

SWR2 Leben

Backstube gegen Branchenriesen – Handwerk gegen Massenware in fünfter Generation

Von Dieter Jandt

Sendung: Donnerstag, 23. April 2020, 15.05 Uhr (Wiederholung)

Redaktion: Nadja Odeh

Regie: Felicitas Ott

Produktion: SWR 2018

SWR2 können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

1. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Das Hauptbackprogramm für den Tag heute, // ist erledigt. Der Laden ist fast voll, die Produkte liegen fast im Laden alle, und jetzt werden Sachen gebacken, wie Schwarzbrot ...

Erzähler:

Bernd Wiggershaus in seiner Backstube. Er hat weiße kurze Haare, einen kurz geschnittenen Bart, lebhaftige Augen.

2. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Alles andere, was für die heutige Produktion ist, ist schon im Laden, haben wir schon erledigt, haben wir heute Nacht gemacht.

Atmo 1: Maschinen tackern, Anweisungen, Schaben, Spachteln, Klopfen

Erzähler:

Sieben Uhr in der Frühe ist für einen Bäcker spät. Bernd Wiggershaus hat gerade ein Backblech mit Brötchen aus dem Ofen gezogen.

Geselle Christian Drobny portioniert auf einem Tisch dunklen Teig für Schwarzbrot, neben ihm streicht Omar Schokolade über Croissants. Er ist der Auszubildende.

Durch drei breite Fenster fällt Licht in die Backstube, dazu LED-Lampen an der Decke. Die Backstube ist ziemlich eng, etwa 10 mal 15 Meter in der Fläche. Vorne stehen zwei Maschinen: ein Spiral- und ein Hubknetter. Dazwischen ein schmaler Gang. Im hinteren Teil dominiert der breite, hohe Ofen. Das von der Hitze gelb-braun gefärbte Metall im Inneren zeugt von unzähligen Backvorgängen. Unter den Fenstern an der Längsseite Tische, an denen Teige ausgerollt und geformt werden, in Reichweite Zutaten in Schüsseln und Schalen: flüssige Schokolade, Vanillepudding, eingeweichte Körnermischungen. Bernd Wiggershaus öffnet den Deckel der Teigpresse.

3. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Da wiegen wir immer Teigstücke für 30 Brötchen, machen wir ein großes Teigstück, ein großes Rundstück, und das wird dann mit der Presse hier in 30 gleich große kleinere Brötchen eingeteilt, gepresst und gewürgt. // Da kommen die Brötchen als Teiglinge, und dann werden die dann letztendlich, wenn man Spitzbrötchen machen möchte oder Schnittbrötchen machen möchte, werden die dann auf dem Tisch abgesetzt und noch mit Hand langgestoßen und dann geschnitten.

Erzähler:

Jeden Morgen zwischen 800 und 1.000 Brötchen, dazu diverse Brote und sonstiges Gebäck. Seit vier Stunden sind die drei in der Backstube bereits zugange, damit alles pünktlich nach vorn in den Laden kommt.

Der Geselle öffnet den Backofen, um ein Blech mit Schwarzbrotteig hineinzuschieben. Die Hitze strömt hervor.

4. O-Ton Geselle:

Da sind Rosinen und Nüsse und Mandeln noch zusätzlich drinne. // Das sind 900 Gramm, aber das wird sowieso dann nachher geschnitten und in der Packung dann packungsweise verkauft.

Erzähler:

Weißes T-Shirt, eine weiße Schürze um die Hüfte gebunden, ein weißes Bäckerschiffchen auf dem Kopf. Christian Drobny ist seit fast 25 Jahren im Betrieb. Seine Ausbildung hat er vorher bei einem Bäcker in der Nähe gemacht, Bernd Wiggershaus hat ihn dann übernommen. Die beiden sind fast gleich alt, Anfang 50.

