



**TRADITIONSBÄCKER**  
Qualität aus Schleswig-Holstein


„Mami, schlafen  
die Menschen da  
gar nicht?“




Es ist drei Uhr nachts. Jonas reibt sich verschlafen die Augen. Gerade hat er noch vom Besuch bei Oma und Opa geträumt. Draußen ist es dunkel. Doch Jonas erkennt: Er ist zurück in seinem Dorf. Aber was ist das? In der Straße brennt in einem Haus schon helles Licht. „Mami, sag mal, schlafen die Menschen da gar nicht?“, fragt Jonas.

„Das ist die Bäckerei. Da werden gerade unsere Brötchen fürs Frühstück gebacken“, kommt es mit sanfter Stimme. „Das braucht Zeit. Und deshalb fangen die Bäcker mitten in der Nacht an. Damit unsere Brötchen morgens ganz knackig, warm und frisch sind.“ Jonas ist begeistert. „Mami, können wir da reingehen? Ich möchte die Menschen sehen, die nicht schlafen müssen!“



 **Große Geschichte!** Backen ist ein Handwerk mit Tradition: Schon vor 10.000 Jahren begannen Menschen, wild wachsendes Getreide zu kultivieren. Körner wurden zwischen Steinen zermahlen, mit Wasser und Salz zu einem Teig vermischt und am Feuer gebacken – fertig war das urzeitliche Fladenbrot. Das Prinzip ist bis heute unverändert. Doch erst Backofen und Sauerteig machten modernes Brot möglich.

 **Große Zahlen!** Mit 14.170 Meisterbetrieben, einem Gesamtumsatz von über 13 Milliarden Euro und mehr als 290.000 Mitarbeitern zählt das Bäckerhandwerk zu den wichtigsten Wirtschaftsfaktoren in Deutschland. Und das gilt auch im Land zwischen den Meeren: In Schleswig-Holstein gibt es zurzeit 340 Handwerksbäckereien mit rund 1.290 Verkaufsstellen, 6.400 Beschäftigten und 1.618 Auszubildenden.



TRADITIONSBÄCKER






Am Eingang der Backstube steht ein großer Mann mit langem Bart und fröhlichem Blick. „Ich heiße Andreas und bin hier der Chef – und wer bist du?“ „Jonas. Und ich möchte wissen, was ihr hier alle macht.“ Der Backstubenleiter zwinkert ihm zu: „Na, dann komm mal mit. Du kannst gleich bei uns als Bäcker anfangen ...“


In der Backstube ist es kuschelig warm. Und wie das duftet! „Um Brötchen oder Brot zu backen, braucht man erstmal einen Teig“, beginnt Andreas zu erklären, „und der besteht aus bestimmten Zutaten: Mehl, Wasser, Salz, dazu Hefe oder Sauerteig. Ganz wichtig sind die Mengen. Die Mischung muss stimmen. Deshalb werden die Zutaten erst genau gewogen – und dann vermengt und geknetet.“



„Als erstes machen wir einen schönen Teig!“



 **Backen ist Leben!** Mehl, Wasser, Salz und ein Triebmittel, also lebendige Kulturen wie Hefe oder Sauerteig: Mehr braucht es nicht, um ein gutes Brot zu backen. Aus den Zutaten wird ein Teig geknetet, der anschließend mehrfach gärt. Durch das starke Erhitzen im Backofen wird der Gärprozess beendet. Im Inneren des Brotes entsteht die Krume, drum herum ein aromatischer, knuspriger Mantel: die Kruste.

 **Ich bin sauer!** Sauerteige enthalten ein Duo aus Milchsäure- und Essigsäurebakterien sowie Hefepilzen, das zusammen für besonders lockere Backwaren sorgt – und für viel Aroma, Geschmack und Haltbarkeit. Sauerteige sind Dauerläufer. In vielen Bäckereien werden sie wie ein Schatz gehegt und gepflegt. Ein Teil des Sauerteigs wird immer zurückgehalten – und damit der nächste Sauerteig angesetzt.




