

BÄCKER MIT LAIB, LEIB UND SEELE



Sie backen für Haltern: Bäckermeister Hermann Wehren mit seinen beiden Söhnen, dem kleinen Nachwuchsbäcker Barne und Flemming, der den Betrieb weiter führen wird.

Wenn Handwerk aus mehr besteht als aus Hand und Werk

Wer ein beliebiges Geschichtsbuch aufschlägt, trifft mit Sicherheit auf ihn. Er ist älter als die meisten anderen seiner Branche und schon im Frühmittelalter waren seine Dienste mehr als gefragt. Seine Waren sind bis heute ganz oben auf der Liste der beliebtesten Lebensmittel der Deutschen. Rund 1,8 Millionen

Tonnen Brot und Backwaren verzehren sie in einem Jahr – und machen den Bäcker damit nach wie vor zu einem der wichtigsten handwerklichen Dienstleister.

Doch wer sich lange in der Branche halten will, braucht neben Mehl und Milch noch eine ganz andere Zutat. Und die kennen nur wenige ...



Einer von diesen wenigen ist Hermann Wehren. Der Bäckermeister aus Haltern am See führt das Backhaus Wehren seit 1992 in zweiter Generation. In seinem Ladenlokal mischen sich die Tradition des uralten Backhandwerks mit den Wünschen des modernen Menschen. Und das beginnt schon beim architektonischen Design des Verkaufsrums. Warme Erdtöne, Natursteine und der Geruch von Frischgebackenem laden die Kunden dazu ein, einen Moment zu verweilen, zu Entspannen und sich – wenn auch nur für einige Minuten – vom oftmals stressigen Alltag zu erholen.

Ein Konzept, das aufgeht, aber nicht von alleine kommt. Denn die Ruhe und Gelassenheit, die der Laden ausstrahlt, beginnt hinter den Kulissen. Nachts, um drei Uhr, wenn alle anderen noch schlafen. Dann beginnen die sieben Bäckermeister, -gesellen und -azubis mit der Arbeit, die am Ende andere glücklich macht.

„Entscheidend ist, was du in der Tüte hast und was in der Theke liegt. Nur darüber kann ich den Kunden erreichen,“ sagt Hermann Wehren. „Und dabei helfen alle Jungs hier in der Backstube. Die sind wirklich gut und zaubern echt klasse Sachen.“ Es

gebe viele Kunden, die von den Backwaren begeistert wären und einen Gruß an die Bäcker schicken. Und den gibt der Chef immer gerne weiter. Positives Feedback und Lob gehören bei Wehren zum Alltag, denn sie sind ein Teil der geheimen Zutat, die diese Bäckerei so besonders macht.

Und dann ist da noch der Spaßfaktor. Egal, welchen der Angestellten man fragt, die Antwort ist immer die gleiche: „Ich hab einfach Bock auf den Job.“ Für einen Außenstehenden kaum vorstellbar, klingelt doch der Wecker für die meisten von ihnen um zwei Uhr nachts. „Die einzigen, die um die Zeit unterwegs sind, sind die Zeitungsboten,“ sagt Stefan, der als Meister bei Wehren angestellt ist. Die Frage, ob es nicht komisch ist, mitten in der Nacht zur Arbeit zu fahren, wenn alle schlafen, stellt sich für ihn gar nicht. Er findet eher die Frage an sich komisch – und alle andere in der Backstube im Übrigen auch. Frühes Aufstehen gehört einfach dazu.

Während andere gefühlte zehn Tassen Kaffee brauchen, um wach zu werden, sind die Bäcker bei Wehren auch mitten in der Nacht fit. Und das muss auch so sein, verlangt ihre Arbeit doch höchste Präzision. So herrscht in



... geformt ...



Zu zweit geht es einfacher, Markus und Peter schieben die Backwaren in den Ofen.



Der Teig wird gewogen ...



... und in die Backform gefüllt.

den ersten Arbeitsstunden in der Backstube konzentrierte Stille, damit jeder Handgriff sitzt. Mit dabei: Jan aus Lippramsdorf. Er kommt aus einer Bäckerfamilie und absolviert seit Sommer 2017 sein erstes Lehrjahr bei Hermann Wehren. Während seine Freunde alle „normale“ Jobs haben, geht er abends früh ins Bett, knetet morgens Teig und hat ab mittags frei. „Man kann den Job nur machen, wenn man weiß, dass das was für einen ist,“ erzählt er. „Ich mach das nicht nur, weil ich mal den Betrieb meiner Eltern übernehmen möchte, sondern weil es mir einfach Spaß macht.“ Meistens zumindest, denn eine Sache mag er dann doch nicht so gerne. „Vollkornteig. Der ist so weich und klebt.“ Man müsse erst das Vertrauen des Teigs gewinnen, sagt er. „Und Linzer Kekse. Die sind auch ganz weit vorne,“ ruft Markus aus der Ecke und alles

lacht. So richtig ernst, ist hier keiner. Es ist nicht zu übersehen, dass alle, die in der Backstube arbeiten, ihren Job wirklich gerne machen. Und genau deswegen liefern sie Tag für Tag eine exzellente Leistung ab. Viele der Gesellen und ehemaligen Azubis aus dem Backhaus Wehren haben ihre Ausbildung als Innungsbeste abgeschlossen. So wie Markus oder Flemming, Hermann Wehrens Sohn, der den Betrieb einmal weiterführen wird.

Nachwuchsprobleme muss sich diese Halterner Bäckerei nicht machen. Im Gegensatz zu vielen anderen Bäckereien in Deutschland. Denn trotz der hohen Nachfrage an Brot und Backwaren sinkt die Zahl der traditionellen Bäckereien stetig und viele alteingesessene Betriebe müssen schließen – weil niemand mehr Lust hat, den Beruf zu lernen. Laut Statistischem Bundesamt ist

die Zahl der Lehrlinge im Handwerk bis 2016 kontinuierlich gesunken, die Zahl der Studierenden dafür aber fast explosiv gestiegen. Brot wollen die Menschen aber trotzdem. Und Hermann Wehren hat das Rezept, um für den Nachwuchs attraktiv zu sein.

mehr als nur ein handwerklicher Beruf. Es ist eine Berufung. Und die lebt man hier mit Leidenschaft und Emotionen. Von der Produktion über den Verkauf bis hin zum Kunden.

Text: Dr. Felicitas Bonk
Fotos: Steven Böhm



„Es ist das Gleiche, was auch den Kunden anzieht. Das Portfolio an Backwaren reicht schon aus, um die Neugier zu wecken. Und den Unterschied zu anderen Herstellern kann man schmecken.“ So habe es mit den Azubis bisher immer geklappt. Eine gute Vernetzung mit den Halterner Schulen tut da ihr Übriges. Die meisten der Jungs, die in der Backstube arbeiten, sind nach dem Schulabschluss hergekommen – und bis heute geblieben. Denn im Backhaus Wehren ist Backen



Zuverlässig und treu.

Seit über 90 Jahren.
Meine Stadt. Meine Energie.

Ohne versteckte Klauseln.



stadtwerke

Haltern am See
Energie und Lebensfreude

halternstromfix

halterngasfix