

# Augenmaß und Handgewicht, verlasse ja den Bäcker nicht

Als Bäcker achtet Peter Bathelt auf beste Zutaten, die richtige Temperatur und genügend Zeit, auch für die Familie. Seine 5-Tage-Woche tut allen gut.

Von Margit Bacher

**Münster** – Peter Bathelt hört es schon am Ton aus der Mischmaschine, ob das unbehandelte Mehl zusammen mit dem Sauerteig, den Gewürzen, dem Salz und dem Wasser zum „Aufwirken“ bereit ist, also zum Weiterverarbeiten und In-Form-Bringen.

Dazu richtet sich der Bäckermeister aus dem großen „Teigbatzen“ viele kleine her. In Reihen liegen diese dann auf der so genannten Holztafel, alle in gleicher Größe und Gewicht, gemäß einem alten Bäcker-Spruch: „Augenmaß und Handgewicht, verlasse ja den Bäcker nicht“, erzählt Peter Bathelt.

Beim Aufwirken formt der Bäcker mit geschickten Handbewegungen die vor ihm liegenden Teiglinge. Diese haben nach dem Teilvorgang noch kurz rasten müssen. Was bei Peter Bathelt so einfach aussieht, wenn er den Teig mit den Handbällen rundherum knetet und beispielsweise Brote formt oder Laibe, bedarf viel Übung. „Es dauert lang, bis der Teig einen mag. Bis man die Bewegung heraus hat, wie man Handsemmeln formt oder mit Schwung einen Teigstrang zu einer Brezel“, schmunzelt Bathelt. Technische Gerätschaften und die fortschreitende Automatisierung würden natürlich vieles im Beruf erleichtern. Aber auf echte Handarbeit wird er als Bäcker sicher nie verzichten.

Und überhaupt: Backwaren herzustellen, sei eine sensible Angelegenheit. So müsse nicht nur die Temperatur in der Backstube stimmen – „im Winter darf es nicht zu kalt sein und im Sommer nicht zu heiß“ – auch jeder einzelne Teig braucht für seine Reifung und Verarbeitung einen anderen Wärmegrad. Einfluss auf



Was bei Bäckermeister Peter Bathelt so einfach aussieht, braucht viel Übung. Beim so genannten Aufwirken knetet und formt der Bäcker den Teig zu einem Laib. Die Arbeit mit den Handbällen ist dabei wichtig. Foto: Bathelt

das Brot haben auch die unterschiedlichen Mehlqualitäten. „Im Sommer müssen wir ganz anders arbeiten, weil das Zusammenspiel von Temperatur und Mehl ein ganz anderes ist und auch die Enzyme anders arbeiten“, erläutert Bathelt. Er führt seit sechs Jahren den Betrieb in Münster in dritter Generation – gemeinsam mit seiner Frau Sabine.

Dass sein Tagwerk als Bäcker bereits um halb zwei Uhr in der Nacht beginnt, daran hat er sich längst gewöhnt. Schließlich gebe es ja auch viele andere Berufe, wo es Nachtdienste oder -schichten gibt. Und weil es dem Münsterer Bäcker wichtig ist, dass der Beruf auch für nächste Generationen attraktiv ist, hat er seinen Betrieb bereits vor vier Jahren auf eine 5-Tage-Woche umgestellt. Als

Chef und Vater von zwei Mädchen lebt er vor, was sich viele wünschen: Familie und Beruf vereinbaren zu können.

Bäcker müssen zügig arbeiten und wendig sein. „Die Kunden wollen schließlich ihr tägliches Brot haben“, sagt Bathelt. So passiert vieles in der Backstube zeitgleich: Während ein Teig rastet oder das Kleingebäck im Gärungsverzögerer ist, kommt die nächste Mischung in die Maschine. Nebenbei hat Peter Bathelt aber auch immer die Temperatur seiner Backöfen im Auge. Jenen, auf dem das Brot gebacken wird mit den Steinplatten – und auch den, wo gleich ein ganzer Wagen voll mit Kleingebäck auf den Backblechen in den Ofen geschoben wird.

Bäcker hätten weltweit beste Jobchancen und sind als

Fachkraft auf jedem Kreuzfahrtschiff und in jedem Tophaus der Welt begehrt, sagt Bathelt. „Außerdem haben wir einen krisensicheren Beruf mit guten Verdienstmöglichkeiten und im Winter haben wir es immer fein warm“, scherzt er.

## IT-Berufsporträt

**Voraussetzung:** Fingerfertigkeit, guter Geschmacksinn, gestalterische Fähigkeit, handwerkliche Geschicklichkeit, Belastbarkeit, gute körperliche Verfassung, systematische Arbeitsweise, Kundenorientierung, Kommunikationsfähigkeit sowie Hygienebewusstsein.

**Ausbildung:** Die Lehrzeit dauert drei Jahre. Eine Spezialisierung zum Biobäcker ist möglich.