Backen aus Leidenschaft

Hygiene ist ein täglicher Kampf gegen Reste, Staub und Getier – aber unabdingbarer Teil des Backhandwerks. Für Bäckermeister Heinz Hoffmann und Hofpfisterei-Eigentümer Siegfried Stocker ist es ein Rätsel, wie bei der insolventen Großbäckerei Müller-Brot so viel schiefgehen konnte. *Von Rüdiger Köhn*

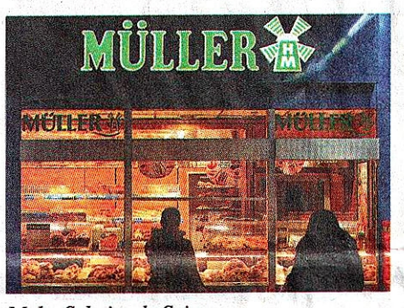
Sauberes Backen: *Bäcker- und Konditormeister Heinz Hoffmann (oben) und Autodidakt Siegfried Stocker von der Hofpfisterei*

Fotos Andreas Müller (2), Claus Setzer (2), dpa

In Hoffmann's Jahreszeiten-Bäckerei in München-Laim ist eigentlich immer Tag der offenen Tür. Bäcker- und Konditormeister Heinz Hoffmann lässt jeden, den es interessiert, in seine Backstube. Wer mit dem Fahrstuhl in das Tiefgeschoss fährt, sieht einen großen Raum mit Backmaschinen und Öfen, daneben klar abgetrennt die Konditorei.

Schon kurz nach Mitternacht wird es betriebsam. Bis in den Morgen backen mehr als 20 Bäcker, Konditoren, Gesellen und Lehrlinge sieben Tage in der Woche, fast 365 Tage im Jahr, allein 110 Kilogramm Brot, 3000 Semmeln und 1000 Körnerbrötchen. Am Nachmittag aber ist es still. Alles ist geputzt. Die Backstube sieht klinisch rein aus. Die Utensilien liegen penibel sortiert an ihrem Platz. Die Arbeitsplatten glänzen; keine Spur von Mehl oder Brotkrumen. Die Maschinen warten blitzblank geputzt auf ihren neuen Einsatz in wenigen Stunden.

„Fotografieren Sie alles", fordert Hoffmann auf, der vor 26 Jahren den 1901 gegründeten Familienbetrieb in vierter Generation übernommen hat. „Ich habe nichts zu verbergen." Das sagt er auch den Kunden, die einmal bei ihm reinschauen wollen. Sauberkeit, Transparenz



Mehr Schein als Sein

und Vertrauen sind für den 51 Jahre alten Meister genauso Ingredienzien wie Mehl, Salz und Wasser. Viele Bäcker pflegen wie Hoffmann dieser Tage die große Offenheit. Denn seit drei Wochen verderben ekelerregende Berichte über Ungeziefer, Mäusekot und Dreck in der Großbäckerei Müller-Brot in Neufahrn vor den Toren Münchens manchem den Appetit auf Brot und süße Kuchenteile. Zögerliche Informationen über einen vom Ausmaß her einzigartigen Lebensmittelskandal haben das Vertrauen der Konsumenten in das Bäckereiwesen und in die Lebensmittelkontrolle erschüttert.

Müller-Brot-Inhaber Klaus-Dieter Ostendorf, der unter Kollegen in der hiesigen Backszene nicht gerade hohes Ansehen genießt, gab nur wenig überzeugend in einem Interview grobe Fehler im Umgang mit Kunden und Öffentlichkeit zu. Das erzeugte Negativimage droht auf die gesamte Branche abzustrahlen. In den ersten Tagen nach dem Produktionsstopp am 30. Januar ließ er die wahren Ursachen mit einem vermeintlichen Schwelbrand vernebeln. Die dann bekanntgewordenen Hygienemängel waren so schwerwiegend, dass sie selbst nach drei Wochen Reinigungs- und Sanierungsarbeiten nicht behoben werden konnten. Vor einer Woche schließlich meldete eine offenbar über Jahre vernachlässigte Müller-Brot GmbH mit 1100 Beschäftigten und 240 zumeist verpachteten Läden Insolvenz an. Die Staatsanwaltschaft prüft einen Anfangsverdacht, wonach das Management und damit womöglich auch der frühere Kamps-Vorstand Ostendorf als Eigentümer Insolvenzstraftaten begangen haben sollen. Der Vorwurf: Insolvenzverschleppung und Verwenden von Kautionen der Pächter für andere Zwecke.

