

**P**rofessor Brümmer, der Brotprüfer, war noch nicht dabei, als sich das Duisburger Landgericht für einen Ortstermin in einen Aldi-Markt begab. Ein gescheiterter Ortstermin, deshalb kam dann Brümmer ins Spiel.

Es muss ein interessantes Bild gewesen sein – drei Richter, fünf Anwälte und der Geschäftsführer eines Lobbyverbands um zwölf Uhr mittags in einem Supermarkt, sie stehen vor einem Kastenschrank mit der Aufschrift „Backofen“ und blauen Knöpfen und Auswurfschubladen, in die, wenn man einen der Knöpfe drückt, ein Brot oder ein Brötchen fällt. Frisch gebacken? Oder nicht?

Es war der erste Gerichtstermin im Verfahren 22 O 77/10; geklagt hatte der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks gegen die Aldi Süd GmbH & Co.: weil es nicht Backen sei, was Aldi da tat. Also wollte das Gericht die Vorgänge hinter der Fassade betrachten, was aber laut Aldi-Anwalt nicht möglich war. Also vertagte sich das Gericht. Also ging der Auftrag an Professor Brümmer, hinter die Schrankwand zu sehen. Das hat er getan und hat damit einen Streit entschieden, der manchem befremdlich erscheinen mag, kleinmütig, aber so ist es nicht.

Jürgen-Michael Brümmer ist ein grauhaariger, glatt rasierter, gern im Vokabular von hermetischer Schönheit abschweifender Herr von 77 Jahren, langjähriger backwissenschaftlicher Leiter des Detmolder Max-Rubner-Instituts, maßgeblicher Verfasser der Leitsätze für Brot und Kleingebäck und Gutachter nun in einem Verfahren, das die streitenden Parteien und das Landgericht fünf Jahre lang beschäftigte und knapp 1100 Seiten Akten hinterlassen hat. Weil es Fragen aufwirft, die wichtiger sind als Kästen mit blauen Knöpfen.

Es geht um Brot, um das, was Auslandsdeutsche heimwehkrank vermissen und was nach dem Wunsch der Bäcker Weltkulturerbe werden soll. Und um die Bäcker, die es produzieren. Um die Frage, ob vom Handwerk etwas Besseres kommt als aus der Fabrik. Und auch darum, was das Wort „Handwerk“ heute eigentlich bedeutet, ob es das Bäckerhandwerk überhaupt noch gibt.

Professor Brümmer lebt in einem Ortsteil von Detmold und empfängt freundlich, um sein Wissen zu teilen, möchte aber, bevor er zu Hause am Kaffeetisch grundsätzlich wird, zu einem Recherche-Spaziergang laden.

Er beginnt in einem Supermarkt, in dem das Brot, wie eine Verkäuferin bestätigt, vorgebacken eintrifft und hinter einem Tresen fertig gebacken wird. „Das Weißbrot hier, sehen Sie ...“ Er mag es nicht.

Er führt zur Filiale eines großen Detmolder Bäckers, wo er gern seine Brötchen kauft. Wie die Brötchen hier ankommen,

# Brot gegen Brot

**Handwerk** Fünf Jahre lang wird vor dem Landgericht Duisburg über eine bizarre Frage gestritten: Was ist Backen? Kläger ist das Bäckerhandwerk, die Beklagte ist Aldi Süd. Eine deutsche Geschichte. *Von Barbara Supp*



fragt Brümmer. Als Teiglinge von der Zentrale, sagt die Verkäuferin. Und das Baguette?

„Kommt halbgebacken“, sagt sie.

„Das heißt teilgebacken“, sagt Brümmer.

„Das heißt halbgebacken“, sagt die Verkäuferin.

Brümmer weiß es besser, lässt das Thema dann aber doch fallen, sagt noch etwas Freundliches über die Brötchen und geht.

Er führt weiter zu einer Bäckerei, die Mickel Biere gehört, der ist Obermeister der lippischen Bäckerinnung und sauer auf Brümmer. Das hat er schon der Lokalzeitung gesagt und sagt es jetzt wieder.

