letzten Halle stehen Rollgestelle mit den Namen der einzelnen Verkaufs-Filialen, in die die gewünschte Anzahl der Backwaren gestellt und dann zielgerecht ausgeliefert werden. Es gibt

verschiedenfarbige Transportbehälter, In die blauen kommen Fertigwaren, in die gelben Halbfertigprodukte zum endgültigen Aufbacken in den Filialen, hier meist Tankstellen oder großen Geschäften mit einer Backstation. Deren Qualität ist nicht so hoch wie die im Backhaus hergestellten, sie sind meistens auch trockener. Die Backfilialen liegen im Umkreis von etwa 35 km, bis nach Frankfurt und Eltville, etwa 10 in Mainz und in Wiesbaden ca. 30.

Was passiert mit dem nicht verkauften Brot? Im Allgemeinen wird es an die Tafel oder als Tierfutter weitergegeben, in Wiesbaden gibt es in der Wiesbadner Straße die Filiale „Gut“, die als Sonderangebot Brot vom Vortag verkauft. Etwa 3% Altbrot verträgt der neu hergestellte Teig und verleiht ihm eine bessere Geschmacksnote, außerdem erhöht das die Frischhaltung vom Brot. Der Rest wird entsorgt, wobei keine tierischen Produkte wie von fertigen Salami-Brötchen dabei sein dürfen, das würde teuren Sondermüll ergeben. Übrigens testen Brotprüfer nur zwei Tage altes Brot, da dann sich der Geschmack am weitesten entwickelt hat.

Die Führung ist damit erst einmal zu Ende, aber nun können wir fünf verschiedene frische Brotsorten direkt im Vergleich zueinander geschmacklich prüfen und schnell stellt sich das Lieblingsbrot heraus. Vor uns liegen das große runde „Marktlaib Kilogramm“ mit der so schönen Kruste und weicher Krume aus Sauerteig, daneben das „Französische Bauernweißbrot“, das nach Aussage von Frau Bräger tatsächlich wie französisches Baguette schmeckt – Herr Schröder freut sich über diese Beurteilung –, rechts hinten liegt das „Herr Kernig“, das zu meinem Lieblingsbrot zählen wird, gleich daneben vorn rechts empfiehlt sich das „1951er“, vorn in der Mitte liegt das mit Dinkelvollkornmalzflocken dekorierte „Dinkelvollkornbrot“ und als letztes vorn links das „Vollkorn-Quark-Brot“, das auch Barbara in die engere Wahl schließt. Für Schmecklecker liegt noch Butter und Schmalz aus, aber da hätte ich nicht mehr ein Ende gefunden.

Für uns alle ist eine große U-förmige Tafel mit zwei Sorten „Berlinern“, Käsekuchen und Plätzchen gedeckt, dazu wird Kaffee gereicht. Während wir das alles sehr genießen, erhalten wir von Herrn Schröder noch weitere Infos, unterstützt mit Lichtbildern.

Seine Eltern gründeten 1951 die Bäckerei, die bald nach Schierstein umzog. In unmittelbarer Nähe steht ein alter Schornstein mit einem Storchennest und so erhielt das Logo der Firma einen Storch, nach seinem Vater „Karlsche“ genannt. Seitdem werden auch die Premium- Brötchen „Karlscher“ und „Storchi“ angeboten. Seit 2001 besteht hier im Kasteler Schmalweg das Backhaus und drei Jahre später bezog das Unternehmen das danebenliegende Verwaltungsgebäude, durch das wir vorhin eintraten. Inzwischen verfügt „Schröder“ über 49 Geschäfte und etwa 400 Mitarbeiter mit acht Meistern in der Bäckerei, die über die handwerkliche und traditionelle Herstellung wachen.

Geeignete Arbeitskräfte sind nur schwer auf dem Arbeitsmarkt zu bekommen, obwohl die Arbeitszeit geregelt und auch ein Betriebsrat vorhanden ist. Daher entstand inzwischen eine firmeneigene „Akademie“, die theoretisch und praxisnah ca. 40 Lehrlinge an modernen Ladeneinrichtungen mit Kasse und verschiedenen Ladenbacköfen, aber auch in den Filialen zu Bäckern, Konditoren oder Fachverkäufern ausbildet. Fast jedes Jahr stellt „Schröder“ die Innungsbesten. Die Lehrlinge erhalten etwa 500 € im ersten Lehrjahr, 650 bzw. 770 € im zweiten bzw. dritten Jahr, wobei bei überdurchschnittlichen Leistungen auch bis zu 200 € mehr verdient wird. Die Azubis werden auch gern von anderen Firmen übernommen. Die enge Zusammenarbeit mit der Bäckerei-Innung zeigt sich darin, dass „Schröder“ derzeit fünf Prüfungsmitglieder stellt.

Besonders Augenmerk wird auch auf die Ausgestaltung der Filialen gelegt, so erhalten sie ein Mobiliar mit einem ansprechenden Ambiente. In Wiesbaden entstand 2009 ein neues Café- und Bistro-Konzept, wo im Innenraum und auf einer Terrasse neben Backwaren auch Pasta und Salate angeboten werden. Man kann sich als Außenstehender gar nicht vorstellen, was so die Einrichtung

einer Filiale kostet, da sind nicht nur Kaffee- oder Brotschneidemaschinen, die mit jeweils 6- bis 7000 Euro zu Buche schlagen, auch gibt es sehr strenge, kostenintensive sanitäre Vorschriften wie Toilettenräume und zusätzliche Waschbecken.

Hygiene ist ein besonderes Thema. Wird z. B. in Geschäften diese nicht eingehalten, kommen die kommunalen Kontrolleure in kürzeren Abständen und prüfen genauer. Schröder begegnet dem Problem durch die Einführung von Tablets, auf denen die durchzuführenden Reinigungsarbeiten und selbst durchgeführten Kontrollen mit Namen festgehalten werden. Kommen dann die Kontrolleure, erhalten sie die Protokolle mit Zeitangaben über diese Arbeiten.

Unter diesen interessant vorgetragenen Informationen vergeht die Zeit sehr schnell. Mit dem Abschied kommt aber noch eine riesengroße Überraschung. Wir bekommen Tüten und dürfen alles nicht Gegessene mitnehmen, denn es darf aus hygienischen Gründen nicht weitergegeben werden. Außerdem erhalten wir noch Tüten mit einem Brot, „Berlinern“ und Keksen. Für diese Großzügigkeit bedanken wir uns herzlich!

Mit verschiedenen Buslinien, die nicht unbedingt zeitlich gut aufeinander abgestimmt sind, erreichen wir kurz nach 14 Uhr wieder Marienborn.

Unserer Ibo Schmahl ist mit der heutigen Führung ein richtiges Erlebnis für uns gelungen. Wir blickten einmal hinter die Kulissen eines Mainz-Kasteler Backhauses und haben einiges Neues erfahren, das wir auch im praktischen Leben immer wieder vor Augen haben. Und wir selbst sind auf den nächsten Besuch in einer Filiale von „Schröder“ gespannt, sehen wir da doch noch viel mehr an unterschiedlichen Backwaren als in der Bäckerei selbst. Ich freue mich auf den nächsten Nachmittagskaffee, wenn wir die mitgenommenen Kostproben probieren.

Liebe Ibo, es war wieder einmal eine Spitzenleistung von Dir, die Du uns mit diesem Besuch geboten hast. Ganz herzlichen Dank!!!

Gedächtnisprotokoll: Jörg Haberfelner