Bäcker- und Konditormeister Hoffmann, zugleich ehrenamtlicher Obermeister und damit Chef der Bäckerei-Innung München sowie stellvertretender Meister der bayerischen Landesinnung, sitzt nur kopfschüttelnd da, wenn er auf Müller-Brot angesprochen wird. „Es ist mir ein Rätsel, was dort passiert", sagt er. In seiner Ratlosigkeit beschleicht ihn das ungute Gefühl, dass das alles so gewollt sein könnte – von den Verantwortlichen. Siegfried Stocker empfindet ähnlich: „Der Fall Müller ist eine absolute Katastrophe", sagt der Inhaber der Münchner Hofpfisterei, einer Bäckerei, die ausschließlich Bio-Backwaren verkauft. „Müller-Brot muss ein Mahnmal für jeden sein, der mit Lebensmitteln zu tun hat; ein Mahnmal gegen Schludrigkeit", spitzt der 67 Jahre alte Gesellschafter eines Bäckereibetriebs mit Kultstatus zu.

Beide sind sich in ihrer Grundphilosophie einig, obwohl sie und ihre Betriebe so unterschiedlich sind. Heinz Hoffmann ist Handwerker. Industrie, wie sie Müller verkörpert, ist für ihn verpönt. „Bäcker muss man von Grund auf lernen, und wenn ich meisterlich bin, passiert so ein Skandal einfach nicht." Nach dem qualifizierten Abschluss in der Hauptschule fing er mit 15 Jahren im väterlichen Betrieb an. Er zog drei Jahre lang die Bäckerlehre durch. Danach ging er die Konditorlehre an, die zwei Jahre dauerte. Es folgte die Gesellenzeit – vier Jahre. 1982 absolvierte Hoffmann die Meisterprüfung als Bäcker, zwei Jahre später die als Konditor. 1986 stellte sein Vater, damals 49 Jahre, die Schicksalsfrage, ob sein Sohn den Betrieb übernehmen wolle. Sonst würde er verkauft. Vater Hoffmann gab Junior Heinz den Schlüssel und sagte: „Ruf mich bitte nicht an." Natürlich bezog sich das nur auf das Fachliche. „Aber der Satz klingt mir heute noch in den Ohren."

Dass der Vater so jung Schluss machte, ist angesichts des Knochenjobs verständlich. Für Heinz Hoffmann müssen sich Beruf, Berufung und Privates zur grenzenlosen Leidenschaft verschmolzen haben. Er spricht von Herzblut. Anders ist das Durchhalten des Pensums nicht zu erklären. Eine halbe Stunde nach Mitternacht beginnt die Arbeit. Täglich werden 160 verschiedene Artikel in der Bäckerei und der Konditorei gefertigt.

Die ersten Chargen gehen in Krankenhäuser oder Altersheime. Damit macht Hoffmann 45 Prozent seines nicht bezifferten Umsatzes, womit er sich eine Grundauslastung sichert. Um 5.30 Uhr – „wenn der Kas gefressen ist", wie der Bayer sagt – legt sich Hoffmann für ein paar Stunden aufs Ohr. Um 9 Uhr ist er wieder da, kümmert sich um den Back- und Verkaufsbetrieb, den maßgeblich seine Frau Helga als gelernte Einzelhandelskauffrau mit organisiert. Tagsüber gibt es genügend Arbeit in der Verwaltung. Alles hat er sich selbst beigebracht, manchmal auch Lehrgeld dafür zahlen müssen; wofür genau, sagt er nicht.

