



Backen für die Heimat
Allgäuer Bäcker gegen Fertigteig



Die Mitglieder setzen auf Familienrezepte, althergebrachte Backweisen und lange Teigreifezeiten. Industriell gefertigte Teiglinge kommen ihnen nicht in den Ofen

Backen ist Kunst. Zumindest, wenn man auf natürliches Backen setzt. Dies haben sich die Mitglieder der »Allgäuer Bäcker« auf die Fahne geschrieben. Mit knusprig gebackenem Brot, frischen Semmeln und röschen Brezen beweisen sie täglich ihre Backkunst.

Vor vielen Jahren wollte ich unbedingt mein Backwarensortiment aufs Maximum ergänzen. Mir fehlte, wie so manchem meiner Kollegen, der Donut und das Schokocroissant. Da aber bekanntlich in der Produktion kaum Platz für zusätzliche Arbeitsaufwände ist und die ‚Teiglingsverkäufer‘ nur auf eine solche Gelegenheit warten, war’s schon um mich geschehen.« Erwin Weber aus Frauenzell erinnert sich, wie er damals Stück für Stück seines Sortiments um Teiglinge ergänzt hat. Damit steht der Oberallgäuer nicht alleine da – um mit dem günstigen Warenangebot der Supermärkte und Discounter mithalten zu können, sind immer mehr Bäcker gezwungen, Fertigbackware anzubieten. Die Folge: ein austauschbares Sortiment, das von Bäcker zu Bäcker nicht mehr unterscheidbar ist – schon gar nicht geschmacklich.

»Was diese Entscheidung mit sich brachte, habe ich erst viel später verstanden: Ich selbst habe dazu beigetragen, unserer wirklichen Konkurrenz, nämlich den Industrie-Teiglingen samt Gefolge, ins Leben zu helfen«, erzählt Weber. Am meisten bewegt ihn heute, dass er sein unverfälschtes Geschäftsprinzip – das »Selbermachen« – ins Wanken gebracht hat.

Selber backen macht einzigartig

Denn gerade die Einmaligkeit der hauseigenen Semmeln, Brezen und Teilchen ist doch der Vor-



Tag der Vereinsgründung: Erwin Weber (Obermeister der Bäcker-Innung Oberallgäu und Betreiber der Bäckerei Weber, Altusried-Frauenzell), Christian Gabler (Markenbeauftragter Allgäu GmbH) und Karlheinz Härle (Härle Bäckerei, Blaichach)

teil des Bäckerhandwerks: »Jeder Bäcker hat seine individuellen Backwaren und fertigt nach eigenen Rezepten. Das ist die Alleinstellung von uns, und das kann uns keiner nehmen.«

Um diesen Vorteil langfristig zu sichern, bäckt Erwin Weber nun alle seine Waren wieder selbst. Seit einigen Wochen ist er erster Vorsitzender und Motor des Vereins »Allgäuer Bäcker«. 21 Kollegen haben sich dem von LEADER geförderten Projekt angeschlossen. Die Mitglieder setzen auf Familienrezepte, althergebrachte Backweisen, hochwertige Zutaten und lange Teigreifezeiten. Industriell gefertigte Teiglinge finden sich in ihren Backstuben nicht. Als



gemeinsame Klammer haben sie die Qualitätsmarke Allgäu gewählt und möchten sowohl das Bäckerhandwerk mit seiner Tradition als auch das Kulturgut Brotvielfalt fördern.

Mehr Regionalität, bessere Löhne

Die Qualitätsmerkmale, die entscheidend für einen Beitritt zu dem Zusammenschluss sind, entwickelten die Gründer gemeinsam mit der Allgäu GmbH. Soweit möglich, wollen die Allgäuer Bäcker ihre Zutaten aus der Region oder der näheren Umgebung beziehen. Dafür arbeiten die Betriebe eng mit zwei Mühlen in der Region zusammen: mit der Weissachmühle in Oberstaufen und der Vogtmühle in Illertissen. Ökologisches und ökonomisches Wirtschaften im Sinne nachfolgender Generationen lautet das Motto.