Nachrichten aus dem Prozess sind in die Lokalzeitung getropft und von da in die Ohren der Kunden und in seine. Unerhörte Nachrichten. Stimmt das? Dass Brümmer

das Bäckerhandwerk gar nicht gegen Aldi verteidigt hat? Dass er gesagt hat, das „Handwerk nach alter Väter Sitte“ werde sowieso kaum mehr praktiziert?

Hat er es gesagt?

Brümmer sitzt mit Mickel Biere am Tisch im Nebenraum der Backstube, warm ist es, nach frischem Brot riecht es, Bieres frisch gebackenes Baguette kauft er gern, und Brümmer seufzt. „Aber ich habe doch ganz klar unterschieden ...“

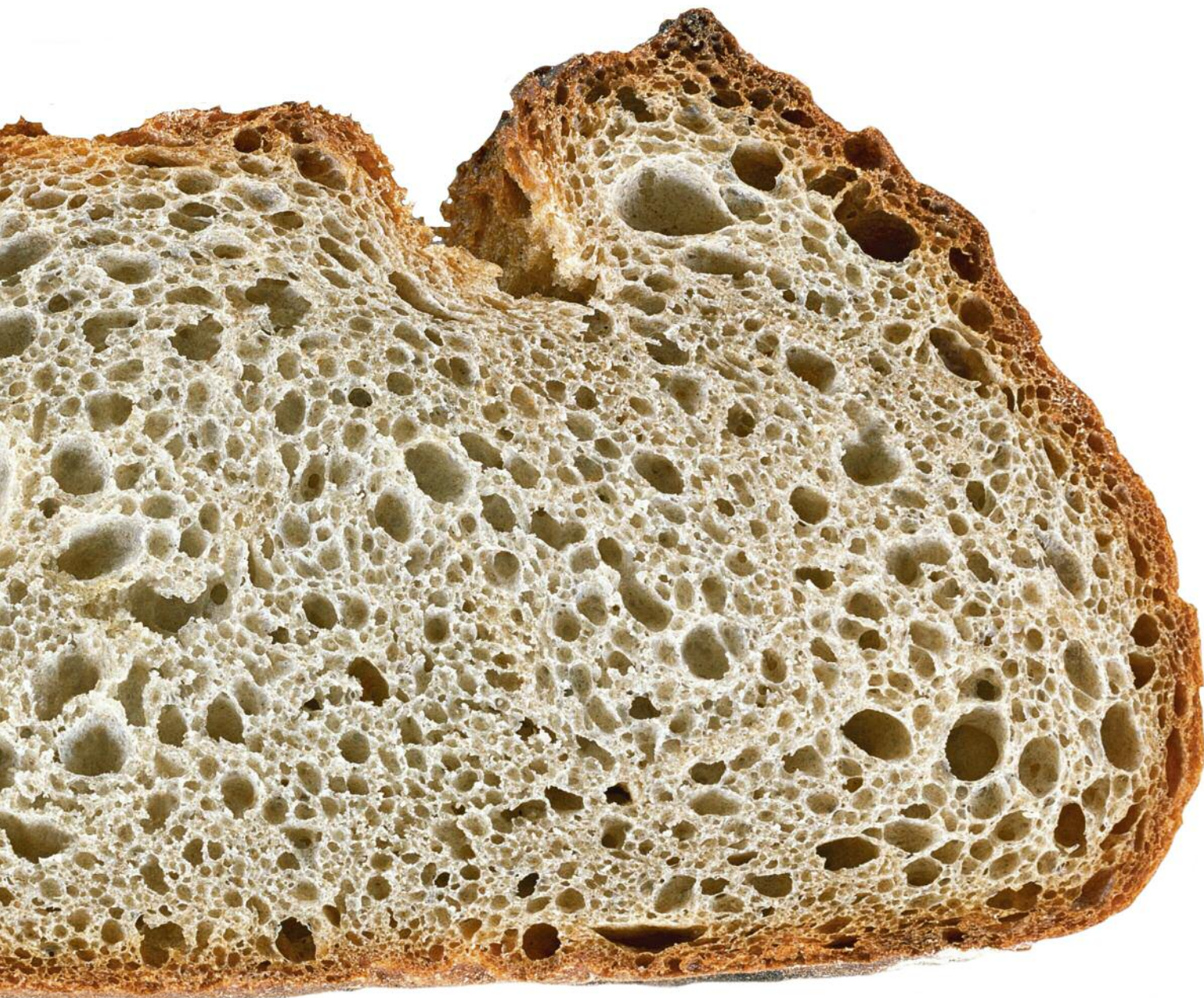
Nur noch jedes dritte deutsche Brot wird beim Bäcker gekauft. Knapp 20 000 Bäcker gab es noch im Jahr 2000, im vergangenen Jahr waren es noch 12 600. Das Handwerk sorgt sich. Es muss sich sorgen.