Atmo: Backmaschine der 1960er Jahre**Erzähler:**

Jede Nacht dasselbe. Vom Sofa aus beobachte ich, mich schlafend stellend, wie mein Vater unter dem Schummerlicht einer Beistelllampe Haferbrei vom Teller löffelt. Möglichst leise. Er will mich nicht stören. Wir wohnen in beengten Verhältnissen. Ich habe kein eigenes Zimmer. Mein Vater packt seine Aktentasche und stopft den Henkeltopf mit dem Mittagessen hinein, dazu eine Thermoskanne mit Kaffee. Er steht auf, löscht das Licht und schließt leise die Wohnungstür. 55 Jahre ist das nun her. Manchmal tut er mir im Nachhinein leid.

5. O-Ton Geselle:

Autor: Und hier jetzt, was haben Sie da gemacht, // da haben Sie Teig erst mal geformt oder –?

Da hab ich ganz normal das Schwarzbrot abgewogen, rundgestoßen, aufgearbeitet, und dann in die Form gesetzt. Und dann noch mit Pappe abgestrichen, und jetzt kommt`s, wenn`s dann ein bisschen angegangen ist, in den Ofen.

Erzähler:

Christian Drobny schnappt sich eine lange Stange mit Schaufel und schiebt die Fläche unter die Formen mit den Teiglingen. Der Geselle kann froh sein, nicht in

einer Großbäckerei arbeiten zu müssen, womöglich als Leiharbeiter, wie es das heutzutage oft gibt.

6. O-Ton Geselle:

Das schmeiß-, tun wir jetzt in den Ofen, nicht schmeißen, bloß nicht schmeißen. klappert Teils ange-, bei 260 Grad, dann fallend auf 150, rappelt, und dann drei Stunden. Drei bis dreieinhalb, // die kleinen Brote bisschen weniger, die großen ein bisschen länger natürlich, ne.

Erzähler:

Routinehandlungen. 50 Mal am Tag. Öffnen der Klappe, all die Hitze, Klappe zu. Dann an den nächsten Teig. Zigtausende Male im Jahr.

7. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Ich mach diesen Betrieb jetzt hier in der 5. Generation in Folge, an dem gleichen Ort.

Erzähler:

Bernd Wiggershaus` Bäckerei steht mitsamt dem Laden und dem angrenzenden Wohnhaus an einer Ausfallstraße von Wuppertal. Gleich in der Nähe ist ein Industriegebiet.

8. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Wir haben Unterlagen noch gefunden in Archiven von 1840, 1842, aber das ist keine Gründung, da gab`s das dann schon. Aber nicht allzulange, also genaues Datum gibt`s dabei nicht, irgendwie sag ich mal, 1840 ist auf jeden Fall, gab`s die Bäckerei dann hier.

Erzähler:

Bernd Wiggershaus hat den Betrieb 1993 von seinem Vater übernommen. Schon der hat traditionell mit Sauerteig gebacken.

9. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Ich habe mein Weizenmehl, ich habe meinen Sauerteig, ich habe Salz, ich habe Backhefe, und daraus kann ich ein Brot backen. Und dann kann ich ein bisschen Altbrot dazusetzen, damit ich ne gewisse Frischhaltung da rein bekomme, und auch die Röstaromen dann noch in der Fume sich ein bisschen intensivieren können, das kann man alles machen.

Erzähler:

Fertigmehl kommt für ihn nicht in Frage.

10. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Man kann's natürlich auch einfach machen. Man kann die Säcke aufmachen, den Sack in den Filter rein schmeißen, Wasser dazu, fünf Minuten durchkneten und dann zu Broten aufformen oder aufarbeiten, dann abbacken. Geht auch. Ist man auf der sicheren Seite. Muss man nicht viel können.

Erzähler:

Noch einfacher halten es oft die Großen der Branche und die Filialisten. Sie lassen sich fertigen Rohteig aus Osteuropa liefern.

11. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Ja, natürlich klar, aus Tschechien, aus Rumänien werden viele Teiglinge dann produziert, und die werden dann hier auf den deutschen Raum verteilt. Und abgebacken und dann frisch abgebacken und dann geliefert. Ist ja auch nichts Abwegiges oder nichts Schlechtes in dem Sinne.

