

Interview mit dem Bäcker Henri Wagener

"Ich hoffe auf Quereinsteiger..."

Welche Probleme hat der Bäcker heute?

In unserer Branche haben wir wohl die gleichen Probleme wie im gesamten Handwerk. Es mangelt an der Qualität des Nachwuchses, am Interesse sich mit einem eigenen Betrieb selbstständig zu machen. Wir stehen heute tatsächlich vor dem Problem, dass ein tausend Jahre alter Beruf neue Wege finden muss, auch die nächsten tausend Jahre zu überleben. Es wird nicht gleich morgen mit der Bäckerei vorbei sein. Wenn man mich als Präsidenten der Luxemburger Bäcker fragt, ob ich garantieren kann, dass es hier im Land in allen Orten jeden Tag frisches Brot gibt, dann sage ich ein klares Ja.

Und doch muss ich auf die deutliche Tendenz hinweisen: Vor zwanzig Jahren hatten wir 350-400 Bäckereibetriebe. Heute sind es bei 210 Geschäften noch lediglich 60 Betriebe. In diesen Zahlen spiegelt sich die Entwicklung. Viele kleine Betriebe verschwinden, die Bäckerei in der Nachbarschaft sperrt zu, während die großen Betriebe ihre Filialen eröffnen und zusätzlich Supermärkte und Tankstellen beliefern. Aber auch diese Großen sind selbstverständlich Bäcker...

...die den Kleinen aber gewaltige Probleme bereiten?

Bäcker sind die Großen wie die kleinen Betriebe, allerdings sind es eher die Kleinen, die sich über Probleme beschweren als die Großen. Es ist hier eine eigenartige Situation in Luxemburg, dass die Großen und die Kleinen an einem Tisch sitzen. Das gibt es im Ausland in der Regel nicht, weil die industrielle Bäcke-

rei dort noch größer als in Luxemburg ist. Die industriellen Bäcker haben dort ihre eigene Organisation und ihre eigenen Interessen. In Deutschland gibt es ganz andere Machtkämpfe um Marktanteile, als das hier der Fall ist.



Sehen die kleinen Selbstständigen tatsächlich keine Probleme, wenn sich eine Großbäckerei immer mehr ausbreitet?

Das Problem, das sich dabei auftut, ist das der Nivellierung im Warenangebot. Früher wußte man genau, welche Brotsorte man bei welchem Bäcker kauft, weil der Geschmack immer ein wenig verschieden war. Das Angebot schrumpft, wenn dann einige Großbetriebe eine beschränkte Produktpalette an Backwaren haben, die überall im Land in den Verkaufsstellen angeboten werden. Man kann nicht mehr nach hier oder da gehen, um eine Spezialität

einzukaufen. Wenn es immer weniger selbstständige Bäckereien gibt, geht zweifellos ein Kulturerbe verloren. Wir versuchen etwas dagegen zu tun, indem einige Bäcker wieder auf traditionelle Methoden der Teigzubereitung zurückgehen, um eine Geschmacksvielfalt zu erhalten, die sich schon dadurch herstellen lässt, wenn in verschiedenen Orten der Teig mit jeweils lokalem Wasser zubereitet wird. Einige Bäcker gehen auch in Richtung biologischer Produktion und setzen sich mit den authentischen Grundlagen der Bäckerkunst auseinander. Ich denke, dass das gerade für die jüngere Generation wieder von Interesse sein wird.

Aber heute ist es in Luxemburg einfacher, an anderen Stellen schneller und sicherer Geld zu verdienen als im Bäckerhandwerk. Die Investitionen sind sehr hoch. Und was den Nachwuchs betrifft, sind die industriellen Betriebe nicht so aktiv in der Ausbildung wie es die kleinen Selbstständigen waren.

Was ließe sich gegen das Nachwuchsproblem unternehmen?

Zunächst müssen wir festhalten, dass dieses Problem kein rein luxemburgisches ist, sondern in ganz Europa auftritt. Wenn wir uns zum Beispiel die Schweiz ansehen, dann sind dort derzeit 500 Bäckereien zu übernehmen und finden keinen Nachfolger.

