



Das „Who's Who“ der Allgäuer Bäckereifachberiebe und Bäcker-Innungen gab sich ein Stelldichein: (v.l.) Erwin Weber (Obermeister der Bäcker-Innung Oberallgäu und Betreiber Bäckerei Weber Altusried-Frauenzell), Christian Gabler (Markenbeauftragter Allgäu GmbH), Karlheinz Härle (Härle Bäckerei Blaichach), Johann Baldauf (Stellvertretender Obermeister Bäcker-Innung Oberallgäu und Betreiber Baldauf Café und Bäckerei Scheidegg), Karl Standhartinger (Obermeister der Bäcker-Innung Memmingen-Mindelheim und Betreiber Bäckerei Standhartinger Memmingen), Günther Landerer (Landerer Bäckerei Legau), Hubert Wipper (Lehrlingswart der Bäcker-Innung Oberallgäu und Betreiber Wipper Conditorei Café Bäckerei Kempten) und Thomas Baustetter (Betreiber Vollwert-Bäckerei Kornblume Ofterschwang). Foto: Spielberg

## »Der Allgäuer Bäcker«

24 Bäckereien gründen regionale Bäckervereinigung

Kempten/Allgäu – **Regional, nachhaltig, traditionell, zu fairen Löhnen hergestellt und Preisen verkauft, so soll es sein, das Allgäuer Brot. Damit diesem Umstand in Zukunft mehr Rechnung getragen wird, haben sich 24 Bäckereien aus dem gesamten Allgäu unter professioneller Begleitung der Allgäu GmbH zum Verein „Der Allgäuer Bäcker“ zusammengeschlossen. Ziel ist es, das Backhandwerk im Allgäu mit seinen Traditionen und Eigenheiten zu bewahren und sich abzugrenzen von industriell hergestellten Teigrohlingen, die in Discountern oder an Tankstellen vertrieben werden.**

Dabei setzen die „Allgäuer Bäcker“, 24 Bäckereifachbetriebe aus dem gesamten Allgäu, auf Familienrezepte, althergebrachte Backweisen, hochwertige Zutaten und lange Teigreifezeiten. „Da, wo es möglich ist, beziehen wir Zutaten wie Wasser, Mehl, Butter und Hefe aus der Region. Nur bei Zutaten wie unter anderem Rosinen, Südfrüchten oder Nüssen südlicher Provinienz, greifen wir in Ermangelung heimischer Produkte auf Waren nationaler wie internationaler Lieferanten zurück“, sagt Vorstand Erwin Weber von der Bäckerei Weber aus Altusried-Frauenzell.

### Markenpartnerschaft mit Allgäu GmbH

„Bisher konnten wir als Allgäu GmbH unter anderem die hei-

mische Hotelerie, Autohändler sowie Skiliftbetreiber mit unserer Markenpartnerschaft unterstützen. Umso mehr freuen wir uns nun zum ersten Mal eine Handwerksinnung in unserem Portfolio aufnehmen zu dürfen“, sagt Christian Gabler, Leiter der Marke „Allgäu“ von der Allgäu GmbH. Diese hatte gemeinsam mit Vertretern der Allgäuer Bäcker zu einem Pressegespräch in den Verkaufsraum der Bäckerei Wipper nach Kempten geladen, um über ihre Idee eines Zusammenschlusses Allgäuer Bäckereifachbetriebe zu informieren. Voraussetzung zur Mitgliedschaft ist einer der Allgäuer Bäcker-Innungen anzugehören und Markenpartner der Allgäu GmbH zu sein. Der allseits bekannte blaue Würfel der Allgäu GmbH und die Bildmarke „Bäckerhand hält Brot“ wird die Vermarktung der Backwaren der „Allgäuer Bäcker“ dabei zukünftig unterstützen.

### Werte hochhalten

Um dem „Bäckersterben“ Einhalt zu gebieten, kümmert man sich bei den „Allgäuer Bäckern“ nicht nur um den regionalen Ursprung der Produkte sondern setzt zudem auf Nachhaltigkeit. Die Backbetriebe arbeiten ökologisch, ökonomisch und nachhaltig im Sinne nachfolgender Generationen. Nachhaltigkeit umfasst dabei auch die konsequente Fort- und Weiterbildung der eigenen Fachkräfte. Nach alter Kunst werden alle Produkte

selbst hergestellt und zur Säuerung der Roggenteige wird nur der eigene Natursauerterig verwendet. Fair muss es zugehen im Bäckereihandwerk und so verpflichten sich die 24 Bäckereien der „Allgäuer Bäcker“ zu einem kollegialen Umgang mit Mitarbeitern, Partnern, Lieferanten und vor allem den eigenen Auszubildenden.

### Mehr Geld für Azubis

„Unsere jungen Lehrlinge müssen in unserer Betrieben während ihrer Ausbildung außergewöhnliche Leistungen bringen. Damit hierfür die Rahmenbedingungen stimmen und sie sich zum Beispiel von ihrem Lehrlingsgehalt auch ein Fahrzeug leisten können, haben sich die ‚Allgäuer Bäcker‘ entschlossen, ab dem 1. September freiwillig ein übertarifliches Lehrlingsgehalt zu zahlen. Im ersten Lehrjahr erhält ein Auszubildender 650, im zweiten Lehrjahr 780 und im dritten Lehrjahr 900 Euro Euro“, sagt Karlheinz Härle, Betreiber der Härle Bäckerei aus Blaichach und Mitglied des Vorstands.

Es gibt auch die Möglichkeit einer Teilzeitausbildung, bei der die Wochenstundenzahl reduziert wird und sich die Ausbildungsdauer verlängert sowie die Integration von Flüchtlingen, von denen die ersten bereits dieses Jahr ihre Abschlussprüfung als Bäcker/in oder Fachverkäuferin ablegen werden. jsp