Jonas ist ganz begeistert. So viele leckere Zutaten, so viele Geräte – und so viel Teig. Doch eines ist ihm noch unklar: „Wie machst du denn aus dem Brei nun die Brote?“, will er von Andreas wissen. „Dabei hilft uns eine Maschine zum Brotformen. Da geben wir vorn den Teig rein – und hinten kommen Teigstücke mit dem richtigen Gewicht raus.“


Schon setzt sich die Maschine in Bewegung. Und, siehe da: Ein Brotteig nach dem anderen erscheint. Schnell greift Andreas immer wieder zu – und bringt die Stücke mit einigen Griffen behertzt in Form. „Jedes Brot wird bei uns mit der Hand aufbereitet“, erzählt der Backstubenleiter, während er die ungebakenen Brote nacheinander auf ein großes Blech legt.



„Jedes Brot hier ist ein echtes Einzelstück!“



 **Hand und Brot!** Backen ist traditionell wahres Handwerk. Die Zutaten vermischen, den Teig bearbeiten, den Brotlaib formen: Das alles geht mit den Händen eines erfahrenen Bäckers am besten. Und das alles ist wahre Handwerkskunst. So darf beim sogenannten Rundwirken, bei dem der Teig in Form gebracht wird, die Spannung des Teiges nicht zu groß werden, da er sonst reißt.

 **Mensch und Maschine!** Ganz ohne technische Unterstützung geht es auch in den meisten traditionellen Bäckereien nicht mehr. Warum auch? Es gibt Bereiche, in denen Maschinen einfach präziser und schneller arbeiten als wir Menschen. So gibt es inzwischen in den vielen Bäckereien Ausrollmaschinen oder auch Brötchenpressen. Aber da, wo es auf Gefühl ankommt, sind gute Bäcker unersetzlich.






„Und wann kommt das Brot endlich in den Ofen?“




„Und jetzt kommt das Brot in den Ofen?!“, fragt Jonas, der schon ganz aufgeregt ist. „Nein, so schnell geht das nicht. Jetzt muss der Teig noch mal in Ruhe gären“, bremst Andreas die Vorfreude. „Wieso?!“, kommt es postwendend zurück. Und Andreas erklärt: „Weil die Hefe jetzt Zeit braucht, um Teile des Mehls zu fressen und in Zucker und Luft zu verwandeln. So wird der Brotteig lockerer. Wir Bäcker nennen das 'Raschen.'“

Jonas zieht eine Schnute. „Und wie lange dauert das?“ Andreas kann ihn schnell beruhigen. „So etwa eine halbe Stunde, das geht wirklich rasch. Und danach schieben wir die Bleche mit den Broten dann auch wirklich in den heißen Backofen. Das heißt bei uns übrigens 'Einschießen.'“



 **Gut Ding will Weile haben!** Gute Brotteige genießen lange Gärzeiten. Währenddessen wird die Mehlstärke, die aus Zuckermolekülen besteht, zunächst von Hefeenzymen aufgespalten. Danach kann die Hefe den Zucker für die Gärung verwenden, wobei winzige Kohlendioxid-Bläschen entstehen: Der Teig wird luftig, er geht auf – je wärmer es ist und länger die Gärung dauert, umso mehr.

 **Eine Frage des Klimas!** Man kennt das: Jeden Tag ist das Wetter anders. Mal warm, mal kalt, mal feucht, mal trocken. So verschieden wie das Wetter, so unterschiedlich auch die Gärung der Brotteige – das Klima beeinflusst stark das chemische Wechselspiel der Moleküle und Enzyme. Doch erfahrene Bäcker wissen, wann sich welcher Teig wie verhält – und können den Gärprozess entsprechend steuern.



TRADITIONSBÄCKER






„Woher weißt du eigentlich, wann das Brot fertig ist?“, will Jonas wissen. „Das sehe ich an der Farbe – und das höre ich sogar“, sagt Andreas. „Das glaub´ ich dir nicht! Brot kann doch nicht sprechen!“, beschwert sich Jonas. „Sprechen nicht, da hast du recht. Aber wenn ich von unten gegen ein Brot klopfe und es sich hohl anhört, weiß ich – jetzt ist es fertig.“


„Und warum guckst du nicht einfach auf die Uhr?“, fragt Jonas. „Weil die Backzeit der Brote jeden Tag verschieden ist“, antwortet Andreas. „Mal ist es hier in der Backstube wärmer, mal kühler, mal ist die Luft feuchter, mal trockener – und das beeinflusst alles die Backdauer. Da ist jeden Tag wieder viel Erfahrung und Gefühl gefordert.“