In Luxemburg haben wir bei den Lehrlingen des ersten Jahres überfüllte Klassen. In unserer Schule in Bonneweg werden jedes Jahr Container hinzugefügt. Da stehen inzwischen drei Stockwerke

aus Containern. Das nimmt dann in den folgenden Klassen etwas ab, und es bleiben die ernsthaft am Abschluss Interessierten. Und diese teilen sich in Luxemburg in zwei sehr unterschiedliche Gruppe, die wirklich so getrennt sind, als stünde eine Mauer zwischen ihnen. Die einen wollen Bäcker werden, weil ihr Vater einen entsprechenden Betrieb hat oder es sie wirklich interessiert Brot zu backen. Das ist die aus unserer Sicht positive Gruppe, die das Handwerk wirklich ergreifen will.

Den Lehrlingen der anderen Gruppe geht es gar nicht um die Bäckerei. Sie wissen, dass es hier im Land eine ganz Menge Berufsmöglichkeiten gibt, für die man eine beliebige abgeschlossene Berufsausbildung braucht, etwa als Angestellter bei der Gemeinde oder als Portier bei einer europäischen Institution. In meiner Nachbargemeinde arbeiten sieben gelernte Bäcker auf diese Weise fachfremd. Sicher hat man während der Lehr- und Gesellenzeit bei den unbequemen Arbeitszeiten nicht allzu viel verdient.

Wenn man aber als selbstständiger Meister etabliert ist und seine Spezialitäten anbietet, dann kann man gutes Geld verdienen. Doch wer will dieses Risiko heute noch eingehen? Ich denke, 80 Prozent ziehen es vor, dass ihnen ein anderer sagt, was sie tun sollen. Der selbstständige Meister hat niemanden, der ihn motiviert, er muss sich selbst motivieren.

Dann ist es die Angst vor dem Unternehmertum, die dem Handwerk die Nachwuchssorgen bringt?

Vor ein paar Jahren war es noch etwas einfacher, einen Betrieb mit drei oder vier Mitarbeitern im Griff zu haben. Das war in unserem Betrieb früher so, dass ich mit meinem Vater gebacken habe, und meine Mutter hat die Waren verkauft. Inzwischen arbeiten zehn Leute im Betrieb sechs im Geschäft und vier in der Produktion. Da braucht man Übersicht und Organisationstalent.

Das andere Problem sind die Investitionen. Meine Produktionsanlagen stammen zum Teil noch aus der Zeit meines Vaters. Wenn ich mich nach dem

neuesten Stand der Technik ausstatten wollte, wäre das viel zu teuer und unrentabel bei nur einer Verkaufsstelle. Wenn man heute in neue Produktionsmittel investiert, denkt man am besten gleich daran, dass diese fünf Verkaufs-

In Zukunft muss der geeignete Nachwuchs von Lycée und Hochschule rekrutiert werden.

Da hoffe ich auf Quereinsteiger mit qualifizierter Ausbildung, die dann in die Nische des Bäckerhandwerks stoßen.

stellen beliefern müssten, um sich aus-zuzahlen. Dann erst fangen Rentabilität und Geschäft an. Das lässt sich aber mit der hergebrachten Lehrlingsausbildung nicht mehr bewältigen. Die Bäckerei Fischer beschäftigt 600 Leute, darunter nur eine Handvoll Bäcker. Die Produktion wird durch Computer gesteuert, was ganz andere Ausbildun-

gen erfordert. In Zukunft muss der geeignete Nachwuchs von Lycée und Hochschule rekrutiert werden. Da hoffe ich auf Quereinsteiger mit qualifizierter Ausbildung, die dann in die Nische des Bäckerhandwerks stoßen. Es gibt dafür schon erste Beispiele in Luxemburg.

Neue Konzepte sind gefragt. Auf Kirchberg eröffnet jetzt eine Filiale der amerikanischen Kette Subway. Die haben vier Sorten Brot, die nach den Wünschen des Kunden frisch gebacken und belegt werden. Das Sandwich wird ganz nach den individuellen Wünschen hergestellt. Subway hat Tausende Filialen in der ganzen Welt. Was die tun, könnte jeder einzelne Bäcker tun. Wir haben alles dafür Notwendige in unseren Geschäften. Das könnte der Vorteil der kleinen Bäckerei sein, dass eine individuelle Betreuung möglich ist.

Und Sie glauben wirklich, dass sich die Mentalität des durchschnittlichen Bäckers in Richtung Subway und individuelle Kundenbetreuung umstellen wird?

Es gibt viele Kollegen, die schon neue Wege beschritten haben - und das mit Erfolg. Es gibt Bäcker, die stark in den Bereich der Feinkost hineingegangen



sind. Ich denke zwar, dass die Basis dessen, was wir anbieten, immer das Brot sein sollte, kann man doch mit und aus Brot unglaublich viel machen. Zudem ist und bleibt Brot eines der wichtigsten Naturprodukte.