Das Handwerk lebt davon, dass es anders arbeitet als die Industrie. Dass es Unikate schafft und nicht Massenware, der gute Handwerker, so hat es der Soziologe

Richard Sennett in seinem Monumentalwerk „Das Handwerk“ definiert, ist erfüllt vom „Wunsch, die Arbeit um ihrer selbst gut zu machen“. Er macht etwas Konkretes. Er macht eine Arbeit, die „auf Neugier basiert“, er will Dinge weiterentwickeln, und wenn etwas nicht gleich funktioniert, reagiert er „positiv auf Zufall und Beschränkung“. Er sucht Lösungen und findet sie. Er erfährt dafür eine „emotionale Belohnung: das Gefühl der Kompetenz“.

Der Handwerker hat eine „Berufsehre“, so sieht es Biere, um die geht es jetzt, und er hat sich vorgestellt, dass der Prozess anders verläuft. Ganz anders.

„Wir haben ja folgende Situation“, sagt in einem Berliner Bürogebäude ein Herr mit igelförmigem Haarschnitt und schwerer Uhr an jenem Arm, der Grafiken auf



einem Bürotisch verteilt. „Schauen Sie. Diese Situation haben wir.“

Der Herr ist Daniel Schneider, Jurist im Dienst des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, der Prozess läuft noch, als er spricht, aber er läuft nicht gut, und die Situation, die er meint, zeigt sich in einer Liste.

Supermärkte. Supermarktwerbung.

Bei Netto steht: „Neue Backtradition“.

Bei Penny: „Bäckerkrönung“.

Bei Edeka: „Backstube“.

Bei Real: „Hausbäckerei“.

Dürfen die das?

Sie dürfen. Der Begriff „Backen“ ist nicht gesetzlich geschützt und auch „Bäckerei“ ist es nicht, nicht nur Handwerksbäcker dürfen ihn benutzen.

Frankreich regelt das anders. „Boulangerie Artisanale“, also Handwerksbäckerei, darf sich nur nennen, wer sein Baguette ganz traditionell aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser backt und sonst gar nichts.

In Deutschland hilft das Gesetz mit Definitionen nicht weiter. Und die Discounter nutzen das aus. Die Discounter, sagt Schneider, sind die Angstgegner der Bäcker.

Warum? Weil sie dasselbe tun?

„Nein!“

Es läuft nicht gut. Der letzte Prozesstag steht noch aus, dann soll das Urteil fallen, und im Netz schreibt eine Back-Blog-Autorin: „Hätte der Zentralverband die Fertigungsschritte, ohne die viele Betriebe heute gar nicht mehr auskommen, vor Gericht dargelegt, wäre die Klage wohl in sich zusammengefallen.“

Was meint sie? Dass der Prozess ein Fehler war? War er das, Herr Schneider?

„Nein.“

Es ist schwierig für Daniel Schneider. Er würde sicherlich gern sagen: Handwerk, das ist Kneten, Gären, Backen, so wie es früher war. Aber so ist das nicht. Die Grenzen verschwimmen. Das moderne Baguette kommt zum Bäcker und ist vorgebacken. Halbgebacken. Teilgebacken.

Man kann vieles unter Backen verstehen, heutzutage. Man kann auf Messen wie die IBA 2015 nach München fahren, die „führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks“, und kann sich anschauen, was die Backbranche heute unter Backen versteht.

