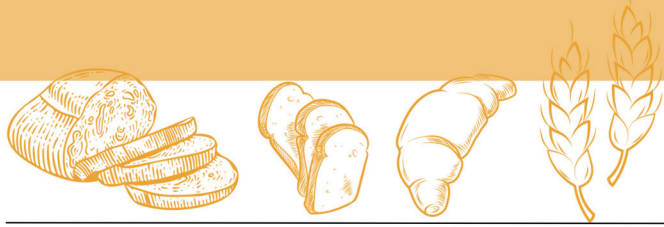


# BÄCKEREI



# Eingang

Wir machen heute einen virtuellen Spaziergang auf einen Wochenmarkt - bleiben dabei aber auf dem Schulgelände bzw. im Klassenzimmer.

Die App Actionbound leitet euch durch die Aufgaben.

An einer Station werdet ihr aufgefordert, ein Interview mit einer Bäckerin bzw. einem Bäcker zu führen. Dies funktioniert im Klassenzimmer leider nicht. Aber wir haben sie bzw. ihn für euch virtuell auf Papier gebracht. Lasst euch überraschen. Mit ihrer/seiner Hilfe und den Leitfragen aus der App bekommt ihr einen guten Einblick in die Thematik.







# Hört mir zu!



Produkte, die wir nicht verkaufen können, werden auf unterschiedliche Weise weiterverwendet. Zum einen verkaufen wir Gebäck vom Vortag günstiger, damit möglichst viele Produkte wie vorgesehen verzehrt werden. Dennoch kann es sein, dass Produkte übrig bleiben. Semmeln und Brezen werden dann zum Beispiel getrocknet und als Knödelbrot oder Semmelbrösel weiterverwendet. Brot wird somit also zu “Restbrot Schlämme” verarbeitet. Das bedeutet, dass es in einen großen Mixer mit Wasser gegeben wird. Insgesamt darf diese Mischung bis zu 20% des frischen Brotteigs ausmachen. Auf diese Weise bleibt das neue Brot auch länger frisch. Einen Teil der Reste geben wir auch an Bauern in der Umgebung, die es dem Tierfutter beimischen.

Natürlich möchten wir möglichst viele der gebackenen Produkte verkaufen. Schließlich stecken im fertigen Produkt nicht nur viel Energie (vom Backen), sondern auch ganz unterschiedliche Rohstoffe, für die ebenfalls Energie, aber auch Wasser, Zeit und Fläche benötigt wurden. Um gut planen zu können, orientieren wir uns am Kassensbuch. Dort wird gespeichert, wie viel wir von welchem Produkt in den Vorwochen verkauft haben. Schwieriger wird es bei neuen Produkten im Sortiment, da wir hier noch nicht wissen, wie sie bei den Kunden ankommen. So müssen wir uns auf Schätzungen und unsere Erfahrung verlassen.







Wir versuchen möglichst viele unserer Zutaten aus der Umgebung zu beziehen. Bei Gemüse für Snacks und belegte Semmeln können wir gut auf ein regionales und saisonales Angebot zurückgreifen. Das gilt auch für Schinken und Salami. Schwieriger wird es jedoch bei Käse und Obst. Hier müssen wir schon weitere Transportwege akzeptieren. Mittlerweile ist es leider wirklich schwierig geworden, Mehl aus der Region zu beziehen. Es gibt kaum noch Mühlen, die soviel regionales Getreide vermahlen, dass es die Nachfrage deckt. Wir haben zum Glück einen Müller gefunden, der uns zuverlässig beliefert. Dieser ist aber auch fast 150 km entfernt. Viele Großbäckereien importieren ihr Getreide aus dem Ausland, zum Teil aus der EU, oft aber auch aus der ganzen Welt.

Wie vorher schon kurz angesprochen, steckt in den Semmeln und Brezen, die ihr kaufen könnt, viel Energie. Mehr als 50% unseres gesamten Strombedarfs fließt in den Backprozess. Wie ihr bestimmt mitbekommen habt, sind die Energiekosten seit der Corona Krise deutlich gestiegen. Auch alle anderen Rohstoffe sind im Preis deutlich gestiegen. Deswegen versuchen wir, möglichst energieeffizient zu backen. Ein Vorteil für uns ist, dass nachts meistens sehr viel Strom im Netz verfügbar ist und wir so niedrigere Preise zahlen.

Wisst Ihr eigentlich, wann bei mir jeden Tag der Wecker in der Früh klingelt? Ich stehe um 2:00 Uhr auf und nach einer Tasse Kaffee gehe ich in die Backstube, um den ersten Teig für das Gebäck vorzubereiten. Um 4:00 Uhr kommen meine Bäckermeister:innen, damit ab 5:30 Uhr die ersten Kunden bedient werden können. Gegen 10.00 Uhr sind wir mit dem Backen fertig und wir machen eine gemeinsame Pause. Danach bereiten wir noch die Brotteige für den nächsten Tag zu, damit diese Zeit haben zu ruhen. Um 12:00 Uhr haben meine angestellten Bäcker:innen Feierabend und ich mache ein kurzes Mittagsschläpfchen. Nachmittags stehen dann Termine mit Lieferanten, Büroarbeiten und andere Dinge an. Wie ihr Euch denken könnt, endet mein Tag also eher am frühen Abend.