Autor: Aber da kommen Sie nicht mit dann.

Vom Preis her kommen wir dann nicht mit. Datt ist ne Kalkulationsgeschichte, dass ich da, selbst wenn ich realistisch, wirtschaftlich rechnen würde, müsste ich Teiglinge einkaufen, die eben abbacken und in den Laden legen, // da stehe ich mich besser bei, als wenn ich die selber hier vor Ort produziere.

Erzähler:

32 Cent kostet das Brötchen bei ihm im Laden. Beim Discounter nur 15 Cent. Allein für Strom und Gas zahlt Bernd Wiggershaus monatlich 1.500 Euro. Hinzu kommen Kosten für Betriebsmittel, Versicherungen, über die Gehälter für die Angestellten hat man da noch nicht geredet.

Atmo 2: Rattern der Maschinen, Klappern, Klopfen

Erzähler:

Auch Bäcker kriegen immer mehr Arbeit abgenommen. Teig wird kaum noch von Hand geknetet, das erledigen die Maschinen. Allenfalls werden die Teiglinge ein wenig ausgeformt. Und sonst? Der Staub ist geblieben.

12. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Der Mehlstaub, // den kann man nicht vermeiden in dem Sinne, aber er hält sich deutlich in Grenzen, früher war viel mehr Staub in der Luft. Ganz früher hatte man // das Mehl in Jutesäcken angeliefert. // Und dann wurde das auch ausgeschlagen, der Jutesack, damit das letzte Körnchen Mehl da auch noch - weil das teuer war. // Der größte Unterschied zwischen heute und früher ist, dass man früher einen sehr

großen Wert darauf gelegt hat, Rohstoffe zu sparen oder sehr schonend mit Rohstoffen umzugehen. Weil die am teuersten waren. Der Geselle, da konnte ein Geselle mehr dabei sein, da konnte man noch drei Leute mehr dahinstellen, der war leicht bezahlt, der Rohstoff, das Mehl, die Butter, die Sahne, das war teuer.

Atmo: Backmaschine der 1960er Jahre

Erzähler:

Freitags zieht mein Vater die Lohntüte aus der Aktentasche. Wir stehen um ihn herum. Ein durchsichtiges Cellophan, darin ein schmaler Papierstreifen, auf dem die Abzüge, die Sozialabgaben notiert sind. Wichtig aber sind die Geldscheine und Münzen, der Wochenlohn: 176 Mark und 52 Pfennig.

Bei Überstunden vor Feiertagen etwas mehr. Insgesamt im Monat knapp über 700 D-Mark. Das ist im Jahr 1965 für einen Handwerker knapp unter Durchschnitt. Die Miete für die 45 Quadratmeter-Wohnung beträgt 170 D-Mark. Ein Kilogramm Kaffee kostet 17 Mark, ein Liter Milch: 68 Pfennig, ein Kilo Mehl: 1 Mark 9. Ein Tonbandgerät für 258 D-Mark kann sich mein Vater nicht leisten. Das Wirtschaftswunder der 1950er Jahre ist bei uns noch nicht angekommen. Gelegentlich hilft meine Mutter in einer Wäscherei aus.

13. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Heutzutage ist es so, kannst du ein Kilo Mehl mehr nehmen, ist nicht schlimm, heute muss ich gucken, dass ich die Manpower, die ich habe, die Angestellten so optimal einsetze, wie möglich, dass da keine Leerzeiten // entstehen, // das ist ganz ganz extrem, dass es also sich so geändert hat, dass man sagt, Rohstoffe kann man vernachlässigen, heute muss ich gucken, dass ich mit so wenig wie möglich Leuten auskomme.

Erzähler:

Christian Drobny verdient monatlich 2.600 Euro brutto. Omar erhält im ersten Jahr 565 Euro und liegt damit im Vergleich zu anderen Berufen im unteren Bereich. Im Elektrohandwerk werden rund 650 Euro brutto gezahlt, für auszubildende Maler 620.

