

COCHLEA-IMPLANTAT

Wie ein Ehepaar aus Wien die Hörmedizin revolutionierte

Seite 24

SKELETON

Protesthelm kostet Ukrainer Olympia-Start.

SPORT Seite 25

Bäcker ohne Wecker

Viele Bäckereien suchen verzweifelt Fachkräfte. Dabei beweisen innovative Brotprofis, dass ihr Handwerk dank Hightech-Kühlung kein Nachtjob mehr sein muss. Wird der Beruf so wieder sexy?

Lukas Kapeller



Alexander Onasch über seine Kölner Backstube: „Ich habe das klassische Bäckereisystem umgedreht.“
BEN HAMMER

Bäcker Alexander Onasch will sein Augenmerk auf das Wesentliche richten. Das Wesentliche sind für ihn acht Brote. Mehr Sorten gibt es in seinen Bäckereien in Köln nicht. Keine Weckerl, keinen Kaffee, keinen Plunder. Auch bei den Arbeitszeiten geht Onasch in der deutschen Großstadt neue Wege. „Bäcker ist ein wunderschöner Beruf, aber die Arbeitszeiten sind maximal unattraktiv“, sagt der 33-Jährige dem STANDARD. Bei „pröt von Alex“, so der Name seiner zwei Kölner Bäckereien, arbeiten daher alle tagsüber. Möglich wird das durch Kühlräume, die die Hefegärung verzögern.

Diese sogenannte Langzeitführung des Teiges ist kein Privileg von Großstadtbäckern. Auch der Maishofener Bäcker Andreas Unterberger, der sechs Filialen im Salzburger Pinzgau betreibt, schwört auf das Prinzip. „Ein Kipferl reift bei mir schon einmal 25 Stunden, bis es in den Ofen kommt“, erzählt er. Auch Unterbergers Betrieb ist, mit Ausnahme einer einzigen Schicht, eine Tagesbäckerei.

Moderne Kältetechnik spielt heute eine große Rolle für die Bäckerzunft. Denn der Teig, aus dem unser Brot und Gebäck geformt werden, hat eine interessante Eigenschaft: Er lebt. Mikroorganismen, vor allem Hefen, besiedeln den Teig und erzeugen Gärung. Und diese lässt sich durch Kühle verzögern – bei Hefe- wie bei Sauerteig.

Nachts arbeitet nur der Teig

So kann Bäcker Onasch seinem Team ausschließlich Tagarbeit ermöglichen – durch eine präzise Gärverzögerung. Wenn seine Mitarbeiter Teig kneten, ist dieser nie für denselben Tag, sondern für den folgenden. Die Teiglinge werden am helllichten Tage herge-

stellt und kommen über Nacht in einen programmierbaren Hightech-Kühlraum, der belüftet und befeuchtet wird und sich langsam erwärmt. Die ersten Mitarbeiter kommen am nächsten Tag um sechs Uhr in die Backstube – und kneten zunächst keinen Teig, sondern schieben fertige Teiglinge in den Ofen. Erst später machen sie neuen Teig. „Ich habe das klassische Bäckereisystem umgedreht“, sagt Onasch. Morgens backen, später kneten.

Wenn es möglich ist, sich von der Nachtarbeit weitgehend zu befreien, drängt sich die Frage auf: Warum machen das nicht mehr Bäckereien? Denn aus der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe in der Wirtschaftskammer (WKÖ) heißt es auf Anfrage des STANDARD, Bäckereien suchen „verzweifelt Fachkräfte“. Könnte die Umstellung auf Tagarbeit helfen, diese zu finden?

„Die Gärverzögerung ist auch ein Platzproblem, gerade für Bäckereien in den Städten“, sagt der Wiener Bäcker Josef Schrott, Vize-Obmann der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe in der WKÖ. Zum Thema Nachtarbeit sagt er: „Da gibt es unterschiedliche Zugänge. Der eine sagt, er arbeitet lieber in der Nacht und hat dafür tagsüber Freizeit. Der andere schläft in der Nacht lieber.“

Onasch, der in Köln selbst auf engstem Raum bäckt, kann diesen Argumenten nichts

abgewinnen. Zum Platzproblem sagt er: „Eine Bäckerei kann auch außerhalb der Großstadt eine topmoderne Backstube mit Kühlräumen bauen. Wo ein Wille, da ein Weg.“ Und die Nachtarbeit? Als Onasch früher noch selbst nachts backte, habe er dies „gehasst“. Denn: „Was machst du dann tagsüber? Schlafen.“ Die Position des österreichischen Bundesverbands der Bäcker zur Nachtarbeit empfinde er als „Marketing aus den 1970er-Jahren“.

Der Salzburger Bäcker Unterberger hofft deshalb, dass seine Berufsvertretung das Image des Bäckers als Nachtarbeiter korrigiert: „Alle glauben, wir beginnen in der Nacht. Ich wünsche mir von der Innung eine Werbekampagne, dass bereits viele von uns am Tag arbeiten.“

Fachkräfte gesucht

Einig sind sich alle Bäcker, dass die Lage auf dem Arbeitsmarkt alarmierend ist. Im Jahr 2024 verzeichnete Österreich 1183 Bäckereien – 2004 waren es noch 1939. Allein in den vergangenen drei Jahren habe ein Viertel der traditionellen Handwerksbäcker aufgegeben, heißt es aus der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe. Neben Fachkräften fehlen auch Verkaufspersonal, Lehrlinge und Hilfskräfte. Derzeit sind österreichweit noch 843 Lehrlinge im Bäckergewerbe beschäftigt –

Tendenz weiter sinkend. Unterberger sagt: „Der Beruf ist vom Aussterben bedroht.“

Würde ein Szenario, in dem deutlich mehr Bäcker durch Hightech-Kühlung Tagarbeit ermöglichen, also die Trendumkehr bringen? „Ich denke, die Tagarbeit ist bei der Personalsuche ein Teil der Lösung. Es gibt aber nicht das eine Rezept“, sagt Bäckervertreter Schrott. Franz Vallant, Innungsmeister des Lebensmittelgewerbes in Kärnten und selbst Bäcker in Sankt Veit an der Glan, gibt ihm recht: „Der Job wird durch Tagarbeit attraktiver, aber die Suche nach Fachkräften wird schwierig bleiben.“ Unterberger glaubt hingegen: „Wenn die Branche auf Tagarbeit umstellen würde, dann wird das langfristig auch bei der Personalsuche Früchte tragen.“

Mehr Tagarbeit möglich

Fest steht: In einer Bäckerei, die um 6.30 Uhr öffnet, wird weiterhin jemand um vier Uhr Brot und Semmeln in den Ofen schieben müssen. Aber auch solche Betriebe können mehr Tagarbeit ermöglichen, sagt der Kölner Bäcker Onasch: „Vielleicht bäckt dann noch ein Drittel der Belegschaft nachts. Das könnte man durch monatliche Schichtwechsel zusätzlich entschärfen.“ Seine Botschaft: „Auf gar keinen Fall aber müssen nachts Teige hergestellt werden.“



Frisches Brot ohne Nachtarbeit: Bei pröt von Alex wird tagsüber gebacken.
BEN HAMMER