

## Leserbrief



### Alle nur Einzelkämpfer?

Gute Konzepte in kollegialer Zusammenarbeit aufzubauen, ist im Bäckerhandwerk nicht immer einfach.

Das pro & contra-Thema „Brot aus gentechnisch verändertem Getreide?“ ABZ Nr. 13, 19.04.2008 nahm Karl Strittmatter, stellv. OM Innung Waldshut/Bad Säckingen, zum Anlass, folgenden Leserbrief zum Thema „Gentechnik“ sowie zur Situation im organisierten Bäckerhandwerk zu schreiben:

„Zum Thema Mehl und Getreide möchte ich folgendes sagen: Wenn ich vor etwa 20 Jahren am Mehl gerochen habe, hatte es seinen eigenen Geruch – sowohl der Weizen als auch der Roggen. Heute ist das Mehl für mich geschmacks- und geruchsneutral; auch war das Mehl früher leicht grieselig – heute hat es eine feinere Ausmahlung und somit auch stärkere Staubentwicklung. Was wir brauchen, sind nicht noch stärkere Mehle, sondern Getreidearten und Mehle, die auch schmecken. Ich weiß nur so viel, dass die Schweiz ihre Mehle jahrelang mit derselben, traditionellen Getreideart produziert. Es geht also.

Und noch eine Retro-Geschichte: Wie viele Hefeanbieter gibt es heute noch? Als ich Schüler war, musste ich zum Bahnhof, die Hefe abholen. Entweder bekamen wir Sinner-Hefe aus Karlsruhe, Pleser-Hefe aus Darmstadt-Eberstadt oder Weingarten-Hefe aus Weingarten. Und heute?

Die Meinung von Heinrich Beck (ABZ Nr. 13 vom 19. April 08) die alten

Getreidesorten zu erhalten, muss absolut unterstützt werden. Das kann doch auch heißen, dass sich der Getreidemarkt splittet, aber eben auch noch alte, regionale Sorten erhalten bleiben. Für mich heißt das, wir müssen dieses Thema ganzheitlich sehen: Landwirt, Müller und Bäcker sollten sich als regionale Einheit begreifen. Als wir zusammen mit der ZG Baden und ihrem Produkt „Naturkraft“ vor 10–15 Jahren ein Konzept erarbeitet haben, waren einige Kollegen mit Überzeugung dabei. Die Initiative hieß „Naturkraft Hochrhein“ und auch unser Landesinnungsmeister Augenstein war bei dieser Initiative voll dabei. Aber leider sind es mit der Zeit immer weniger Betriebe geworden, wohl weil der Mehrwert für die Kollegen

nicht messbar war, sprich nicht mehr Geld in die Kasse brachte. Es gab damals noch andere Interessengruppen, z. B. „Albkorn“, mit dem damaligen württembergischen Landesinnungsmeister Saut-

ter. Ist das alles Schnee von gestern? Jetzt las ich kürzlich in der ABZ: „Genussregion Oberfranken“ – sollten diese regionalen Konzepte nicht wieder neu angedacht werden? Aber es wird immer schwieriger, mit Kollegen eine gemeinsame Sache durchzuziehen. In unserer Innung sind noch 28 Mitgliedsbetriebe und jeder ist ein Einzelkämpfer. Und die Großen, K+U z. B., und wie sie sonst alle heißen, brauchen uns für eine Marketingstrategie eh nicht – nur als Prüfungskommission tun wir unsere Dienste. Zugegeben mit einem kleinen Plus für die prüfungsbetreibende Kasse.“

**„In unserer Innung sind noch 28 Mitgliedsbetriebe – und jeder ist ein Einzelkämpfer“**

## Leserbrief



### Wasser als Informationsträger

Zur Diskussion von Prof. Walter Freund und ABZ-Fachmitarbeiter Hans Stumpf zum Thema „Besser backen durch ‚belebtes‘ Wasser?“ erreichte uns folgender Leserbrief von Hubert Jünger:

„Es soll schon vorgekommen sein, dass Menschen falschen Informationen aufgefressen sind und es ist schon passiert, dass Wissenschaftler mit falschem Instrumentarium gesucht haben. Nun stecke ich in einem Dilemma: Beide Fachleute mag ich sehr und schätze ihre Arbeit. Ich will auch keinem irgend ein Verdienst absprechen, und so entschließe ich mich, hier nur meine Erfahrungen wiederzugeben.

Es wird Zeit, dass, wenn uns etwas unverständlich ist, wir uns gutwillig dem Objekt nähern und festhalten, dass wir trotz unserer grobstofflichen Erfahrung im Alltag permanent von Informationen umgeben sind, die wir z.T.

mit unserem Forschungsinstrumentarium noch nicht verstehen oder entschlüsseln können. Wir sollten uns allmählich aus dem Korsett erlernter Denkweisen lösen – zum Nutzen aller.