Atmo: Backmaschine der 1960er Jahre

Erzähler:

Manchmal besuche ich mit der Mutter meinen Vater in der Großbäckerei. Der hat Sonntagsdienst, und wir beobachten stolz, wie er allein im Betrieb in Unterhemd und

mit hoher Bäckermütze zwischen ratternden Maschinen herumwuselt und sie kontrolliert, die Rührmaschinen, vier Backöfen, die Teiganlage, wie er an Knöpfen dreht, alles im Griff hat, er alleine, mitten im Mehlstaub.

Atmo 3: Hubkneiter läuft

14. O-Ton:

kurze Szene Omar + Chef, der im Hintergrund Anweisungen gibt

Erzähler:

Omar schüttet aus einem Sack Mehl in den Hubkneiter. Er tritt wie bei einem Motorroller eine Pedale am unteren Teil der Maschine. Omar ist 29 Jahre alt und stammt aus Casablanca in Marokko. Eine Weile hielt er sich in Frankreich und Italien auf. Er hat eine Arbeitserlaubnis. Bernd Wiggershaus konnte er eine abgeschlossene Ausbildung zum Friseur vorweisen, kein Schulzeugnis.

Maschine läuft aus

Atmo 4: Backofentür wird geöffnet, geschlossen, Rascheln, Stimmen

15. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Er hat hier die Ausbildungsstelle bekommen, weil ich keinen anderen hatte. Und es keinen anderen gab, der diese Ausbildung machen wollte. // Wir sind sehr engagiert, den Beruf wieder attraktiv zu machen, dass wir nachts arbeiten müssen, das können wir nicht wegdiskutieren, dass können wir auch nicht beschönigen, // sondern dass ist so, das musst du annehmen, musst du akzeptieren und damit musst du dich abfinden. Und wenn du das schaffst, ist alles andere möglich. Wir arbeiten hier deswegen nicht mehr.

Erzähler:

Aus Kostengründen kann Bernd Wiggershaus Auszubildende nach ihrer Gesellenprüfung nicht übernehmen.

Die Bäckerinnungen starten immer wieder Initiativen, um jungen Menschen den Beruf schmackhaft zu machen. „Back dir deine Zukunft“, nennt sich ein Internetprojekt mit Video-Animationen.

16. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Dann haben wir sehr viele junge Leute, die dann eben halt lieber abends mit den Freunden auf die Rolle gehen, und dann vergessen, auch mal nachmittags zu schlafen. Und dann zu sagen: Komm, ich nehm Anlauf, ich schlaf jetzt nachmittags

bis sechs, und dann gehe ich mit denen auf die Rolle, und dann kann ich da durchmachen. Dann kann ich auch von da aus von der Kneipe aus direkt hehe in die Backstube kommen. Alles schon gemacht, alles auch selber schon mitgemacht. Es geht, man muss halt dann gucken, dass man den Schlaf an ner anderen Zeit kriegt.

17. O-Ton Szene am Backblech:

Schaben, Teig schlagen

Geselle: Sechs Mal sechs, wie Samstags.

Maschine läuft, Teig schlagen

Erzähler:

Der Geselle reiht mit Omar am Tisch Brötchenteiglinge auf die Backbleche. Das muss sitzen, das muss schnell gehen. Denn vorne im Laden ist längst Betrieb.

Atmo 5: Straßenverkehr vor der Bäckerei, Geräusche im Laden

Erzähler:

Es ist halb sieben. Arbeiter vom nahen Industriegebiet kommen herüber. Fahrer nutzen die Gelegenheit, um sich vor der nahen Autobahnauffahrt zu versorgen. Zwei Verkäuferinnen kümmern sich.

Der Chef liefert gerade Bestellungen an Hotels und Schulen aus.

18. O-Ton Im Laden, Verkäuferin:

Zeige ich Ihnen gerne. // Das wäre jetzt hier die Schwedenstange, die wir haben. //

Dann haben wir ein leckeres Quarkbrot, das ist hier oben mit Quark im Teig drin gebacken, // sehr beliebt hier oben, //

Autor: Ich würde ein Dinkelbrot nehmen.

