

Billiggebäck kommt nicht in die Tüte

Halterner bevorzugen Fachgeschäfte

HALTERN. Diese Statistik macht traurig: In Deutschland schließt jeden Tag eine Bäckerei. Kunden würden ihre Brötchen immer öfter im Supermarkt kaufen, meint Michael Martin, Obermeister der Bäckerinnung Vest. Im Kreis Recklinghausen müsse jeder vierte Bäcker um seine Existenz bangen. Gilt das auch für uns in Haltern?

„Der Trend hält seit Jahren an“, bedauert Martin. Wenn sich die Backstuben in Discountern weiter durchsetzen, erwartet er, dass weitere kleine Bäckereien schließen müssen. Bei einigen Traditionsbetrieben gebe es zudem Schwierigkeiten, einen Nachfolger zu finden. „Vielen ist das finanzielle Risiko zu hoch“, so Martin. Ein weiteres Problem: Die großen Bäckereiketten mit ihren vielen Filialen hätten deutlich bessere Einkaufskonditionen. „Da können die kleinen Betriebe kaum mithalten. Der klassische Bäcker um die Ecke droht auszusterben.“

Auch in Haltern hätten im vergangenen Jahr zwei Bäckereien (Breuer und Albersmann) dicht gemacht, sagt Martin. Aber: Im Vergleich zu anderen Städten sei die Bäcker-Kultur in der Seestadt noch sehr ausgeprägt. „In Marl und Recklinghausen gab es zuletzt deutlich mehr Schließungen. Haltern hat viele tolle Traditionsbetriebe. Bäcker, die sich seit Jahren etabliert haben, enorme Qualität liefern und ihr Handwerk verstehen“, sagt Martin

Einer davon ist Hermann Wehren. Der 47-Jährige ist in die Fußstapfen seines Vaters getreten und hat vor 22 Jahren die kleine Bäckerei auf der Merschstraße übernommen. 2010 hat er den Laden aufwändig renoviert. „Ich

wollte eine ganz neue Atmosphäre schaffen. Es war keine einfache Entscheidung, aber heute bin ich froh“, blickt Wehren zurück. Viel Geld, Arbeit und Zeit habe er in den Umbau investiert. Heute sagt er: „Das Konzept ist aufgegangen. Darauf bin ich stolz.“

Herausforderungen

Dass die Herausforderungen für die kleinen Bäcker in den vergangenen Jahren gewachsen sind, sei auch an ihm nicht vorbeigegangen. „Es ist zunehmend wichtiger geworden, sich mit Alleinstellungsmerkmalen von Mitbewerbern abzusetzen.“ Ganz bewusst habe er sich bei seiner Neuausrichtung dazu entschieden, sein Handwerk in den Vordergrund zu stellen. „Die Kunden sollen die Arbeit ruhig sehen und riechen. Bei uns wird noch vieles per Hand gemacht. Qualität steht für uns an oberster Stelle.“ Zu vielen Kunden pflege er ein vertrautes Verhältnis. „Wenn einer besondere Wünsche hat, dann versuchen wir das zu erfüllen.“ Wehren: „Die Zufriedenheit des Kunden ist das Wichtigste. Eine bessere Werbung gibt es nicht.“

Daniel Winkelkotte



Mehtap ist Mitarbeiterin bei der Bäckerei Wehren in der Innenstadt. RN-Foto Winkelkotte

STIMMEN

»Mit guter Arbeit kann man auch heute noch am Markt bestehen. Haltern lässt sich nicht mit Marl und Recklinghausen vergleichen. Im Ruhrgebiet ist nicht nur der Preisdruck höher, sondern auch die Mentalität der Menschen anders. Halterner haben mehr das münsterländische Qualitätsbewusstsein.« Philipp Hülsmann (Bäckerei Püttmann)

»Wir unterscheiden uns durch die Nähe zum Kunden. Die Leute im Dorf kennen uns und unsere Produkte. Qualität und Handwerk sind wichtig. Wer seine Hausaufgaben macht, wird auch zukünftig bestehen können. Einfacher wird es dabei sicher nicht. Der kleine Laden reicht heutzutage als Existenzgrundlage kaum noch aus.«

Theodor Sanders

»Qualität in der Backstube und Freundlichkeit in der Verkaufsstube sind uns besonders wichtig. Vieles wird bei uns noch von Hand gemacht. Auch wir versuchen stets, auf besondere Wünsche unserer Kunden einzugehen.«

Willi Balke

»Generell ist es schwieriger geworden. Die Nebenkosten steigen, aber der Umsatz nicht, da sich der Kuchen mittlerweile auch anders verteilt. Bei den Preiskämpfen mit den Großen mitzuhalten, ist nahezu unmöglich. Letztlich muss sich jeder mit der eigenen Qualität durchsetzen. Grundsätzlich wird unser Handwerk hier in Haltern aber noch sehr geschätzt. In Großstädten ist die Situation schlimmer.«

Sven Tönnes