Auch Steine haben Informationsmuster, die sie abgeben an ihre Umgebung, somit auch an Mensch und Tier, wie viele Zeitgenossen schon erfahren haben. Wenn wir künftig also von Informationen reden, liegen wir richtiger, sogar korrekter und so gebe ich hier meine Erfahrungen preis, die ich vor 7 Jahren persönlich in 23 Bäckereien Deutschlands machen durfte.

Die Sache war wie stets ganz einfach: Wasser ist Leben – aber nur wenn es

lebt! Aber ist das Wasser noch von dieser Qualität, die wir früher in den Backstuben zur Verfügung hatten?

Bei 23 Bäckermeistern habe ich doppelte Blindversuche unternommen. Ich habe ihnen versagt, ich würde auf ihrer Wasserzuleitung etwas aufsetzen, von dem ich selbst noch nicht wisse, was es bezwecke und sie sollten mir später (nach 4 Wochen Probezeit) sagen, was passiert sei. Schäden an ihren Anlagen und Rohstoffen schloss ich aus.

Das Ergebnis: Die Vorteile für die Betriebe waren unübersehbar:

Wird das Wasser auf rechtsdrehend verändert, herrscht am Wasserauslauf somit Quellstruktur und ihnen steht das naturalisierte Wasser mit allen Informationen der Natur zur Verfügung, wie es unseren Urvätern in der Backstube selbstverständlich war.

Es lösen sich Kalk- und Rostablagerungen auf und bilden sich nicht wieder. Was das

für die Öfen und Gäräume, Kaffeemaschinen und Geschirrspüler bedeutet, begriffen die Meister sofort. Außerdem: „Die Teige werden wolliger, das Teigvolumen größer und trotz hoher Teigausbeute werden die Teige beim Aufarbeiten trockener als sonst“, so lauteten die Rückmeldungen verschiedener Meister. Und wie funktionierte dieser Wasserbehandler? Ultrafeine Schwingungen aus der Quantenphysik sind die Lösung, sie verbessern die Trinkwasserqualität, stoppen Rosten, Oxydieren und Verkalken der Rohre. Mittels eines Lasers werden Biosignal-Informationen in einen geteilten Ring eingebracht und unbegrenzt gespeichert.

**„Wir sollten uns allmählich aus dem Korsett erlernter Denkweisen lösen“**

## Der andere Blick



Du schreibst jeden Tag in dein Berichtsheft, dass du die Backstube gefegt hast. Du müsstest aber schreiben, dass du sie jeden Tag ganz gemütlich gefegt hast.

## Glosse

## Bäcker Egons Welt



Alltägliches und Philosophisches eines leidgeprüften Bäckermeisters

### Bäcker Egon und die Mode

Neulich kam die Tanja mit so einer Hose an, die viel Bauch und Rücken zeigt, die Verkaufsschürze locker in gleicher Höhe gebunden. Alarmstufe rot für Margot, die beste Meisterfrau von allen: „Die Tanja kann in ihrer Freizeit rumlaufen wie sie will, aber im Laden muss sie sich ordentlich anziehen“, mahnt sie den Egon ein Machtwort zu sprechen. Dass mit der Freiheit der Person und so weiter hat Margot ja mittlerweile eingesehen und traktiert die Tanja nicht mehr täglich und im Laden muss sie

ihren Nasenring ja eh ablegen. Das hat wiederum die Tanja eingesehen. Eigentlich war Waffentillstand, aber mit der Hose stößt die Kleiderordnungs-Diskussion wieder in neue Dimensionen. Da hat der Egon doch glatt gesagt: „Lass Sie doch, das ist heutzutage halt Mode.“ Margot, der Ohnmacht nahe und nach Luft ringend, verstand die Welt nicht mehr: Ihr Egon so tolerant? Oder hat der womöglich was mit der Tanja? Aber Egon ist über jeden Verdacht erhaben: „Sex sells, heißt es doch bei den Marketingexperten und das Bä-

ckerhandwerk soll sich doch jung, frisch und dynamisch geben“, erklärt er der Margot. „Schon damit die Teens nicht alle nach Starbucks laufen.“ Egon ist sich sicher: Dem Brot- und Brötchenverkauf tut’s gut – besonders samstags: da kommen viele Männer und wenn die Tanja sich zum Brötchenregal umdreht, blitzt ihr Tattoo auf. Da können’s dann schnell ein paar Brötchen mehr werden, denkt er sich. Von wegen teure Verkaufsschulung – Zusatzverkäufe macht die Tanja im Hand- oder besser: Rückenumdrehen.