Gerne.

Erzähler:

Ein typisches Bäckereigeschäft. An der Wand breite Regale mit Broten, darunter die Auslagen für Brötchen, unter der Theke hinter Glas das Gebäck, drüben werden Brötchen geschmiert, dahinter stehen die Kaffeeautomaten. Ein paar Quadratmeter sind für das Stehcafe eingerichtet.

19. O-Ton Verkäuferin:

Wir belegen die Brötchen immer frisch, täglich, wenn die Kunden nach Bedarf halt möchten herzhaftes Gebäck, // gemischte Brötchen, wie Dinkelbrötchen, Käsebrötchen, Schwedenstange, Römerstange -

20. O-Ton:

an der geöffneten Ladentür, ein Auto kommt heran

Autor: Chef kommt.

Jawoll. Höre ich schon am Auspuff.

21. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Wenn ich hier zur Pacht drin wäre, oder wenn das alles fremd angemietet wäre, dann wäre dieser Betrieb nicht mehr wirtschaftlich. Könnte ich hier nicht existieren. Wäre ich hier längst nicht mehr. Das ist nur noch, weil es Eigentum ist, weil es eben halt Bestand ist, aber als neu einzurichtendes und als neu aufzubauendes Geschäft wäre das hier nicht mehr tragbar.

Erzähler:

Jahrzehntelang kleine Brötchen backen. Sich die Nächte um die Ohren schlagen.

Rauf und runter rechnen, ob`s unter dem Strich doch noch reicht.

22. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Kleine Brötchen backen, natürlich man weiß, dass man nicht reich wird, dass wussten wir von Anfang an, aber man kann davon leben, und man hat genug Arbeit, man hat aber auch ein Auskommen, dass man sein Leben leben kann, dass da nicht noch irgendwie fremdfinanziert oder noch nebenbei noch irgendeinen Job braucht, sondern man kann davon leben, wenn man`s vernünftig macht, aber ist ein harter Job, und man muss dann kleine Brötchen backen, ja klar, natürlich in dem Sinne.

Atmo: Backmaschine der 1960er Jahre**Erzähler:**

Wenn mein Vater mittags zurückkommt, sitze ich an den Schularbeiten. Er ist übermüdet, säubert den Henkeltopf und die Thermoskanne am Spülstein. Dann legt er vier, fünf Brötchen, die einen schrägen Schnitt haben, in den Brotkorb, Ausschussware. Er trinkt noch einen Schluck kalten Kaffee aus der Kanne, raucht eine filterlose Zigarette und schlurft ins Schlafzimmer, schließt die Tür. Später gehe ich an den Wandschrank und esse zwei, drei Brötchen, trocken, mit Heißhunger, weil die nur so schmecken.

Atmowechsel: Straßengeräusche:**Erzähler:**

Eine Woche später. Drei Uhr nachts. Ich muss ein Taxi nehmen, da ich kein Auto habe und nachts keine Busse fahren. Omar wird meist vom Gesellen mit dem Auto

mitgenommen. Manchmal geht er auch zu Fuß, eine dreiviertel Stunde. Auch der Taxifahrer ist Marokkaner. Ich frage ihn, was man in seinem Land backt: Fladenbrot. Und welches Gebäck? Er öffnet das Handschuhfach und holt etwas in Silberpapier eingepacktes heraus. Ein kleines, dreieckiges Stück, ein Briouat. Er gibt es mir. In der Backstube der übliche Nachtstress. Omar steht an einem der Tische.

23. O-Ton Omar:

Autor: Was machst du jetzt?

Omar: Pudding für Erdbeerpudding.

Geselle (schlägt Teig): Für den Erdbeerboden den Pudding unten. Kommt ja unter den Erdbeeren kommt ja noch eine Schicht Pudding. Damit ein bisschen saftiger schmeckt.

Autor: Ich hab dir ja ein Teilchen mitgebracht, wie heißt das noch? Wabek oder, was ich mitgebracht hab von dem Taxifahrer.