Man kann Professor Brümmer dort treffen, der am Stand eines Fortbildungsvereins ehemalige Kollegen begrüßt, interessante Kneten besichtigt hat und mit freundlichen Augen auf den Fortschritt schaut. Fortschritt wird hier meist technologisch gesehen. Man kann sich fragen, ob das Bäckerhandwerk den Gegner dadurch zu besiegen versucht, dass es zu ihm überläuft.

Es gibt spezielle Lichtsysteme zu kaufen, unter denen Brot und Brötchen „über den ganzen Zeitraum der Öffnungszeiten offenfrisch und appetitlich aussehen“.



Es gibt Öfen für alle Arten von Bäckereien. Öfen, die „klassisch backen“ und von Profis bedient werden müssen. Öfen, die für Teil- oder für Fertiggebackenes gedacht sind und von Leuten bedient werden, die die Tasten drücken können, nebenbei, beim Verkauf. Gerade die Teilbackmethode, meldet ein Hersteller, gewinne „zunehmend Akzeptanz“.

Es gibt Halb-, Viertel- und Dreiviertelfertigprodukte, Kornspitzmischung, Bauernbrotmischung, Pumpnickelmischung, Tiefkühlteiglinge, Teilgebackenes tiefgekühlt. Es gibt Enzyme für wollige Teige, Triebverbesserung, Maschinengängigkeit. Für fluffige Krume, rösche Kruste, für lange Frische und Haltbarkeit. Für „lebhaftes Gebäckaussehen“.

Wer solche Enzyme verwendet, muss nicht angeben, dass er das getan hat, was dem Ehrgeiz vieler Hersteller entgegenkommt: „Lean Label“ oder „Clean Label“ sind Trendthemen der Messe. Also Etiketten, auf denen wenige oder keine Zusatzstoffe stehen.

Weil die Kunden, so wie es aussieht, doch etwas anderes unter Fortschritt verstehen als Technik und Chemie.

Der Bäckerverband hat seinen Bäckern „11 goldene Regeln für nachhaltigen Erfolg“ an die Hand gegeben: „Heimat verkauft sich gut“, steht da beispielsweise, und: „Menschen kaufen keine Produkte, sondern ein gutes Gefühl.“ Und: „Sie sehen sich nach Bäckern, die noch ‚richtig backen‘. Bedienen Sie diese Sehnsucht.“

„Richtig backen“ in Anführungszeichen.

Es gibt Bäcker, die das ernst nehmen und die Anführungszeichen loswerden wollen. Wieder Backen lernen, so nennen die es dann.

Christian Lecht zum Beispiel, Bäcker in Hannover, findet nicht, dass er solche Anführungszeichen verdient.

Viertel vor ein Uhr nachts in einem Wohnblock in der Nordstadt, Lecht geht am Schreibtisch den Backplan für die Nacht durch, dann zieht er sich um, die karierte Bäckerhose, das weiße T-Shirt, und führt durch den Hausflur rüber zur Backstube, „pschsch“, sagt er unterwegs. Nebenbei sind Nachbarn, die schlafen wollen.

In der Backstube läuft schon der Knetter, erst zwei, dann drei Mitarbeiter sind am Werk. Die Nacht hat Arbeit für jede Minute. Sauerteig kneten, Haferbrot formen, Roggenkörner kochen, Mandelhörnchen aus der Kühlung holen, Hefe wiegen für die Schnittbrötchen, Roggenbrot formen, Croissants aus der Kühlung, es ist 3.05 Uhr. Brote in den Ofen schieben, Schnittbrötchenteig kneten, der Sauerteig steigt. Baguette „Tradition“ formen und zwischen Bäckerleinen packen, Mohnhörnchen formen, Kümmelstangen. 4.35 Uhr, die Seelen sind dran. Pikante Blätterteigstangen mit Paprikamischung würzen, Mohn und Sesam auf Brötchen streuen, Roggenbrote in den Ofen schieben, Kerntemperatur messen, sie brauchen 98 Grad. 6.10 Uhr, der erste Fahrer kommt, um gefüllte Lieferkörbe für Bioläden und Gastronomen abzuholen. 6.30 Uhr, die erste Verkäuferin grüßt. Die Baguettes sind fertig, es wird 7 Uhr, Zwetschgenkuchen ansetzen, Hefekranz.