Zu den Qualitätskriterien der Bäckereien zählt auch die Aus- und Weiterbildung. Die Allgäuer Bäcker bezahlen ihren Auszubildenden 15 bis 20 Prozent mehr als üblich. Dafür haben sie sich auf einheitliche Ausbildungsvergütungen geeinigt. Die ausgebildeten Mitarbeiter sollen regelmäßig Weiterbildungen besuchen. Zudem wollen die Mitgliedsbetriebe zur Integration von Asylsuchenden beitragen, indem sie ihnen Ausbildungs- oder Arbeitsplätze bereithalten. Die ersten Flüchtlinge haben in diesem Sommer schon ihre Abschlussprüfungen gehabt.

Vertrauen schaffen

Die 22 Allgäuer Bäcker (mit 24 Betrieben) sehen sich in einer moralischen Verpflichtung zum Bäckerhandwerk. Christian Gabler, Markenmanager der Allgäu GmbH, freut sich, das Bäckerhandwerk als Markenpartner begrüßen zu dürfen: »Die Allgäuer Bäcker füllen die Marke mit Leben. Sie geben dem Dorf oft einen Mittelpunkt, und Tradition verleihen sie Geschmack. Als Handwerker sind sie für unsere Region ein wichtiger Bestandteil, für Einheimische genauso wie Urlauber, und natürlich als Arbeitgeber.« Sie alle sind der Überzeugung, dass nur das echte, unverfälschte Handwerk, das Selbermachen, sie von vorgefertigten Backwaren unterscheidet. »Es ist für mich als Bäckermeister befriedigend, keine Industrieprodukte mehr im Haus zu haben, sondern lauter Spezialitäten, die meinen Stempel tragen«, sagt beispielsweise Andreas Mayer, Bäckermeister der Mitgliedsbäckerei Mayer in Isny. Vorsitzender Erwin Weber bringt es auf den Punkt: »Wenn unsere Verkäuferinnen unsere hochwertigen Produkte mit einem freundlichen Lächeln den Kunden mitgeben, dann werden wir mit unserem vielleicht etwas schmäleren, aber selbst gemachten Sortiment zum Vertrauensbäcker unserer Region. Vertrauen schafft Umsätze, und dieses Vertrauen schafft der Allgäuer Bäcker.«

Die Mitglieder

- Weber Bäckerei
Schwalbenweg 2, 87452 Altusried
- Halder Bäckerei
Erlenweg 6, 87541 Bad Hindelang
- Kirchebäck Bäckerei
Konditorei
Marktstraße 8,
87541 Bad Hindelang
- Reitberger Bäckerei
Hauptstraße 10, 87488 Betzigau
- Härle Bäckerei
Sonthofener Straße 11,
87544 Blaichach
- Albinger Bäckerei
Sonthofener Straße 13,
87545 Burgberg
- Härle Bäckerei
Hauptstraße 8, 87538 Fischen
- Gschwill Bäckerei
Illasbergstraße 25, 87642 Halblech
- Härle Bäckerei
Mummener Straße 14,
87509 Immenstadt
- Der Bäcker Mayer
Kastellstraße 19, 88316 Isny
- Bickel Bäckerei
Memminger Straße 118,
87439 Kempten
- Wipper Bäckerei &
Konditorei
Kronenstraße 27, 87435 Kempten
- Wandinger Bäckerei
Kornhausstr. 7, 88299 Leutkirch
- Backhaus Häussler
Alpenstraße 79,
87700 Memmingen
- Maier Bäckerei
Kuttelgasse 7, 87700 Memmingen
- Standhartinger Bäckerei
Ulmer Str. 20, 87700 Memmingen
- Schroth Holzofenbäckerei
Sonthofener Straße 8,
87561 Oberstdorf
- Vollwert-Bäckerei
Kornblume
Westerhofen 37,
87527 Ofterschwang
- Landerer Bäckerei
Triebweg 15, 87764 Legau
- Baldauf Café und Bäckerei
Kirchstraße 4, 88175 Scheidegg
- Härle Bäckerei
Richard-Wagner-Straße 1,
87527 Sonthofen
- Schmid Bäckerei
Hauptstraße 24, 87778 Stetten
- Fischer Bäckerei
Bahnhofstraße 5, 87477 Sulzberg
- Fidelisbäck
Paradiesstraße 3, 88239 Wangen

www.der-allgaeuer-baecker.de