



Das Bäckerhandwerk gehört zu den ältesten gewerblichen Handwerkstätigkeiten.

DREI GENERATIONEN, EIN BERUF

WENN DER VATER MIT DEM SOHNE – FAMILIE FISCHER AUS MELDORF

Großvater, Vater, Sohn – drei Generationen, ein Beruf: das ist Familie Fischer aus Meldorf. Damit nicht genug, haben alle drei Fischers den Meistertitel in ihrem erlernten Bäckerberuf erworben und alle drei backten bzw. backen in derselben Backstube. Den Gemeinsamkeiten einerseits sahen sich Alfred (95) und sehen sich Dirk (58) und Thore (28) Fischer dem Wandel in Beruf und Zeit gegenüber. „Tradition ist etwas Schönes, und wir leben sie gerne. Behaupten können wir uns aber nur, wenn wir uns fortentwickeln“, sagt Dirk Fischer.

Mit Mitte 20 hatte der Familienseniore bereits einiges hinter sich. Aus Schlesien stammend, war er nach Kriegsende bei Verwandten in Nordfriesland untergekommen und lernte dort seine Frau kennen. 1952 bot sich mit einer Annonce in der Bäckereizeitung die Möglichkeit, eine Bäckerei in Meldorf zu übernehmen. In der Grabenstraße wurde ein Nachfolger gesucht. Die Eheleute griffen zu. Dirk Fischer wuchs in den 1960er und 70er Jahren in Zeiten von Frieden und Wohlstand auf – das Nest war gemacht. Die Familie lebte über der Backstube, Beruf und privat flossen ineinander. Nicht anders bei

Thore Fischer und seinen Eltern. Doch es gibt einen Unterschied: Während Vater Dirks Weg nach der Mittleren Reife geradewegs in die Bäckerlehre führte, schlug Sohn Thore nach dem Abitur den Bogen über einen Auslandsaufenthalt. Danach war klar: „Ich wollte Bäcker sein“, sagt Thore Fischer. „Das war so und das ist so.“



Süße Versuchung: Plundergebäck mit Puddingfüllung.

Heute ist er so alt wie sein Großvater, als dieser nach Meldorf kam. Zusammen mit Vater Dirk leitet er seit dem Frühjahr die Geschicke des Familienunternehmens: der Vater zunehmend vom Schreibtisch aus, der Sohn in der Backstube. Die Bewährungsphase der ersten 100 Tage sind geschafft!

Um die Bäckerei Fischer in der Grabenstraße zu sehen, muss Alfred Fischer nur aus dem Fenster blicken, denn der Ruheständler wohnt gegenüber auf der anderen Straßenseite. Und das macht er, während er sich erinnert: „1952 gab es noch neun weitere Bäckereien in Meldorf.“ 2019 betreibt außer der Bäckerei Fischer nur noch Thomas Kühl im Jungfernstieg eine Backstube. Er übernahm seinerzeit die väterliche Bäckerei.

HANDWERK: TRADITION UND DOCH STÄNDIG IM WANDEL

Bei allen Neuerungen – in der Ausbildung, im Prüfungsverfahren, in den Anforderungen an die ausbildenden Betriebe und die Auszubildenden selbst: das hochgelobte deutsche Prinzip der Dualen Ausbildung unter Beteiligung von Betrieben, den Handwerksverbänden (Innungen) und der staatlichen Berufsschule hat sich bewährt. So drückte schon Senior Alfred in Schlesien neben der Ausbildung im Lehrbetrieb einmal wöchentlich die Schulbank. Gleiches galt für Sohn und Enkel, wobei beide auch noch die gleiche Schule, das BBZ in Meldorf, besuchten. Eine Neuerung gibt es bei den Zulassungsvoraussetzungen

für die Meisterprüfung. Wurden von Alfred und Dirk Fischer noch Berufserfahrung als Bäckerge-selle gefordert, kann man heute direkt von der Gesellenprüfung in die Meisterschule wechseln. Gleichwohl steigen die Anforderungen fortwäh-rend: „Ein Bäcker muss nicht nur das Backhand-werk beherrschen, sondern auch über Allergene Auskunft geben können und er muss wissen, welche Enzyme wie wirken“, sagt Thore Fischer, „Fachkunde, Fachrechnen, Steuerrecht, Buch-führung und Berufspädagogik sind Fächer im vor-bereitenden Unterricht auf die Meisterprüfung“. Neben dem Meistertitel erwarb er mit einem Stu-dium in Hamburg einen weiteren Abschluss, der ihn zusätzlich und gerade in der kaufmännischen Leitung befähigt: den Master of Science BWL“.

