

Geschickte Hand beim Brezelformen

Verbraucherminister Alexander Bonde plädiert in Linkenheim für Qualität im Handwerk

Von unserem Redaktionsmitglied
Dietrich Hendel

Linkenheim-Hochstetten. Der Minister hat sichtlich Spaß daran, Teigstangen auszurollen und daraus Brezeln zu kneten. Eine, zwei, drei – mit jedem Exemplar wird die Form gleichmäßiger. Er hat dafür offensichtlich „ein Händchen“. Eine Helferin hat Alexander Bonde, der in der Stuttgarter Landesregierung das Ressort „Ländlicher Raum und Verbraucherschutz“ verantwortet, in Tina Bauer, Vorstandsmitglied der Grünen im Landkreis, die den gestrigen ministeriellen Besuch bei der Bäckerei Lang in Linkenheim angestoßen hat.

Das Lebensmittelhandwerk sei hinsichtlich der gebotenen Qualität immer

„Regionale Kultur bei
Lebensmitteln erhalten“

ein wichtiges Thema im Land und in seinem Ministerium, macht Bonde klar. Auch wenn die kleinen, mittelständischen Betriebe zunehmend unter Druck stünden. Aber die Genussvielfalt im Land schöpfe eben aus hochwertigen handwerklichen Produkten. Er sei sehr froh, dass es noch „echte“ Bäckereien im Land gebe, zumal solche, die sich auf ökologisch hochwertige Grundstoffe stützten. Die Marktgemeinschaft Kraichgaukorn lobt er ausdrücklich als eine gute Initiative. Was für die Bäcker gelte, treffe ebenso auf andere Produzenten im Lebensmittelgewerbe zu, wie etwa Metzger oder Gemüseerzeuger.

Die Discounter machten es den traditionellen Handwerkern in der Lebensmittelbranche nicht gerade leicht, merkt Marianne Freytag an: Dort koste die Brezel halb so viel wie im Fachgeschäft. Dennoch: Wer auf Qualität setze, komme wieder. Auch die Ausbildungssituation bereite ihr Sorge, denn es seien entweder keine geeigneten Bewerber zu finden – oder die jungen Leute hätten keine Lust, zu den Bedingungen eines Bäckers zu arbeiten: Arbeitsbeginn nachts um 2 Uhr.

Hinsichtlich der Ausbildung müsse man – und das wolle die Landesregierung – die Projekte verstärken, die den Übergang von der Schule in den Beruf unterstützten, um Jugendlichen eine qualitative Chance zu bieten, sagt Bonde. Bäcker sei schließlich ein sehr kreativer Beruf. Andererseits müsse man, um die Angebote des Mittelstand zu stützen, die Qualitäts- und Kennzeichnungsmechanismen stärken, die Qualität per



OFFENSICHTLICH „EIN HÄNDCHEN“ fürs Brezelmachen zeigt der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Alexander Bonde, unterstützt von Tina Bauer (rechts) und beobachtet von Theodor Lang (hinten) und Marianne Freytag in Linkenheim. Foto: del

Werbung besser herausstellen. Er lege Wert darauf, dass die örtlich-regionale Lebensmittelkultur erhalten bleibe, betont der Minister. Landesinnungsmeis-

ter Fritz Trefzger aus Schopfheim beklagt unter anderem die wachsende Bürokratie und die hohen Energiekosten nebst den Abgaben über die Umlage für

erneuerbare Energien, die etwa ein Discounter nicht zu leisten habe.

Den Linkenheimer Handwerksbetrieb führt seit dem vergangenen Jahr Marianne Freytag, Tochter des vormaligen Chefs, Bäckermeister Theodor Lang. Dieser hat den 1952 von seinem Vater Theodor Lang senior gegründeten und 1958 nach Linkenheim an den heutigen Standort verlegten Familienbetrieb 1978 mit seiner Frau Sigrun übernommen. Etwa 100 Laibe Brot, 150 Brezeln und gut 1 000 „Weck“ werden täglich in Handarbeit produziert, erläutert Lang, der seit vielen Jahren nur mit ökologischen Zutaten backt. Er und seine Töchter, Bäcker- und Konditormeisterin Marianne Freytag und die angehende Bäckermeisterin Franziska Lang, „schmeißen“ die Backstube. Sigrun Lang führt mit zwei Angestellten den Laden. Die vierte Generation ist denkbar. Ob die sieben und zehn Jahre alten Freytags-Kinder in die Fußstapfen von Mutter und Großvater treten – man wird sehen.

Stichwort

Kraichgaukorn

Garantiert ungespritztes (Brot-)Getreide ist das Credo der Marktgemeinschaft Kraichgaukorn. In einem Gebiet zwischen Rhein und Neckar von Kurpfalz über Hardt, Kraichgau, Leintal und Zabergäu bis zum Enzkreis verteilen sich 35 landwirtschaftliche Betriebe, 40 Bäckereien und zwei Mühlen, die sich der Kraichgaukorn-Philosophie verschrieben haben, sagt Martina Hecker.

Die Bauern kultivieren und vermarkten ihr Getreide, das ohne chemischen Pflanzenschutz und ohne Gentechnik angebaut wird. Unkraut wird auf den über 1 200 Hektar, die die Mitglieder beackern, mechanisch bekämpft, versichert Vorsitzender Roland Waldi. Gedüngt wird organisch und mineralisch. Die Mühlen verarbeiten das Getreide schonend und stellen Muster für Kontrollen bereit. Die Bäcker verwenden 100 Prozent Kraichgaukorn in handwerklicher Verarbeitung ohne Zusatzstoffe. del

i Internet

www.kraichgaukorn.de