



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.
Neustädtische Kirchstraße 7a - 10117 Berlin

Chefredaktion „stern“
Herrn Christian Krug
Brieffach 18
20444 Hamburg

Vorab per E-Mail: brieife@stern.de

Neustädtische Kirchstraße 7a
D - 10117 Berlin
Postfach 64 02 33, 10048 Berlin
T +49 (0)30 - 20 64 55-0
F +49 (0)30 - 20 64 55-40
zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

Büro Brüssel: c/o ZDH
Haus der Europäischen Wirtschaft
Rue Jacques de Lalaing 4
B - 1040 Brüssel



Berlin, 16. Oktober 2017

OFFENER BRIEF

Artikel „Unser täglich Brot“ im stern Nr. 42 vom 12.10.2017, S. 26-37

Sehr geehrter Herr Krug,
sehr geehrte Damen und Herren,

über elf Jahre ist es her, dass der „stern“ unter dem Titel „Unser täglich Brot“ behauptete, dass „der kleine Bäckermeister, der nach alter Handwerkskunst in aller Herrgottsfrühe Teig knetet, [...] mittlerweile weitgehend verschwunden“ sei und „Bäcker an der Ecke“ nur noch „industriell gefertigte Teiglinge in den Ofen“ schieben. Was damals von Frau Ruth Hoffmann bereits ohne jegliche Belegbarkeit oder statistische Erhebung behauptet wurde, wiederholt Ihr Kollege, Herr Gamerschlag, im Jahre 2017: Wir erleben, wie der „stern“ einen Bericht über das Grundnahrungsmittel „Brot“ unter dem gleichen Titel wie damals zum Aufmacher erhebt und bereits auf der Titelseite das „gute deutsche Brot“ als „Märchen“ deklariert.

Der dazugehörige Artikel muss diese Behauptung schließlich mit allen Mitteln rechtfertigen: das versucht Herr Gamerschlag mit Ausführungen, die an populistischen Verallgemeinerungen und Verkürzungen, methodisch unzulässigen Schlussfolgerungen, oberflächlichen Behauptungen sowie vollkommen unseriösen Testmethoden nur schwer zu überbieten sind. Die Bäckerbranche bezeichnet der „stern“ als „Welt voller Maschinen und Mittelchen“, ohne dem Leser jedoch auch nur im Ansatz darzulegen, von welcher Welt er denn gerade spricht. Da wird wild zwischen Handwerksbäckern, Industriebäckern, Discounterbackstationen, Institutsleitern, Backzutatenlieferanten und Einkaufsgenossenschaften hin und her gespielt, Aussagen des einen für die Praxis des anderen hergenommen, dass dem nur halbwegs sachkundigen Leser ganz schwindelig zu werden droht. Unterstellungen ohne Beleg, Vermutungen sowie verkürzte und aus dem Zusammenhang gerissene Zitate tun ihr Übriges. Da werden plötzlich Führungskräfte staatlicher Forschungseinrichtungen zu Herstellern von Backmischungen, das Aufbacken industriell hergestellter, vorgebackener Teiglinge zur Gesamtbäckerpraxis und der „Branchenkenner“ Gamerschlag damit zum Richter über zwei Lager („der Puristen (winzig) und der Realisten (quasi alle)“), die sich angeblich spinnefeind gegenüberstehen. Quellen seiner unzähligen Behauptungen sucht man indes vergebens. Dass es etwa zwischen einer Backstation im Discounter und dem Ladenbacken eines Handwerksbäckers einen riesigen Unterschied gibt, wird zugunsten der Untermauerung der Zielvorgabe vom „Blendwerk“ nicht einmal geschickt übergangen.



Sollte es aber nicht Aufgabe des Journalisten sein, mit der Kunst der Unterscheidung den Leser in die Lage zu versetzen, sich sein eigenes Bild zu machen? Während der „stern“ das „Vielfalts-Einerlei“ der Bäcker kritisiert und behauptet, dass es kein echtes Handwerk bei den Bäckern mehr gebe, vollzieht Ihr Redakteur genau das, was er gerade noch kritisiert: in mangelhafter Ausübung des Journalistenhandwerks alles in einen Topf zu „Einerlei“ vermengen.

