

**AUSFLUG DER BÄCKER ZUR DRAX-MÜHLE**

## „Freude bei der Arbeit“

Die Bäcker. Punkt. So heißt ein Verein mit Sitz in Barsinghausen bei Hannover, der sich das ursprüngliche Handwerk auf die Fahnen geschrieben hat. In diesem Jahr war die Mitgliederversammlung in Gauting bei München. An zwei Tagen standen dabei Besichtigungen von Betrieben auf dem Programm. Einer der Ausflüge führte in die Drax-Mühle nach Hochhaus bei Rechtmehring.

VON KARLHEINZ GÜNSTER

**Rechtmehring** – Das sei „keine reine Bio-Veranstaltung“, bekam man von den Bäckermeistern zu hören, denn ein Großteil arbeitet konventionell, aber die industriellen Backmischungen und tiefgekühlter Fertigteig sind ihnen ein Graus, das war deutlich herauszuhören. Um die Vielfalt auch bei den Zulieferern zu schützen, ist der Verein 2011 von der Bäckermeisterin Anke Kähler gegründet worden.

### Verein wurde 2011 gegründet

Die Ziele sind vor allem der Erhalt des ausgeprägten, regional unterschiedlichen Geschmacks, dazu ein aromatischer Geruch der Backwaren und deren unbedingte Hochwertigkeit. Vor allem gehöre dazu die Verarbeitung hiesi-



Monika Drax beschreibt das Mahlen und das Mischen.

FOTO GÜNSTER

ger Zutaten und der Mut, Rezepte zu erhalten und auch einmal etwas Neues auszuprobieren. Der Bäcker soll sich wieder auf ihr eigenes Können verlassen, heißt es in der Selbstdarstellung und nicht nur Industrieprodukte erhitzen. Um das zu erreichen, hat sich der Verein sieben Gebote gegeben. Das reicht vom Verzicht auf Gentechnik über den Einsatz hochwertiger Rohstoffe wie Butter statt Margarine und der Maßgabe, dass besonders mit Blick auf Aromen unbedingt darin zu finden sein müsse, was darauf stehe. Regelmäßig gibt es Aktionen, etwa Spenden an die „Zukunftsstiftung Landwirtschaft“ und im Oktober sei man auf einem Kongress in

Turin vertreten. Zudem setze man sich dafür ein, Enzyme aus Backwaren „zu verbannen“, so Kähler.

Bei diesem Mitgliedertreffen stand vor allem der Erfahrungsaustausch im Vordergrund. Aus Rechtmehring war die Bäckerei Daumoser vertreten, aus Österreich war Bäckermeister Jakob Itzlinger aus Faistenau angereist. Schon vor 30 Jahren sei er „auf den Bio-Zug aufgesprungen“, und habe heute noch „Freude bei der Arbeit“. Auch wenn er etwas teurer als seine Kollegen sei, spiele der Preis bei seiner Kundschaft eher eine untergeordnete Rolle. Anders sei das bei seiner Arbeitszeit, diese traditionelle Herstellung dauere ganz klar länger,

„da schaue ich nicht immer auf die Uhr“. Sein Kollege Jörg Meffert aus Detmold besitzt eine Vollkorn- und eine Biobäckerei und hat dabei beobachtet, dass die Kunden immer kritischer und vor allem „politischer werden. Die fragen sogar nach Transfair, Ja soll ich denn die Welt retten?“, denke er sich manchmal. Müllermeisterin Monika Drax ist in dem Verein Fördermitglied und hat sich selbst der Nachhaltigkeit mit Erhalt älterer Getreidesorten, etwa dem Emmer oder dem Einkorn, verschrieben. Sie stellte zuerst ihren Betrieb vor, den sie in der vierten Generation leitet. Man lege Wert auf kurze Wege, das Getreide, überwiegend Wei-

zen, Roggen und Dinkel, sei möglichst bald nach der Ernte anzuliefern. Standen früher die Bauern in langen Schlangen an, jeder mit „vielleicht fünf Tonnen“, kommen heute viel weniger angefahren, „dann aber gleich mit der zehnfachen Menge“, Und: „Die Kleinbauern sind weg.“

Beim Rundgang durch die Mühle stand das Mehl im Vordergrund, das hier in 30 Sorten in 16 Mahlstufen entsteht, auf was es dabei ankommt und viele Fachsimpelien. Nach der Besichtigung des Mühlenladens mit seinem Biosortiment, „unser zweites Standbein“, so Drax, stand ein Vortrag auf dem Programm.