Omar: Ich hab nicht gesehen, ich muss, hehe //

Geselle: Hat er noch nicht aufgemacht. //

Omar: Ich weiß nicht, was heißt das.

Autor: Ist Honig drin. Honig und Mandeln. // Hab ich extra für dich aus Marokko geholt.

Lachen

Omar: Danke schön, hehe. Eh, das machen wir extra für Ramadan.

Autor: Zu spät.

Omar: Ja.

Geselle: Ist wahrscheinlich übergeblieben.

Omar: Aber sehr lecker.

Erzähler:

Bernd Wiggershaus und der Geselle stehen über den Tisch gebeugt und füllen aufgeschnittene längliche Brötchen mit Wurst und Gehacktem.

24. O-Ton:

Autor: Muss man ganz schön die Finger fliegen lassen.

Wiggershaus: Morgens früh ist datt immer so. Morgens früh brauchen wir datt. Sechs Uhr, und dann kommt ein bisschen Ruhe rein, wenn die Füllung für den Laden da ist, dann kommt bisschen mehr Ruhe.

Autor: Was denn das, die kleinen Sachen.

Wiggershaus: Das sind jetzt noch Hefeweizen. Alles was Wurst, watt Herzhaftes.

Alles so Kleinigkeiten.

Poltern, scheppern

Autor: Ach, Hot Dogs, ne?

Wiggershaus: Jaa, genau.

Geselle: Bergische Hot Dogs.

Wiggershaus: Das sind Krakauer oder Met in Brötchenteig gewickelt. Ist ne komplette Mahlzeit. Haben Sie direkt Wurst mit drin.

Geselle: Wird von Handwerkern hier genommen. Dachdecker oder -

Wiggershaus: Gerüstbauer oder Monteure.-

Geselle: Hier Frühstück geholt, nehmen die immer gerne. Wird noch eventuell warm gemacht, wie sie es haben wollen.

Wiggershaus: Eigentlich ein Gebäck, was von der Karnevalszeit herkommt.

Aschermittwoch, Karneval, ja.

Erzähler:

Freizeit hat mein Vater eigentlich nur an drei Sonntagen im Monat. Dann machen wir Ausflüge nach Schloss Burg, zum Altenberger Dom oder wir drücken uns auf der Hauptstraße von Remscheid an den Schaufenstern die Nase platt. Aber immer ist er übermüdet.

25. O-Ton Geselle:

Die Sturmzeiten sind jetzt vorbei, bin jetzt auch schon über 50, und also Samstag kann man immer weggehen, datt is kein Problem. Freitag ist natürlich ein bisschen eingeschränkt, weil ich da Samstagmorgen schon um halb zwei hier anfangen, aber ansonsten hab ich da keine Einschränkung. // Leg mich dann nach der Arbeit zwei, drei Stunden hin, wenn ich aufstehe, kommt die Frau nach Hause, essen wir was und so, gehen wir vielleicht noch // bisschen spazieren, // sonst hätte sie mir schon, glaube ich, längst den Laufpass gegeben. Hehehe. Wenn wir da nix mehr zusammen unternehmen würden.

Erzähler:

Den Jahresurlaub verbringt Christian Drobny regelmäßig an der Ostsee. Das wird ein Leiharbeiter in einer Großbäckerei sich kaum leisten können. Er würde auch keine 25 Jahre in einem Unternehmen bleiben können.

Atmo: Backmaschine der 1960er Jahre

Erzähler:

Am späten Nachmittag kommt mein Vater im Schlafanzug aus dem Nebenzimmer, blau-weiß gestreift, fast wie ein Zebra auf Hausschuhen oder wie ein Häftling. Das Haar ist vom Schlaf zerzaust, er setzt den Schnabel der Kaffeekanne an den Mund, trinkt einen Schluck, geht wieder rüber und zieht die Bettdecken gerade. Manchmal

beobachte ich ihn, wie er dabei vor sich hinschimpft. Dann macht er ein wenig Hausarbeit. Saugt Staub, fegt den Balkon, liest die Tageszeitung und schaltet das alte Röhrenradio ein. Wir boxen uns gegenseitig in die Rippen und spielen mit einem Tennisball im Wohnzimmer Fußball. Ein Tor ist zwischen Wohnzimmerschrank und Kohleofen, die Tür zum Flur bildet das Gegentor. Einen Fernseher gibt es erst zur Fußballweltmeisterschaft 1966, und wir sehen zum ersten Mal zu Hause die Tagesschau, schwarz-weiss. Gegen neun geht mein Vater wieder ins Bett.

