

„Am Brote hängt, zum Brote drängt doch alles ...“

(sehr frei nach J. W. von Goethe)

Die fünf in unserer Gemeinde tätigen Bäckereien verkaufen jeweils täglich zwischen 20 bis 60 Brotsorten, also insgesamt fast 170 verschiedene Hausrezepte. ⁽¹⁾ Damit bieten Sie uns nicht nur eine gewaltige Auswahl an, sondern liegen auch im Trend des „Slowfoods“, also des Genießens statt des Konsumierens.

Derzeit ist unsere Ernährung ja wieder in den Fokus gerückt. Auch aufgrund der europaweiten Kritik an der Vernichtung von Nahrungsmitteln, so zum Beispiel durch den aktuellen Film „Taste the waste“. So will unsere Bundesernährungsministerin, regionale Brotsorten als Weltkulturerbe festschreiben lassen ⁽²⁾. Aber hat regionale Küche noch eine Zukunft?

Wir wollten es wieder einmal genau wissen und fragten nach - bei unseren Ammersbeker Bäckereien, die uns bereitwillig Auskunft gaben.

Jede von uns gefragte Bäckerei, die in Ammersbek eine Filiale unterhält, bietet ihr eigenes Brotsortiment an. Auf unsere Nachfrage, welche von diesen denn die Lieblinge der Ammersbeker seien, wurden uns - unter anderem (!) - Berliner Landbrot, Dinkelbrote, Mühlensteinbrot, Mühlenvollkornbrot, Sojabrot, ein Westfälisches oder das Wulksfelder Roggen genannt. Diese Auflistung ist nur nach Alphabet sortiert und kann natürlich nur unvollständig sein.

Das Sortiment wird durch unsere Nachfrage bestimmt, auch wenn gerade für uns keine besonderen Sorten gebacken werden. Dafür ist Ammersbek ein zu kleiner Markt. Dadurch, dass Ammersbek alle Gesellschaftsschichten aufweist, ist die Nachfrage bei den Bäckereien entsprechend bunt und abwechslungsreich.

Von einer Bäckerei wurde darauf hingewiesen, dass bei einem möglichen Rückgang der Handwerksbetriebe die Vielfalt der angebotenen Brotsorten leiden würde. Anders ausgedrückt: Die Nachwuchsfrage stellt sich immer wieder neu. Deshalb sucht das Bäckerhandwerk jedes Jahr wissbegierige Auszubildende und die Bäckereimeister irgendwann Nachfolger.

Die Zukunft des Brotes, und damit des Bäckereihandwerkes, wird jedoch grundlegend positiv beurteilt. Wie auch die eigene wirtschaftliche Zukunft der von uns gefragten Bäckereien.

Auf unsere Frage, ob ihnen etwas in Ammersbek fehlt, gab es keine negativen Äußerungen.

Eine Bäckerei hat die Zukunft des Bäckerhandwerkes so beschrieben: „Wenn die Bäcker auf die Wünsche der Kunden eingehen, besteht für das Brot immer eine Zukunft“. Das finden wir auch und haben dem nichts mehr zuzufügen.

Wir danken der Firma Heinz Bräuer & Co. KG für Dat Backhus, dem Gut Wulksfelde, der Hoisbütteler Mühle, der Bäckerei Hartmut Kock und der Rohlfs Bäckerei für die freundliche Unterstützung und Beantwortung unserer Fragen.

Guten Appetit wünscht Ihre

UWA

Ammersbek, Dezember 2011

Dieter Cordes *Ralph Otto*
(1.Vorsitzender) (Schriftführer)
für den Inhalt auch verantwortlich

⁽¹⁾ In diesem Herbst machten wir unter den fünf in unserer Gemeinde tätigen Bäckereien eine Umfrage, dessen Ergebnis wir hiermit vorstellen

⁽²⁾ Siehe hierzu auch unsere Artikel „Brot“ und „Zahl des Monats“ aus dem Oktober 2011