Wesentlicher Bestandteil einer Qualitätssicherung sind für ihn die qualifizierten Mitarbeiter, die angeheuert, gehalten und organisiert werden müssen. Neben sechs Gesellen gibt es vier Meister und elf Lehrlinge. Tatsächlich findet er angesichts der unchristlichen Arbeitszeiten genügend Auszubildende, die auch schon einmal einen Preis abräumen. Etwas mehr als die Hälfte des Jahresumsatzes geht für Löhne seiner 43 Mitarbeiter drauf. Zu deren Pflicht gehört Hygiene. Auflagen und Vorschriften sind streng, für Hoffmann auch manchmal übertrieben. Alle Produktionsschritte müssen dokumentiert werden, vom Einkauf der Ingredienzien bis zu den Temperaturen der Backöfen und der gekühlten Auslagen für die feinen Torten im Laden.

Hoffmann hat einen externen Schädlingsbekämpfungsspezialisten mit den Kontrollen beauftragt. Es gibt eine externe Reinigungsfirma, die zusätzlich zu den Hygienearbeiten durch die Beschäftigten saubermacht. Ein externer Hygieneberater hält Aufsicht. Extern beauftragt ist ein Unternehmen, das Sanitäranlagen, Küche und Tische prüft. Ein Institut für Arbeitsmedizin ist ebenso eingeschaltet wie ein Institut für Arbeitsschutz und Sicherheit. Der Explosionsschutz für den Müllspeicher sieht in den Augen von Hoffmann Sicherheitsmaßnahmen vor, wie sie ein Atomkraftwerk zu erfüllen hat. „Dabei reicht das Öffnen der Fenster einmal in der Woche aus." Für all das muss der Meister noch einmal mehr als 10 Prozent vom Umsatz als Kosten einkalkulieren.

„Zum Backen komme ich aber schon noch", tröstet sich der Meister über die strengen und zeitaufwendigen Auflagen hinweg. Er tut das alles, um den plötzlich in der Tür stehenden Kontrolleuren keinen Grund zu Beanstandungen zu geben. Befunde hat es bislang denn auch nicht gegeben. Schon während seines rund 1 Million Euro teuren Um- und Erweiterungsbaus im vergangenen Jahr hat er die Ämter einbezogen, um alles richtig zu machen und nicht aufwendig später geforderte Nachbesserungen vorzunehmen. Seit Abschluss des Umbaus im vergangenen Juni waren die Kontrolleure unangekündigt zu Besuch. Zu viert kamen sie. Für ein Brot verfolgten sie den Rohstoffeinsatz zurück. Alles ist dokumentiert.

Was muss da bei Müller alles schiefgegangen sein? Seit 2009 waren dort Mängel aufgetreten, 21 Mal wurde kontrolliert, Mitte 2011 nahm sogar die Staatsanwaltschaft deswegen Ermittlungen auf, mehrfach mussten fünfstellige Beträge als Geldbuße für hygienische Fehltritte bezahlt werden. Doch der Betrieb lief weiter, obwohl die regelmäßig aufgetretenen Mängel nicht nachhaltig beseitigt wurden. Da just vor einer Woche ein weiterer Fall mangelnder Sauberkeit mit der Bäckerei Biendl und Weber in Donaustauf bei Regensburg wegen toter Mäuse im Keller, Schimmel und Spinnweben bekannt wurde, ist bitterer Zufall, aber Realität.

Für Hoffmann und Stocker sind es Ausnahmefälle. Etwa 14 500 Bäckerei-Meisterbetriebe mit knapp 300 000 Beschäftigten gibt es in Deutschland, die 13 Milliarden Euro Umsatz repräsentieren. Bayern stellt mit 3500 Bäckereien und 8000 Verkaufsstellen die größte Landesinnung. Dass es in München nur 70 backende Betriebe gibt, ist nicht ungewöhnlich und hängt, wie in jeder Großstadt, mit der starken Filialisierung zusammen. Es gibt die Großbäckereien Traublinger, Zöttl, Wimmer oder Ziegler. Auch der grüne Schriftzug Müller prägt – noch – das Straßenbild. Das Unternehmen ist stark im Großraum München vertreten, aber mehr mit Großbetrieben wie Harry Brot in Norddeutschland, Lieken oder Kamps in Westdeutschland vergleichbar.

