

Viel Handarbeit trotz Maschinen

Bäckerei Meyer in Bassum gewährt zum 60. Geburtstag einen Einblick in die Backstube

Von Heiner Büntemeyer

BASSUM - Eigentlich hätte die Bäckerei Meyer ihr 60-jähriges Bestehen schon im Dezember feiern können, aber die Idee, diesen Jahrestag am 30. April mit einem „Backstubenfest“ zu feiern, erwies sich als Volltreffer. Bei herrlichem Wetter strömten die Besucher herbei, um den „Bäckerburschen“ bei ihrer Arbeit über die Schulter zu blicken.

Susanne und Gerd Meyer hatten dieses Fest gemeinsam mit ihren 20 festen Mitarbeitern in Bassum und zahlreichen weiteren Mitarbeiterinnen in den Filialen aus Barrien, Syke, Bruchhausen-Vilsen und Neubruchhausen vorbereitet. Auch den Außen dienstmitarbeiter der Roland-Mühle, Frank Gröschel, sowie den hauseigenen „Brötchenburschen“ Sebastian Fiedel hatten sie zum Mitmachen



Frank Gröschel (r.) hatte für ein kleines Gewinnspiel mehrere Mehlsorten arrangiert, denen die Besucher die richtigen Schilder zuordnen mussten. Bei Inga Hermann (l.) und ihrer vierjährigen Janna klappte das schon sehr gut. - Foto: Büntemeyer

überredet. Die meisten Besucher unternahmen zunächst einen Rundgang durch die Backstube. Schwitzend stand Carsten Denker vor den Heizöfen, in denen bei bis zu 280

Grad Brote, Brötchen und Partygebäck gebacken werden. Aufmerksam verfolgte er die Backvorgänge in den Öfen. Die von Kollegen hergestellten Rohlinge schob er zu

nächst in den Gärraum, in dem die Hefe bei rund 36 Grad und fast 80 Prozent Luftfeuchtigkeit geht, ehe sie im Kühlraum wieder beruhigt wird. Carsten Denker gehört schon fast zum Inventar der Bäckerei, denn seit 27 Jahren arbeitet er als Geselle. An jedem Arbeitstag steht er um 1.30 Uhr auf. Ihm macht die Arbeit Spaß. Freundlich und fachkundig erklärte er den Besuchern die Arbeitsvorgänge und zeigte ihnen den mächtigen Etagenofen, in dem die Spezialitäten des Hauses, das Steinofenbrot und das „Stiftsbrot“, gebacken werden. Von jedem verkauften Stiftsbrot werden 25 Cent für den Erhalt des Bassumer Stiftes abgezweigt.

An anderen Stationen präsentierte die Roland-Mühle unterschiedliche Mehllarten. An der Station von Cem Savci konnten die Besucher verfolgen, wie Quarkbällchen und

Berliner in 180 Grad heißem Fett gebacken werden. Wenn sie schön gleichmäßig braun sind, werden sie mit Marmelade „geimpft“ und anschließend mit Puderzucker oder Zuckerglasur bestrichen.

Obgleich sich die Bäcker von Maschinen helfen lassen, waren die Besucher darüber erstaunt, wie viel Handarbeit in einer Bäckerei erforderlich ist.

Gemeinsam mit Gerd Meyer und Hartmut Stolte von der Bassumer Tafel schnitt Bassums Bürgermeister Christian Porsch einen riesigen, rund 30 Kilogramm schweren Obstkuchen an und verkaufte die Stücke gegen eine Spende für die Tafel. Die Mitarbeiter hatten an diesem Kuchen, der nach Porsch Aussage „mehr Vitamine als Kalorien enthält“, fast fünf Stunden lang gearbeitet, aber schon nach knapp einer Stunde war die Platte leer.