„Ich höre, wenn das Brot aus dem Ofen will!“



 **Auch groß ist gut!** Kleine Manufakturen liegen im Trend. Zu Recht. Denn hier wird meist noch echtes Handwerk gepflegt. Doch das heißt nicht, dass große Betriebe weniger gut arbeiten. Und so ist es auch im Backhandwerk: Viele große Bäckereien setzen ganz bewusst auf traditionelle Backkunst – in Verbindung mit moderner Technik. Das Ergebnis: klassische Backwaren in Topqualität.

 **Auf schnellstem Wege!** Nicht hinter jeder Bäckereifiliale liegt die Backstube. Warum auch? Hochwertige Brote und Brötchen halten nach dem Backen noch lange ihre Qualität. Frisch verpackt treten die Backwaren früh morgens ihre Reise in die Filialen an. Und in immer mehr Bäckereifilialen stehen auch vollwertige Backöfen, in denen frische Brot- und Brötchenteige aus eigener Produktion gebacken werden.

  
TRADITIONSBÄCKER







„Sag mal,  
machen  
alle Bäcker  
das wie du?“

„Musst du so früh aufstehen, weil es so lange dauert, bis das Brot fertig ist?“, fragt Jonas neugierig. „Ja, ein gutes Brot braucht seine Zeit“, antwortet Andreas. „Machen das denn alle Bäcker so wie du?“ Andreas schmunzelt. „Nun, das machen alle Bäcker, die nach echter Handwerkskunst arbeiten. In Schleswig-Holstein heißen wir deswegen auch ‚Traditionsbäcker‘.“

Bei uns können du und deine Eltern sicher sein, dass das Brot und die Brötchen mit einem selbst gemachten Teig hergestellt werden. Hier kommen keine Fertigmischungen oder Tiefkühlteiglinge in die Backstube“, erklärt Andreas. „Und warum macht ihr das?“, fragt Jonas. „Na, damit dir unser Brot und die Brötchen richtig gut schmecken!“



 **Das Reinheitsgebot der Traditionsbäcker!** Bäckereien mit dem Siegel „Traditionsbäcker“ haben sich verpflichtet, bestimmte Regeln einzuhalten. Sie verzichten auf Tiefkühlfertigprodukte und -teiglinge, industrielle Vor- und Fertigmischungen, künstliche Farb- und Konservierungsstoffe sowie auf industrielle Flüssigsauer- oder Teigsäuerungsmittel. Stattdessen verwenden sie nur hauseigenen Vor- und Sauerteig.

 **Wir sind die Traditionsbäcker!** Das Siegel „Traditionsbäcker – Qualität aus Schleswig-Holstein“ gibt es neu seit November 2012. Vergeben wird es vom Verein der Traditionsbäcker Schleswig-Holstein an Bäckereien, die sich einer freiwilligen Kontrolle unterziehen. Einmal pro Jahr kontrolliert ein unabhängiger Prüfer die Einhaltung der Kriterien. Das Siegel tragen nur zertifizierte Bäckereien.



TRADITIONSBÄCKER






Jonas zieht nachdenklich die Nase kraus. „Eigentlich wollte ich ja Feuerwehrmann werden, aber: Traditionsbäcker ist ja viel cooler! Wie wird man denn Traditionsbäcker?“ Bäcker-Azubi Thomas erklärt ihm: „Während der dreijährigen Ausbildung lernst du von erfahrenen Bäckern alles, was du für den Beruf wissen musst.“


Du erfährst, wie man Teig herstellt und daraus Brötchen, Brot und andere Backwaren macht. Deiner Fantasie kannst du freien Lauf lassen. Und: Wenn man so früh anfängt wie wir Bäcker, hat man auch früher Feierabend. Da bleibt nachmittags Zeit für Hobbys.“ Bei der Vorstellung, zukünftig eigene Kekse zu backen und danach noch Fußball zu spielen, leuchten Jonas Augen. „Mami, das will ich auch!“