Einen ganz anderen Weg als Hoffmann geht Siegfried Stocker mit seiner Hofpfisterei, die seit 1994 nur noch Bioprodukte fertigt und mit täglich mehr als 20 000 Broten zweifellos eine Großbäckerei ist. Rund 65 Millionen Euro Umsatz erzielt sie und ist damit etwa halb so groß wie einst Müller-Brot mit 118 Millionen Euro Umsatz im Jahr 2010. Mit 150 Läden ist die Hofpfisterei „handwerklicher Betrieb mit industrieller Organisation", wie Stocker es charakterisiert. Früher sei so etwas Manufaktur genannt worden.

Zu Beginn der Müller-Krise hat er noch geholfen. Schlichtweg angelogen worden sei er von deren Geschäftsführung, als die zunächst von dem Schwelbrand sprach. In einem solchen Fall stehe man sich bei. „Ich bin nicht im Geringsten darauf gekommen, dass es sich um einen Hygieneskandal handelt." Stocker hat die Lieferung von Brot für vier Tage zugesagt, sich an sein Versprechen gehalten, danach jedoch die Hilfe sofort gestoppt.

Stocker ist noch jeden Tag im Betrieb, hat aber die operativen Geschäfte zunehmend seiner Tochter Nicole übergeben. Seit jeher hat er mit vielen Fremdmanagern gearbeitet, die sich aus seiner Sicht ergänzen und so das Unternehmen stark machen. Sauberkeit ist für ihn eine Frage der Organisation und der Disziplin. Reinigung erfordere nun einmal ein beachtliches Arbeitsvolumen im Backprozess, und das jeden Tag. In der Produktion mitten im zentralen Münchner Wohnviertel Maxvorstadt hat es bei den unregelmäßigen Kontrollen nach seinen Worten keine Beanstandungen gegeben. Gleiches gelte für die schätzungsweise jährlich 30 bis 40 Kontrollen in den Filialen.

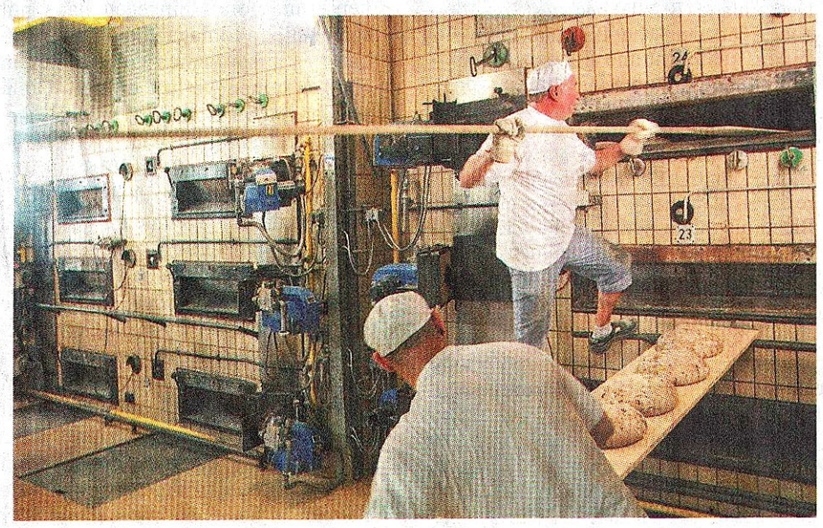
„Hygiene ist ein Mittel der Qualität", sagt Stocker. „Das kostet Geld und muss sich entsprechend im Preis spiegeln." Das allerdings kann es bei Müller nicht gewesen sein, da die Produkte so teuer verkauft worden sind wie in vielen anderen Bäckereien. Hofpfister-Brote sind seit jeher teurer gewesen. Als reiner Biobetrieb bezieht Stocker alle Rohstoffe aus dem teuren biologischen Anbau.

Dass der Hygieneskandal einen Schub für Bioprodukte bringt, glaubt er nicht. Das sei ein betriebsspezifisches Problem von Müller. Mit der Umstellung seiner bereits im 13. Jahrhundert gegründeten Bäckerei vom konventionellen Brot zu Bio-Laiben hat er es sich nicht einfach gemacht. Es war ein beschwerlicher und auch risikoreicher Weg. Geduld und viel Überzeugungsarbeit musste der damalige Öko-Pionier aufbringen, um genügend Landwirte zu überzeugen und ausreichend Rohstoffe zu bekommen. Heute hat er 450 Landwirte als Lieferanten.