Damit wir uns nicht missverstehen: Wir haben keine statistischen Daten über die Produkte der knapp 12.000 Handwerksbäckereien in Deutschland; wir wissen nicht, wie hoch der Anteil ist von Handwerksbäckern, die – vereinzelt oder vermehrt – Zukaufware anbieten oder zu den von Ihnen bezeichneten „Beutelschneidern“ gehören. Aber der „stern“ weiß das erst recht nicht. Und wir wissen, dass die Handwerkskunst keinesfalls verloren geht und dass das von uns vertretene Bäckerhandwerk geprägt ist von höchst unterschiedlichen Unternehmensformen mit den verschiedensten Unternehmens- und Backphilosophien: vom kleinen Bäcker mit einer Verkaufsfiliale und einer Handvoll Angestellten bis hin zu den größeren Betrieben mit dreistelliger Mitarbeiter- und ebensolcher Filialzahl. Auch wissen wir, dass wir und unsere Landesverbände elf Bildungseinrichtungen der „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk“ betreiben, die ihren Besuchern in unzähligen Seminaren oder Meisterkursen das Wissen um richtiges Backen, gutes Brot und Brötchen, kreative Snacks und süße Versuchungen vermitteln. Manche Bäcker lassen sich gar zum Brotsommelier ausbilden, um ihr Wissen um und ihren Geschmack vom Brot perfekt an den Kunden zu bringen. Insgesamt kamen die Schulen im Jahre 2016 mit einer Steigerung von 15% gegenüber Vorjahr auf etwa 12.000 Besucher; ziemlich viele Fortbildungswillige für eine totgesagte Branche. Und die Teilnehmer sind bereit, für ihre Kurse und Seminare Gebühren zwischen 250 und 5.000 EUR zu bezahlen; ziemlich viel Geld für einen Bäcker, der es sich doch angeblich so einfach macht und nur noch Tüten aufreißt.

Und wir wissen noch etwas: Nämlich, dass man für einen Brottest keine Köche heranzieht, genauso wenig wie man Bäcker für einen Restauranttest nehmen sollte. Das ist unseriös.

Lieber Herr Krug, liebe Redaktion, im Mittelalter wurde der ehr- und achtlose Umgang mit dem Brot als „Brotfrevel“ bezeichnet und hart bestraft. Diese Zeiten sind längst überwunden, doch können wir Ihren Artikel nicht unkommentiert lassen, zeugt er doch in höchstem Maße von einer mittlerweile leider häufig feststellbaren Unart des Journalismus, über schlechte Recherche, reißerische Überschriften oder Schlussfolgerungen, die durch methodisch höchst fragwürdige Auswahl von – meist verkürzten – Zitaten zu untermauern versucht werden, Auflage zu machen. Und so endet der Artikel erwartbar und wenig überraschend mit einem als „schlapp“ bezeichneten und – wie sollte es anders sein – verkürzten Zitat des Linksunterzeichners: dieser habe angeblich anlässlich des „Tags des Deutschen Brotes“ auf die Frage, was gutes Brot sei und wo man es fände, allein auf den Geschmack des Brotes abgestellt. Verschwiegen hat Herr Gamerschlag den Rest der Aussage: „Aber natürlich lassen wir nichts unversucht, hierbei den Kunden und die Öffentlichkeit aufzuklären, bei der Suche zu unterstützen und sachlich zu informieren.“ Dass es uns als Branchenverband hierzu dringend bedarf, belegt der „stern“ auf erschreckend eindrucksvolle Weise.

Mit freundlichen Grüßen

*Zentralverband
des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.*



Michael Wippler
Präsident



Daniel Schneider
Hauptgeschäftsführer