SORTENVIELFALT BEIM BROT

Waren zu Alfred Fischers Zeiten Weißbrot, Grau-brot und Roggenbrot das Maß der Dinge, ist die Auswahl bei Brot und Brötchen heute um ein Vielfaches größer. Thore Fischer: „Unser Sortiment umfasst Vollkorn- und Krustenbrot, Mehrkorn-, Dinkel- oder Chiasamenbrot und bei Brötchen Mehrkorn-, Kürbis- oder Olympia-brötchen.“ Spannend findet er den Trend zu Urgetreidesorten, die zunehmend ins Blickfeld rücken. Die Zubereitung eines Brotes in einer handwerklichen Bäckerei – von Hand geformt und gebacken – erfolgt ausschließlich aus ge-mahlenem Getreide (Mehl), Wasser, Salz, Hefe- oder Sauerteig und ggf. der Zugabe von Körnern. „Wir verwenden keine Backfertigmischungen und auch keine Aromen“, sagt Dirk Fischer. Dass die Roggenteige mit Sauerteig geführt wer-den, davon konnten sich beispielsweise die Be-sucher beim „Tag der offenen Tür“ während der

Meldorf Woche überzeugen. Der reife sichtbar für alle Besucher in der Backstube. Auch wenn der Verbraucher es vielleicht nicht unbedingt sieht, aber es gibt sehr wohl einen Unterschied zwischen einem Brot, das traditionell hand-werklich gemacht wurde und einem aus einer industriellen Großbäckerei. Und sei es nur der individuelle Geschmack.

Aufbackstationen in Lebensmittelmärkten, gro-ße Bäckerketten und industrielle Großbäckerei-en machen es handwerklichen Bäckereifachbetrie-ben nicht leicht, die extreme Preispolitik ist zweifelsohne ein Problem. Neben dem Berufs-nachwuchs, der auch im Bäckerhandwerk fehlt, sind auch die Anforderungen der Selbstständig-keit selbst enorm gewachsen. Thore Fischer hat es nicht davon abgehalten, die Familientradition fortzuführen. Insgesamt 40 Männer und Frauen profitieren von seinem „Ja“ zum Beruf des Bä-ckers. Sie verdienen ihr Geld in der Backstube in der Grabenstraße, dem Hauptgeschäft oder einer der drei Verkaufsstellen in den Märkten von Mi-chael und Ralf Maron in Meldorf, Albersdorf und Wilster.



Das Backen liegt in der Familie:
Alfred, Thore und Dirk Fischer aus Meldorf.



**SEIT URZEITEN BROT
DEUTSCHLAND IST WELTMEISTER IN
SACHEN BROT.**

Vom Alemannenlaib bis zur Zeussstange: die Auf-zählung der im Deutschen Brotregister gelisteten Namen ist lang, und die Bezeichnungen verlocken zuweilen zum Schmunzeln. Beim Kohlbrot, Walnuss-brot oder Zwiebelbrot ist nicht viel Fantasie gefragt, aber was bitteschön darf man sich unter Broten namens „Wurzelsepp“, „Ü 50-Brot“, „Tigerbrot“, „Torfstecher“ oder „Sturkopf“ vorstellen? Welche überragende Bedeutung das für uns selbst-verständliche Nahrungsmittel Brot für unsere Vor-fahren hatte, lässt sich noch heute an einigen Sinn-sprüchen ableiten: Wir stehen „in Lohn und Brot“ oder gehen im Gegenteil „brotlosen Künsten“ nach. Als „Brotzeit“ wird in Süddeutschland die (Arbeits-) pause bezeichnet, und die Mahlzeit am Abend heißt „Abendbrot“, auch wenn gar kein Brot auf den Tisch kommt.

Brot gibt es unendlich lange. Unsere Ur-Ur-Ur-Vor-fahren vor mehr 30.000 Jahren waren nicht nur Sammler (Beeren und Früchte) und Jäger (Fleisch), sondern ernährten sich auch von Getreide und Süß-gräsern. Dies wurde mutmaßlich gemahlen und mit Wasser zu Brei verarbeitet. Irgendwann kam das Feuer ins Spiel und bis zur Erkenntnis, dass der Getreidebrei unter Wärmeeinwirkung fest wur-de, bräunte und sogar besser schmeckte, dauerte es nur noch ein paar Jahrtausende, die in der Ge-schichte der Welt ein Wimperschlag sind.

Brotrezepte

Brote · Brötchen · Snacks & belegte Brötchen

Kuchen · Gebäck & Kekse · Wochenangebote

Meldorf · Grabenstr. 21
☎ 13 78

UNSER STAMMGESCHÄFT
Grabenstr. 21
T 04832 / 13 78

EDEKA MARON MELDORF
Raiffeisenplatz 18
T 04832 / 54 91

EDEKA MARON ALBERSDORF
Karkloh 14
T 04835 / 97 17 54

EDEKA MARON WILSTER
Steindamm 11
T 04823 / 92 04 132

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website unter www.bäcker-fischer.de