Aber wir müssen uns an der Nachfrage der Kunden ausrichten. Weil heute viele um acht Uhr in den Banken und Büros beginnen, kommen sie zwischen sieben und acht in die Bäckerei. Zur Zeit meines Vaters hat es gereicht, wenn dort einige Baguette und Brötchen lagen. Heute muss ein komplettes Angebot an Brot, Feinbäckerei, Croissants und belegten Brötchen vorhanden sein. Dann nimmt der Kunde noch einen Kaffee mit, um später im Büro eine Pause zu machen. Weil die Leute bis abends spät beim Fernsehen sitzen, Sport treiben oder was immer, kommen sie nicht dazu, sich am Morgen ein Frühstück zu machen, und das müssen wir dann tun.

Das ist ein interessanter Markt, eine Richtung, in die der Bäcker denken muss. Genau das macht den Erfolg vieler Tankstellen aus, die begriffen haben, dass man mit dem Benzin auch noch eine Zeitung, ein Getränk und einen Imbiss verkaufen kann.

Mag nicht ein Aspekt des Nachwuchsproblems der ungewöhnliche Tagesablauf des Bäckers sein?

Ich bin jeden Morgen ab halb drei in der Backstube. Daran hat sich mein Körper gewöhnt, und das ist erheblich einfacher zu verkraften als etwa die Schichtarbeit am Schmelzofen. Darüber hinaus hat sich vieles im Alltag des Bäckers sehr positiv verändert. Die schwere körperliche Arbeit, die früher ein selbstverständlicher Bestandteil unseres Berufs war, haben uns die Maschinen abgenommen.

Darum sollte unser Beruf inzwischen auch für Frauen attraktiv werden. In anderen europäischen Ländern wie Schweden, Norwegen und Dänemark ist dies schon der Fall, und es ergehen jetzt zunehmend auch Frauen den Bäckerberuf. In Luxemburg sind wir noch nicht ganz soweit. Aber was der selbst-

ständige Bäckermeister in Luxemburg braucht, ist eine Frau, die ihn im Betrieb unterstützt.

Wir haben hier in Luxemburg wie in den meisten anderen Ländern keine Möglichkeit, eine Bäckersfrau auszu-

Wenn man aber als selbstständiger Meister etabliert ist und seine Spezialitäten anbietet, dann kann man gutes Geld verdienen. Doch wer will dieses Risiko eingehen? Ich denke, 80 Prozent ziehen es vor, dass ihnen ein anderer sagt, was sie tun sollen. Der selbstständige Meister hat niemanden, der ihn motiviert, er muss sich selbst motivieren.

bilden. In Frankreich gibt es eine eigene Organisation der Bäckersfrauen, die eine Ausbildungsmöglichkeit anbietet. Es gibt spezielle Seminare, für die jeweils Experten eingeladen werden. Hier in Luxemburg ist etwas Vergleichbares nicht zustande gekommen, was schon mit unserer Größe zu tun hat. Aber durch unsere Kontakte mit den französischen Bäckern haben wir ab zu jemanden von dort eingeladen, um hier entsprechende Seminare zu halten.

In letzter Zeit war man wiederholt mit Meldungen über Hygienemängel in der Lebensmittelbranche konfrontiert.

Natürlich hat die Hygienekontrolle ihre Bedeutung. Jeder, der lange in einem Betrieb mit seinen vertrauten Vorgängen arbeitet, wird betriebsblind.

Wenn ein Unbeteiligter von draußen hereinkommt, kann er sofort sehen, welche Probleme es gibt. Dann bekommt

man ein paar Wochen Zeit, die Mißstände zu beheben, und alles ist gut.

Wirklich schlimm ist, dass man damit an die Presse geht. Das ist tödlich für den Betrieb und nützt keinem, weder dem Lebensmittelhandwerk, noch dem Kunden. Dadurch entsteht nur ein großes Gefühl der Unsicherheit. Wir haben mit den Gesundheitskontrolleuren eine gute Gesprächsbasis aufgebaut, weil wir wissen, dass sie ihrerseits wissen, wovon sie reden.

Die Betriebe sind immer bereit, alle Mängel zu beheben und auch ganz im eigenen Interesse jede Gesundheitsgefährdung für Kunden und Mitarbeiter auszuschließen. Wenn einmal ein Mangel festgestellt wird, bedarf es nicht der Medien, um diesen zu beheben.