Die Nacht ist lang, wenn man nur zuschaut, und kurz, wenn man begreift, wie viel zu tun ist.

Lecht ist Demeter-Bäcker, Mitglied eines kleinen alternativen Vereins, der sich „Die Bäcker“ nennt. Ein Quereinsteiger, erst probierte er es mit BWL, das war nichts. Dann Tischler, aber er bekam Probleme mit den Handgelenken. Jetzt also Bäcker, er sagt, die Nachtarbeit bekomme ihm erstaunlich gut. Praktisch sei es gewesen, als die Kinder klein waren, die kamen aus der Schule, und er war gerade wieder wach.

Sein Partyleben sei relativ überschaubar, ja.

Er ist einer von denen, die von der Kopfarbeit zur Produktion übergegangen sind, ein akademischer Aussteiger; nicht selten sind das ja gerade diejenigen, die unter Fortschritt etwas anderes als das Branchenübliche verstehen.

Er weiß gar nicht, wie er das nennen soll, wie er arbeitet; traditionell? Er will nicht backen wie in den Siebzigerjahren. Er experimentiert zu gern.

Handwerklich? Nicht, wenn das den Verzicht auf Maschinen bedeuten würde. Handwerklich vielleicht, wenn man es wie



Richard Sennett sieht: den Prozess verstehen und eingreifen können. Wissen, mit welcher Materie man es zu tun hat und wie die sich verhält. Das verträgt sich nicht mit Fertigteigen.

Wenn genau das, was Lecht macht, Handwerk ist, dann sind die meisten Handwerksbäcker keine.

Ein Kollege, erzählt er, habe neulich spaßeshalber technische Enzyme ausprobiert: Der Teig ging ab wie nichts. „Solche Dinger“, er formt sie mit den Händen, mit einem Grinsen. „Monstermäßig.“ Genau das, sagt er, will er nicht.

Fachlich hält der Demeter-Bäcker Lecht viel von Professor Brümmer, als Koryphäe für Sauerteig- und Hefegärung verdient der großen Respekt. Aber das, was Lecht hier macht, ist nicht Brümmers Welt.

Jürgen-Michael Brümmer ist kein Öko, und er hat nichts gegen E-Nummern, gegen Zusatzstoffe also in dem, was er isst. Ist ja alles, so argumentiert er, „zugelassen und nicht gesundheitsrelevant“.

Brümmer sitzt jetzt vor seinem Couchtisch und hat backtechnologische Informationen ausgebreitet. Seit mehr als 50 Jahren ist er vom Fach. Ursprünglich hatte er Brauen und Brennen studiert, seine wissenschaftliche Arbeit an der TU Berlin behandelte „Acrolein und Crotonaldehyd im Gärungsäthylalkohol“. Dann kam jemand vom Getreideforschungsinstitut in Detmold und bot ihm die Leitung des Labors für Brot und Kleingebäck an. Seither: Brot.

Die Systematisierung der Sauerteigtechnologie, Rohstoffbeurteilung, Backmitteluntersuchungen, die Kühl- und Tiefkühlanwendung bei Teigen und Gebäcken, das sind seine Themen. In der Sensorik kennt er sich aus und auch in der Brotgeschichte, weiß von frühen Mechanisierungsversuchen zu erzählen oder von den Feldbäckern im Zweiten Weltkrieg, die fünf oder zehn Kilogramm Anstellgut im Tornister trugen – und mit der „Berliner Kurzsauerführung“ dafür sorgten, dass die Truppe schon nach 4 Stunden statt nach 24 ihr dunkles Brot bekam.

Professor Brümmer also bekam den Auftrag: Aldi Süd. Schaute sich die Teiglinge an, die Aldi zum großen Teil von der Backwarenfirma Lieken bezog, weswegen Lieken im Verfahren auch an Aldis Seite stand. Prüfte und probierte die Backwaren, bevor sie in den Apparaten hinter den Ku-



lissen waren; „Öfen“ möchte er dazu nicht sagen. Maß die Kerntemperatur, vorher und danach.

