

Hoffnungsträger in Gnandstein

Junger Bäckermeister Falk Mäder setzt auf Qualität, Tradition, Handwerk und sucht Nischen für sein Geschäft

VON CLAUDIA CARELL

GNANDSTEIN. Deutschland gilt als Musterland der Back-Kultur. Wer mal längere Zeit im Ausland war, sehnt sich regelrecht nach einem guten Sauerteigbrot und leckerer Eierschecke. Doch mehr und mehr gerät die Traditionsbäckerei in Gefahr, viele Geschäfte haben in den vergangenen Jahren schließen müssen, im ganzen Land. Nicht nur auf den Dörfern, auch in den Städten haben es Bäckerläden schwer.

Falk Mäder, 33 Jahre jung, Meister und Inhaber der Bäckerei Reife im kleinen Gnandorf, ist in diesem Dilemma ein Hoffnungsträger. Der junge Mann steht für eine neue Generation seiner Zunft, die an Qualität, Tradition und Handwerk fest hält. Er lässt sich nicht billige Brötchenrohlinge zum Aufbacken von sonst woher schicken. Nein, mitten in der Nacht steht er auf und bäckt

mit seinen Mitarbeitern alles selbst: Brot, Brötchen, Kuchen. Jeden Tag duftet es in seinem Geschäft gleich neben der altherwürdigen Burg verführerisch.

Aufgewachsen in einer Bäckerfamilie, war es für ihn irgendwie selbstverständlich, vom Großvater Horst Reife das Geschäft zu übernehmen. „Ich kann nicht mal sagen, dass das jetzt mein Traumberuf gewesen ist“, sagt Mäder. „Ich war von Kindesbeinen an immer in der Backstube. Das hat mir gefallen und so hat sich das alles ergeben.“ Sein Geschäft atmet Familiengeschichte. Es wurde 1894 von Gustav Julich gegründet. Sein Stiefsohn Erich Reife führte es weiter und übergab es an seinen Sohn Horst.

Tja, einfach sei es nicht, weiß der junge Meister. Die Zahl der Landbewohner schrumpft, zudem entscheiden sich viele für Supermärkte. Ganz wichtig seien Großkunden wie

das Ausflugslokal Lindenvorwerk und die Heimvolkshochschule. „Von Brot und Brötchen kann heute keine Bäckerei mehr leben. Wir versu-

chen, spezielle Dinge anzubieten, Nischen zu finden“, sagt der Gnandsteiner. Das sind Spezial-Torten und Festtagskuchen. Schon zu DDR-Zei-

ten war sein Großvater dafür bekannt. „Damals hatten wir andere Probleme“, erinnert sich Annett Mäder, die Mutter des Bäckermeisters arbeitet seit Jahrzehnten mit im Geschäft. Früher mangelte es an guten Zutaten. Wer eine schöne Hochzeitstorte wollte, musste vorab Rosinen und Kokosflocken liefern.

Zehn Beschäftigte hat heute die Bäckerei Reife mit Stammgeschäft in Gnandstein und Filialen in Kohren-Sahlis und Zedtlitz. Gern hätte der Chef einen Lehrling, doch drei Versuche gingen leider schief. Dabei würde er gern „diesen schönen Beruf“ jungen Leuten nahe bringen. Auch seine Mutter ist eine glückliche Bäckersfrau, wenn sie sagt: „In solch einem kleinen Handwerksbetrieb ist es so interessant, weil man sehr verschiedene Dinge machen kann. Und im Dorf kennen wir unsere Kunden, es ist ganz persönlich, wirklich schön.“



Führt einen Laden im Dorf weiter, der weit über hundert Jahre alt ist: Falk Mäder aus Gnandstein.

Foto: Claudia Carell