



Wir sind Brot-Weltmeister: In keinem Land der Welt gibt es so viele Brotsorten wie in Deutschland. Und in Süddeutschland sind es laut Bäckerinnung mehr als im Norden. Das Foto zeigt das Angebot in einer Kemptener Bäckerei. Fotos: Michael Munkler

# Unser täglich Brot

**Handwerk** 24 Betriebe haben den Verein „Der Allgäuer Bäcker“ gegründet. Sie setzen auf traditionelle Rezepte, möglichst viele Zutaten aus der Region und faire Arbeitsbedingungen

VON MICHAEL MUNKLER

**Kempten** Da stehen sie in ihren weißen Jacken und sagen selbstbewusst: „Wir backen für unsere Heimat“. In Kempten sind gestern Bäcker aus der Region zusammen mit der Allgäu GmbH an die Öffentlichkeit gegangen und haben ihren neu gegründeten Verein „Der Allgäuer Bäcker“ vorgestellt. Inzwischen gibt es 24 Mitglieder.

Die Qualitätskriterien wurden zusammen mit der Allgäu GmbH entwickelt. Die Bäcker seien die ersten Handwerker, die sich unter dem Dach des Allgäu-Logos zusammen-

geschlossen haben, sagte Christian Gabler, Markenmanager bei der Allgäu GmbH. Soweit wie möglich, wollen die Allgäuer Bäcker ihre Zutaten aus der Region oder der näheren Umgebung beziehen. Man verpflichtet sich, ökologisch und nachhaltig zu arbeiten, heißt es in den Qualitätskriterien, deren Einhaltung in den einzelnen Mitgliedsbetrieben von der Allgäu GmbH oder von externen Gutachtern überprüft wird. Eng arbeite man auch mit zwei Mühlen in der Region zusammen: Mit der Weissachmühle in Oberstaufen und der Vogtmühle in Illertissen.

„Wir wollen das Kulturgut Brot erhalten“, sagt Karlheinz Härle aus dem Oberallgäuer Blaichach, der im Vorstand des neuen Vereins sitzt. Denn dieses Kulturgut ist gefährdet. „Jeden Tag stirbt in Deutschland ein Bäcker“, sagt Innungs-Obermeister Erwin Weber aus Frauenzell (Oberallgäu). Will heißen: Täglich macht irgendwo in der Republik eine Backstube zu. Bereits jetzt gebe es Regionen, in denen kein handwerklicher Backbetrieb mehr zu finden ist. Brot und Semmeln gibt es nur noch bei Filialen großer Ketten oder bei Discountern. Diese verarbeiten zumeist Industrie-Teiglinge, während handwerkliche Bäcker den Teig selbst herstellen.

Dass Bäcker vor Ort ihre Waren herstellen, werde auch von Gästen im Allgäu geschätzt, sagt Gabler von der Allgäu GmbH. In der Region ist die Struktur noch vergleichsweise gesund. Immerhin gebe es im bayerischen und württembergischen Allgäu noch 150 eigenständige Bäckereien, sagt Obermeister und Vereinschef Weber. Diese Betriebe garantierten ein breites Spektrum an Backwaren, Abwechslung und geschmacklicher Vielfalt. Verbraucher finden die Mitgliedsbetriebe im Internet. Zudem werben die Bäckereien mit Plakaten und eigenen Tüten. Motto: „Allgäuer Bäcker – Wir backen für unsere Heimat“.

„Meine große Vision ist es, dass sich alle Allgäuer Bäckereien dem Verein anschließen.“



Erwin Weber, Obermeister der Bäckerinnung Allgäu

Zu den Qualitätskriterien der im Verein zusammengeschlossenen Bäckereien gehört auch die Aus- und Weiterbildung. Freiwillig zahlen die Mitgliedsbetriebe Auszubildenden 15 bis 20 Prozent mehr als üblich. Die Allgäuer Bäcker haben sich auf einheitliche Auszubildendenvergütungen geeinigt. Zudem wollen sie zur Integration von Flüchtlingen beitragen, indem sie ihnen Ausbildungs- oder Arbeitsstellen zur Verfügung stellen. Die ersten Flüchtlinge hätten in diesem Sommer schon ihre Abschlussprüfungen gehabt, heißt es. Ein Zusammenschluss wie der regionale Bäckerverein sei deutschlandweit einzigartig, heißt es von der Allgäu GmbH. Gefördert wurde das Projekt vom bayerischen Landwirtschaftsministerium und aus Töpfen des europäischen Landwirtschaftsfonds. Statistisch gesehen isst jeder Allgäuer im Schnitt über 80 Kilogramm Backwaren pro Jahr.

➔ **Informationen im Internet:** [www.der-allgaeuer-baecker.de](http://www.der-allgaeuer-baecker.de)

## Kulturerbe Brotvielfalt

● Deutschland gilt als Brotland Nummer eins in der Welt. Wohl in keinem anderen Land gibt es so viele **Brotsorten**. Derzeit sind es mehr als 300 Brotsorten und 1200 verschiedene Kleingebäcke.

Foto: Laura Loewel



● Es gibt ständig neue **Geschmacksrichtungen und Trends**. Derzeit sehr gefragt sind im Allgäu Dinkel-Backwaren.

● Das Deutsche Bäckerhandwerk will ein **Brotregister** erstellen. So soll die regionale Vielfalt von Brotsorten dokumentiert werden. Langfristiges Ziel ist der Schutz der deutschen Brotvielfalt als immaterielles Kulturerbe.

● Wer Brot bei einem handwerklich arbeitenden Bäcker kauft, zahlt etwa **20 Prozent mehr** als für industriell hergestellte Ware.