„Ich will auch  
Traditionsbäcker werden!“



 **So wird man Traditionsbäcker!** Die Ausbildung zum/zur Bäcker/in dauert drei Jahre. Es ist keine Vorbildung vorgeschrieben, die meisten Ausbildungsbetriebe erwarten jedoch einen Hauptschulabschluss. Wer mit der Ausbildung liebäugelt, sollte handwerklich und technisch geschickt sein, gern mit Nahrungsmitteln umgehen – und gaaaaanz früh aufstehen können. Mehr unter: [www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de)

 **Gute Aussichten für Traditionsbäcker!** Die Zukunftschancen sind vielfältig. Mit dem Gesellenbrief in der Tasche können Bäcker beispielsweise die Meisterprüfung machen und als selbstständige Bäckermeister in der eigenen Backstube stehen. Auch als angestellter Bäcker kann es die Karriereleiter hinaufgehen. Als Technischer Betriebsberater. Oder Brotprüferin. Oder Lebensmittelingenieur. Oder ...






Endlich! Andreas trägt die Backwaren in den Verkaufsraum. Jonas schaut sich um und fragt der Bäckereifachverkäuferin ein Loch in den Bauch: „Wie heißt das Brot da rechts?“ „Das ist ein Roggenmischbrot mit Haferflocken“, antwortet sie freundlich. „Und das daneben?“ „Das ist ein Vollkornbrot.“ „Und was ist das daneben?“ ...


So geht es weiter, bis Jonas sich auch durch die Brötchensorten und Kuchenvariationen gefragt hat. Nach der ganzen Fragerei merkt Jonas, dass er Hunger hat. „Du, Mami“, zupft er seiner Mutter zaghaft am Jackenzipfel, „darf ich heute die Brötchen kaufen?“ Seine Mutter nickt. Wenig später hält Jonas stolz seine erste Brötchentüte in den Händen. Sie duftet nach „Traditionsbäcker“.



„Hmm, riecht das lecker. Ich hab´ Hunger!“



 **Eine Sorte für jeden Geschmack!** Über 300 Brotsorten gibt es in Deutschland. Sie unterscheiden sich nach Getreide, Mehllart und Zutaten: Roggenbrot besteht zu mindestens 90 Prozent aus Roggenmehl, Roggenmischbrote zu 50 bis 89 Prozent. Weizenbrot hat mindestens 90 Prozent Weizenmehl, Weizenmischbrote 50 bis 89 Prozent. Vollkornbrote enthalten sämtliche Bestandteile des vollen Getreidekorns.

 **Kreativität ohne Grenzen!** Beim Traditionsbäcker gibt's Brote und Brötchen, die schmecken. Pur – oder geschmackvoll verfeinert. Wie wär's zum Beispiel mit Dinkel, Gerste, Hafer oder Mais? Oder mit pflanzlichen Zutaten wie Zwiebeln, Nüssen oder Kartoffeln? Bäckerkreativität kennt keine Grenzen. Was genau drin ist, verrät die Liste der Inhaltsstoffe, die bei jedem Traditionsbäcker erhältlich ist.

  
TRADITIONSBÄCKER



Mit dem Siegel „Traditionsbäcker – Qualität aus Schleswig-Holstein“ zertifizierte Betriebe verpflichten sich bei Brot und Brötchen zur Einhaltung folgender Kriterien:

- keine Tiefkühlfertigprodukte und -teiglinge
- kein Einsatz von industriellen Vor- und Fertigmischungen
- keine künstlichen Farb- und Konservierungsstoffe
- keine industriellen Flüssigsauer- und Teigsäuerungsmittel
- Verwendung von hauseigenen Vor- und Sauerteigen
- wenn möglich, Verwendung regionaler Produkte
- regelmäßige Teilnahme an Brot- und Brötchen-Qualitätsprüfungen

Das Siegel „Traditionsbäcker – Qualität aus Schleswig-Holstein“ wird vergeben vom Verein der Traditionsbäcker Schleswig-Holstein. Die Zertifizierung erfolgt durch unabhängige Prüfer und wird einmal jährlich überprüft.