Atmo 6: Geselle werkelt

Erzähler:

Christian Drobny werkelt neben dem Backofen an einem Tablett. Er schiebt Brötchenteiglinge auseinander.

O-Ton Geselle:

Ja, das kriegt unser Lehrling nicht genau so hin. Muss man natürlich mal kontrollieren, sonst hängen die alle aneinander und gehen dann nicht richtig auf. Backen dann auch nicht richtig durch und sind dann pappig. Aber er kriegt datt schon hin.

Autor: Lernt ja noch.

Eben. Deswegen ist das auch ne Lehrzeit. Ausbildungszeit. Muss mich kümmern schlurft davon

Atmo 7: Geselle ruft Omar etwas zu

Erzähler:

Omar steht im Vorraum und zieht Brote, die im Regal an der Wand liegen, aus Plastikfolien.

27. O-Ton Omar + Autor:

Autor: Was machst du?

Omar: Ich mach Brot auspacken, weil müssen die warm machen.

Autor: Ach, kommen noch mal in den Ofen?

Omar: Ja. Gleich.

Autor: Wie lange?

Omar: Ich weiß nicht, aber – zwei Minuten oder so.

Atmo 8: Klopfen, werkeln

Erzähler:

Bernd Wiggershaus kümmert sich um den Kartoffelbrotteig im Spiralkneiter. Die Kartoffeln dazu haben die Verkäuferinnen am Vortag geschält. Eine von ihnen müsste gleich kommen. Es ist schon halb sechs. Um sechs macht das Geschäft auf. Die nächste Bäckerei ist anderthalb Kilometer entfernt, in einem Supermarkt. Der hat noch nicht geöffnet. Ansonsten ist Bernd Wiggershaus mit seiner Backstube im Umkreis allein. Alle anderen haben im Laufe der Zeit dicht gemacht.

28. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Och, aufgeben ist es ja in dem Sinne nicht, // die meisten, ja fast ausschließlich, sind aus Altersgründen dann haben die ihren Betrieb schließen müssen, weil der Nachwuchs fehlt, weil der Nachfolger nicht mehr zu finden war.

Erzähler:

Bernd Wiggershaus` Ehe ist kinderlos. Somit wird er in der fünften Generation womöglich den Betrieb einstellen müssen, falls sich auch bei ihm kein Nachfolger findet.

29. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Selbst wenn Kinder wären, oder eigene Kinder sind ja auch keine Option oder keine Sicherheit, dass da der Betrieb weiter geführt wird.

Erzähler:

Nach einer Prognose des Verbandes Deutscher Großbäckereien werde bis 2020 die Zahl der Bäckereien auf 8.000 sinken. Die Gründe sind immer die gleichen: Discounter, mangelnder Nachwuchs, unattraktive Arbeitszeiten. In Stuttgart gibt es nur noch 38 backende Betriebe, in den 1960er Jahren waren es mehr als 600. In den Landkreisen von Baden-Württemberg setzen sich Betriebe mit einer Großbackstube und mehreren Verkaufsstellen durch. Für Gesellen wird es so immer schwerer, einen Job zu finden. Die Perspektiven, vor allem auch für junge Leute in der Ausbildung, sind vage.

30. O-Ton Geselle:

Autor: Wie sieht denn das aus mit der Rente? Ja, ich hab ja noch eine zusätzliche Rente, Riesterrente hab ich noch abgeschlossen, und hab da noch, muss ich natürlich ein bisschen den Kopf vorher machen, ... //

Chef dazwischen: Betriebsrente.