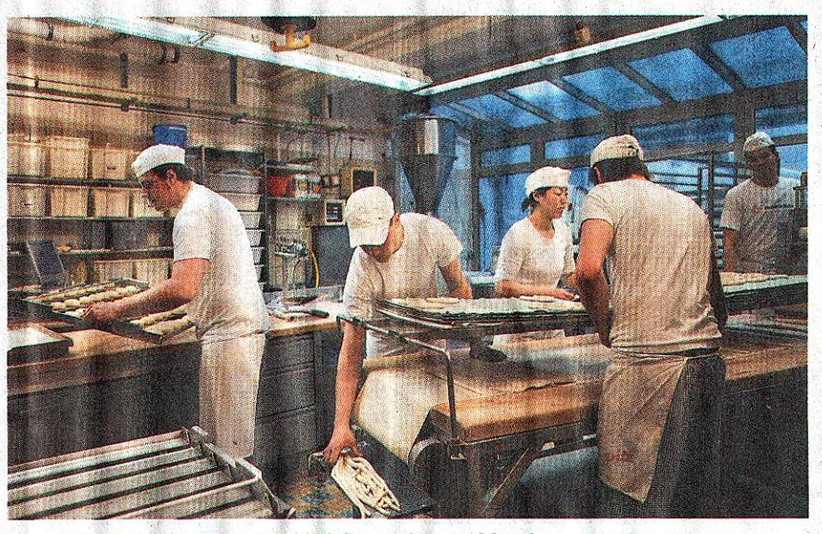
Das Volkswirtschaftsstudium brach Stocker ab. Zu sehr hatte ihn der Betrieb seines Vaters fasziniert, weshalb er vom ersten Tag nach dem Abitur an dort mitarbeitete, sich über Fachkurse weiterbildete und sich einarbeitete. Sein Konzept ist aufgegangen. Vor den Hofpfister-Läden stehen Kunden Schlange wie manchmal auch vor Hoffmann's Jahreszeiten-Bäckerei. Die Sorgen um den aggressiver werdenden Wettbewerb mögen wegen der klareren Positionierung weniger belasten als bei anderen Betrieben. Doch die Billigangebote der aus dem Boden schießenden Backshops drücken. Die Rewes, Aldis und Lidls, von denen einige großes Interesse an den meisten der 240 Müller-Standorte angemeldet haben sollen, dringen unaufhaltsam vor.

„Die Luft ist dünn geworden, da darf man sich nichts erlauben", sagt Heinz Hoffmann, der in den einige hundert Meter entfernt liegenden Aldi-, Lidl- und Tengelmann-Märkten ebenso eine Konkurrenz sieht wie in der sieben Kilometer entfernten Innenstadt, wo Kunden um den Marienplatz herum von einem Bäckerladen in den nächsten stolpern. Die Kalkulationsbasis ist dünn. Lohn-, Material- und Energiekosten lassen wenig Spielraum, der nur durch zusätzlichen Umsatz zu schaffen ist, wogegen aber wiederum die starke Konkurrenz spricht.

„Wir müssen in unserem Produkt so viel besser sein, wie wir im Preis teurer sind", sieht der Bäcker und Konditor die einzige Chance. Das gehe nur über Qualität und Vielfalt – und Transparenz. Hoffmann weiß, dass der unsägliche Müller-Brot-Skandal nicht unbedingt einen Imageschaden für die Bäckerei-Gilde verursacht haben mag. Sicher aber ist, dass sie unter Beobachtung steht. „Daher rate ich meinen Kollegen, noch sorgfältiger und mit noch kritischerem Blick durch die Backstube zu gehen, denn die Kontrollen werden mit Sicherheit schärfer."



Bio pur: *20 000 Brote kommen täglich aus den Öfen der Hofpfisterei.*



Hochbetrieb bei Hoffmann's: *3000 Semmeln im Akkord*