

Allgäuer Bäcker halten zusammen

Handwerk 24 Betriebe haben einen Verein gegründet. Sie setzen damit 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 zusammengeschlossen haben, sagte Christian Gabler, Markenmanager bei der Allgäu GmbH. Soweit möglich, wollen die Allgäuer Bäcker ihre Zutaten aus der Region oder der näheren Umgebung beziehen.

Man verpflichte 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 Weiss-

achmühle 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“.

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 Ausbildungsvergütungen 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.

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.



Gesunde Strukturen: 150 eigenständige Bäckereien gibt es allein im bayerischen und württembergischen Allgäu.

Foto: Jan Woitas, dpa