



Auf die Form kommt es an: Gerhard Siebold verarbeitet den Teig – eine Routinetätigkeit. (Fotos: Hagemann)

BÄCKER

Um Sieben schwindet der Druck

Arbeiten im Minutentakt. Bis 7 Uhr heißt es für Bäckermeister Gerhard Siebold, Sohn Thomas und Geselle Jürgen: Jeder Handgriff muss sitzen. Erst wenn die Brötchen fertig sind, kehrt Ruhe ein.

NEUMORSCHEN ■ Es riecht nach Mehl. Und das, was hier fast unsichtbar herumfliegt, was zusammengeballt deutlich sichtbar an den Wänden klebt,

VON FLORIAN HAGEMANN

fordert Freunde des gepflegten Wortwitzes geradezu heraus – vor allem zur Adventszeit: Leise rieselt das Mehl, hier in der Backstube der Familie Siebold. Hier in Neumorschen.

Die Ruhe zeugt von Verschlafenheit derer, die arbeiten: Gerhard Siebold, Sohn Thomas und Geselle Jürgen. Es ist mitten in der Nacht – 3.30 Uhr. Gerhard Siebold steht an der Knetmaschine, gießt Wasser in den großen Behälter, in dem der Brötchenteig entsteht. Und damit keine Zweifel aufkommen, sagt es der Bäckermeister gleich zu Anfang seines Arbeitstages: „Bis sieben Uhr müssen wir alles fertig haben. Bis dahin haben wir Druck.“

Bis dahin müssen die Brötchen „jebacken sein“, wie es der 55-Jährige ausspricht, ein Großteil der Brote dazu, ein paar Blechkuchen, ein paar Tortenböden, ein bisschen Feingebäck. Grundausstattung für das Hauptgeschäft in Neumorschen, für die Filialen in Altmorschen und Melsungen, für den Merce-

des, mit dem eine Verkäuferin tagsüber durch Dörfer tingelt.

Die Herstellung des Teiges dient als Aufwärmprogramm. Danach: Teig in die Brötchenstraße zwängen, Teig-Rohlinge aus der Brötchenstraße herausholen, neuen Teig in den Stüpfelautomat stopfen, Rohlinge herausholen, Rohlinge auf Kippdielen legen, Kippdielen in die Garkammer schieben. Brotteig abwiegen, Brotteig formen, Brotteig rundwirken. Geformte Brotteige einritzen, Brotteige auf Abziehtiegen legen, Brotteige in die Garkammer schieben. Rohlinge aus der Garkammer herausholen, in den Ofen schieben. „Das geht hier im Minutentakt“, sagt Gerhard Siebold. Wie wahr!

Bis sieben Uhr fertig?

Jeder Handgriff sitzt – auch ohne große Absprachen. Jeder hat seinen Arbeitsplatz, sein Aufgabengebiet. Immer im Hinterkopf: „Bis Sieben müssen wir fertig sein, sonst ist es schlecht“, wie es Gerhard Siebold ausdrückt. Um kurz vor Fünf.

Gerhard Siebold ist ein Mann, der seiner Meinung nach wichtige Dinge lieber zweimal sagt. Oder dreimal. Der seine Prinzipien hat. Sonntags und montags bleiben die Läden dicht. Basta! Konkurrenzdruck hin, Konkurrenzdruck her. „Ein bisschen Lebensqualität muss sein.“ Gerhard Siebold ist ein Mann, der sich damit abgefunden hat, dass er sich „Mainz bleibt Mainz“ nicht live im Fernsehen anschauen kann, der vor jedem Arbeitstag um neun im Bett liegt. Seit 40 Jahren. Und Gerhard Siebold ist ein Mann,

dem seine Tätigkeit Spaß macht, obwohl es „mir immer schwerer fällt, um drei Uhr aufzustehen“, obwohl er Druck hasst.

Um kurz nach Fünf aber ist Gerhard Siebold fit. „Vier Schwälmer hell, bitte“, ruft er Jürgen zu. Und Jürgen macht. Den Durchblick scheinen sie hier alle Drei zu haben. Welcher der vielen Teige gleicher Farbe

ter auch die ersten Brote. Es ist kurz vor Sechs. Gerhard Siebold klopft die Brote ab. „Wenn es hohl klingt, dann ist es gut“, sagt er. Bäckerweisheiten. Gerhard Siebold kennt sie alle: „Die Lockerung ist das A und O“, schiebt er nach. Brot und Brötchen müssen zartsplittrig sein.

Ordentliche Verteilung

Die Verteilung der Backwaren läuft generalstabsmäßig ab: „Zwölf Heidebrote nach Mercedes“, verliert Thomas Siebold. „Gib' mir noch mal fünf Mischbrote, dann hab' ich Altmorschen voll“, fügt er hinzu. Um Sieben muss auch der Laden in Altmorschen bestückt sein. Thomas packt die Backwaren in Körbe unterschiedlicher Farbe. Verwechslung ausgeschlossen. „Wichtig ist, dass wir nicht zu wenig haben“, sagt er.

Thomas, 31, Konditormeister, nimmt die Arbeit lockerer als sein Vater. Als er die Backwaren verteilt, hat er die Zeitung schon durch. Er liest vor allem Kommentare – und er weiß früh morgens schon Bescheid, was in der Welt los ist. Zu einer Zeit, zu der sein Vater die Brote aus dem Ofen holt, sie absprüht, damit sie glänzen. Bis Sieben. Pause.

Zwischen einem Bissen vom Schinkenbrötchen und einem Schluck Wasser gibt Gerhard Siebold zu verstehen, dass nur noch die Kür folgt: für den nächsten Tag Waren vorbereiten, Stollen backen. Für Thomas, die Kreativabteilung des Familienbetriebes, heißt es dann: Torten herrichten, Kuchen verzieren. Gerhard Siebold lehnt sich zurück, sagt: „Jetzt ist der Druck weg. Das ist das Wichtigste.“



BERUFE VOR FÜNF

später ein Schwälmer wird, welcher ein Mörscher oder ein sonstwie – sie wissen es halt.

Schweiß auf der Stirn

Gerhard Siebold rollt derweil mit der Maschine Teig aus. „Einback.“ Der Teig bleibt kleben. „Was ist das denn?“ fragt der Bäckermeister leicht unruhig. Ihm ist klar: „Es darf halt nichts dazwischenkommen.“ Kommt es auch nicht. Ein Griff in die Maschine, und schon funktioniert sie wieder. Der Schweiß auf Gerhard Siebolds Stirn fließt. Kein Wunder bei Hektik und Hitze, die von den Öfen in die Backstube ausstrahlt.

Nach und nach entspannt sich die Situation: Die ersten Brötchen sind fertig, wenig spä-



BÄCKER-LATEIN

Brötchenstraße: Hier entstehen die rohen Brötchen. Teigstränge werden oben eingeführt, zerstückelt und in die Brötchenform gebracht.

Schrippen: So werden die länglichen Brötchen genannt. Die runden heißen Kaiserbrötchen.

Stüpfelautomat: Hier wird der Brötchenteig gestanzt. Heraus kommen runde Brötchen-Rohlinge, aus denen Kaiserbrötchen entstehen.

Teiglinge: So heißen die noch nicht gebackenen Brötchen und Backwaren, die aber schon geformt sind und nur noch gebacken werden müssen.

Schwaden geben: Im Backofen wird den Brot- und Brötchenteigen heißer Wasserdampf zugesetzt, damit sich die Teige entfalten kön-