### Ihre Traditionsbäcker:

**Bäcker Andresen & Sohn OHG**  
Neumünster, Tel: 04321 569690  
[www.baecker-andresen.de](http://www.baecker-andresen.de)

**Bäcker Hansen**  
Wrixum, Tel: 04681 8274  
[www.baeckerhansen.de](http://www.baeckerhansen.de)

**der Elbbäcker**  
**Bäckerei Heuer GmbH & Co. KG**  
Brunsbüttel, Tel: 04852 940430  
[www.baeckerei-heuer.de](http://www.baeckerei-heuer.de)

**Bäckerei/Konditorei Hondt**  
Büchen, Tel: 04155 2134  
[www.baeckerei-hondt.de](http://www.baeckerei-hondt.de)

**Bäckerei Sönke Petersen GmbH & Co. KG**  
Niebüll, Tel: 04661 4229  
[www.deezbueller-baecker.de](http://www.deezbueller-baecker.de)

**Landbäckerei Puck GmbH**  
Grube, Tel: 04364 49760  
[www.puck-gmbh.de](http://www.puck-gmbh.de)

**Nordhastedter Landbäckerei Scharbau**  
Nordhastedt, Tel: 04804 252  
[www.baeckerei-scharbau.de](http://www.baeckerei-scharbau.de)

**Bäckerei/Konditorei Rathjen**  
Norderstedt, Tel: 040 5233338

**Bäckerei Schmidt**  
Silberstedt, Tel: 04626 214  
[www.baeckerei-silberstedt.de](http://www.baeckerei-silberstedt.de)

**Feinbäckerei Schüler UG & Co. KG**  
Lübeck, Tel: 0451 43309

**Bäckerei-Sesselberg-Betriebs-KG**  
Neustadt, Tel: 04561 50414  
[www.baeckerei-sesselberg.de](http://www.baeckerei-sesselberg.de)

**Bäckerei/Konditorei Sievert**  
Geesthacht, Tel: 04152 2220

**Baguette-Bäckerei W. Stahmer GmbH**  
Schleswig, Tel: 04621 32388  
[www.la-flute.de](http://www.la-flute.de)

**Bäckerei Hans-J. Tackmann e.K.**  
Boostedt, Tel: 04393 97900  
[www.baeckerei-tackmann.de](http://www.baeckerei-tackmann.de)

**Bäckerei/Konditorei Wagner**  
Henstedt-Ulzburg  
Tel: 04193 3685



**Das Internetportal!** Wo ist der nächste Traditionsbäcker? Die Antwort ist nur einen Klick entfernt! Unter [www.traditionsbaecker.de](http://www.traditionsbaecker.de) sind alle Traditionsbäcker und ihre Filialen über eine Suchfunktion ganz einfach zu finden – inklusive Adresse und Verortung auf einer Landkarte. Und auch aktuelle Informationen und Veranstaltungshinweise aus der Welt der Traditionsbäcker gibt's im Internet: [www.traditionsbaecker.de](http://www.traditionsbaecker.de)



**Die Kontaktdaten!**  
Traditionsbäcker Schleswig-Holstein nicht eingetragener Verein  
Geschäftsstelle: BKV-Nord e.V.  
Siemensstraße 13 · 25462 Rellingen  
Telefon 04101 38 72-0 · Telefax: 04101 38 72-18  
[info@traditionsbaecker.de](mailto:info@traditionsbaecker.de)



TRADITIONSBÄCKER





Traditionsbäcker  
Schleswig-Holstein  
nicht eingetragener  
Verein  
Geschäftsstelle:  
BKV-Nord e.V.  
Siemensstraße 13  
25462 Rellingen  
Tel: 04101 38 72-0  
Fax: 04101 38 72-18  
E-Mail: info@  
traditionsbäcker.de  
www.traditionsbäcker.de

In Kooperation mit:



Konzept:  
[www.die-hoehe.de](http://www.die-hoehe.de)  
Grafik-Design:  
[www.medien-design.sh](http://www.medien-design.sh)  
Text:  
[www.nina-ruckpaul.de](http://www.nina-ruckpaul.de)  
[www.texttexttext.de](http://www.texttexttext.de)  
Fotos:  
[www.photomatzen.de](http://www.photomatzen.de)  
Druck:  
Druckhaus Schöneeweide



**TRADITIONSBÄCKER**  
Qualität aus Schleswig-Holstein