... und dann gibt's noch eine Bäckerrente, auch noch, ne irgendwie sowatt, das war mal, // ja, und dann noch was zur Seite gelegt, privat, und dann hoffe ich, dass ich damit auskomme. // Ich hab noch eine Freundin, die gut verdient, Lebensabschnittsgefährtin, dann geht das, hoffe ich. Dann kommen wir gut über die Runden.

31. O-Ton:

Bernd Wiggershaus, Geselle, Verkäuferin

Wiggershaus: Morgen, Frau Filka.

Verkäuferin: Morgen. Morgen zusammen.

Geselle (von hinten): Morgen. Mahlzeit.

Verkäuferin: Genau. Hehe.

Erzähler:

Zwanzig vor sechs. Die Verkäuferin ist durch den Seiteneingang hereingekommen. Sie zieht sich kurz um und schnappt sich sogleich Brote und Brötchen vom Regal, um den Laden zu bestücken.

Atmo 9: Verkäuferin räumt Brote ins Regal

Erzähler:

Kurz vor sechs zieht sie die Jalousien hoch, schaltet das Licht ein und öffnet die Ladentür. Ein erster Kunde kommt herein, ein Anwohner.

32. O-Ton:

Verkäuferin: So, wieder aus dem Bett gefallen? Hehe.

Anwohner: Ja. Kasslerbrot.

Verkäuferin: Hab ich noch nicht.

Anwohner: Noch nicht?

Verkäuferin: Noch nicht, nein. Da sind wir zu früh, hehe. Ist noch im Ofen. klappern

Erzähler:

Der Mann lässt sich eine Weile Zeit und entscheidet sich dann für ein Weißbrot. Er lässt es an der Maschine schneiden.

33. O-Ton Verkäuferin:

Ja, en bisschen dicker. Wenn ich schneiden darf. Ja? Aus der Not versucht, und das ist daneben gegangen.

weiter im Gespräch, Maschine schneidet

Erzähler:

Nach und nach kommen die Handwerker aus dem Industriegebiet. Die wollen wie jeden Morgen belegte Brötchen und eilen gleich wieder aus dem Laden.

34. O-Ton Verkäuferin:

aus dem Hintergrund Unterhaltung zwischen Kunden und der Verkäuferin
Alles klar, bis morgen. Tschau.

Atmo 10: Verkäuferin räumt Brote ins Regal**Erzähler:**

Über der kleinen Theke des Stehcafés hängen Urkunden: der Meisterbrief von Bernd Wiggershaus. Zehn Jahre will er noch backen. Der Geselle ist dann auch fast im Rentenalter. Omar muss zusehen, dass er seine Ausbildung schafft, und ein neuer Auszubildender, ein junger Mann aus der Nähe, wird auch bald hier anfangen. Noch geht es ja weiter, noch wirbt Bernd Wiggershaus jedes Jahr bei Schülern um Nachwuchs.

35. O-Ton Bernd Wiggershaus:

Oder eben auch nur ein positives Image in die Welt zu bringen. Dass auch also Bäckerhandwerk schon nen Handwerk ist, was man lernen muss, was ein gewisses Können voraussetzt, und was es vielleicht auch Wert ist zu lernen.

Atmo: Backmaschine der 1960er Jahre**Erzähler:**

Nach 25 Jahren im Betrieb bekommt mein Vater eine Urkunde. Dazu gibt es eine kleine offizielle Feier. Mein Vater ist schüchtern. Die Ehrung ist ihm unangenehm. Als er mittags von der Arbeit kommt, zieht er die gerahmte Urkunde aus der Aktentasche. Zwei Jahre später geht er in Rente. 850 Mark, ohne Abzüge. Zum ersten Mal leistet er sich mit meiner Mutter eine Urlaubsreise, nach Südtirol. Die Urkunde hängt im Wohnzimmer, hinter der Tür zum Flur. Unbeachtet. 1994 stirbt mein Vater. Wo die Urkunde abgeblieben ist, weiß niemand mehr.