Prüfte und probierte das, was aus dem Apparat kam: Aussehen, Kruste, Krume. Aroma, Geschmack.

Und?

Brümmer muss erst mal kurz abschweifen zu dem Brot, das er am liebsten mag, nach seinem Rezept von seiner Frau gebacken: aus Weizenvollkorn, Roggenvollkorn, Roggenschrot. Aber sie backt es nicht mehr. Sie essen sonst zu viel. Er sagt, er mag

Kruste, die bringe das Aroma. Er sei ein bisschen enttäuscht von zweien seiner Kindern, die das Brot heller mögen und weicher, so wie viele in der jüngeren Generation.

Auch von einigen der Aldi-Süd-Backwaren war er etwas enttäuscht. Er fand, sie waren nicht lange genug gebacken.

Aber waren sie gebacken? Von Aldi? Brümmer überlegt. Er überlegt, ob er das jetzt sagen soll.

Er hat die Lösung. Er sagt: „Wenn ...“

Wenn, sagt Brümmer, ein Brot oder ein Brötchen eine Kerntemperatur von 90 Grad oder mehr erreicht, „dann ist das, wissenschaftlich gesehen, gebacken“. Wenn, sagt er, die Backware klein ist, dann erreicht sie die Kerntemperatur schneller. Wenn, sagt er, eine Backware für eine bestimmte Anzahl von Minuten in ein Gerät (er sagt ja nicht: Ofen) verbracht wird, kommt es also auf die Größe der Backware an, ob sie die Kerntemperatur erreicht oder nicht.

Also, das Brot wurde nicht gebacken, die Brötchen aber schon?

Er dementiert es nicht.

Also hatten beide Seiten recht und unrecht.

Also ist es kein Wunder, dass das Landgericht Duisburg kurz vor dem letzten Prozesstag zwei Stellungnahmen erhält: Beide Parteien teilen mit, dass sie den Rechtsstreit für erledigt erklären. Sie teilen die Kosten. Es wird kein Urteil geben, keine offizielle Entscheidung, ob bei Aldi ordentlich gebacken, schlecht gebacken oder gar nicht gebacken wird.

Aldi Süd denkt über andere Apparate nach und merkt an, dass die Firma „auch weiterhin mit der Werbeaussage ‚... backen wir den ganzen Tag Brot und Brötchen für Sie‘ werben kann“.

Daniel Schneider vom Zentralverband merkt an, man habe „unseren Standpunkt deutlich machen können“.

Der Standpunkt heißt: Wir sind anders, wir sind besser. Und die Details, die diskutieren wir lieber nicht weiter, bevor allen klar wird, wie schwierig es ist, eine eindeutige Grenze zwischen Bäckerhandwerk und Industrieware zu ziehen. Und ob „richtig backen“ das ist, was wir tun.

In der Kommandantenstraße 19 in Duisburg, nicht weit vom Bahnhof entfernt, steht die Aldi-Süd-Filiale, die das Gericht besucht hat, mit flachem Giebeldach, Ahornbäume schmücken den Parkplatz, auf dem SUV-Wagen neben Kleinwagen stehen, teuer neben billig, groß neben klein. Drinnen, an der Wand rechts, wenn man reinkommt, stand das Gericht vor dem Kasten mit der Aufschrift „Backofen“ und „immer frisch, den ganzen Tag“.

Blauer Knopf, ein „Bäckerbrötchen“ (13 Cent) liegt im Fach. Anderer blauer Knopf, ein kleines Ciabatta (39 Cent). Dritter blauer Knopf, kurzes Warten, ein Roggenbrot (85 Cent).

Das Ciabattabrötchen: essbar. Das Bäckerbrötchen: trocken, krümelig, zäh.

Das Roggenbrot lag drei Wochen bei uns in der Brotbüchse. Und blieb, merkwürdigerweise, immer noch frisch.

Mail: barbara.supp@spiegel.de

