



Fünf Fragen an den neuen Brotbotschafter Christian Lindner

Warum haben Sie die ehrenamtliche Rolle des Brotbotschafters 2019 angenommen?

Ich fühle mich dem deutschen Bäckerhandwerk verbunden, weil es die besten Tugenden unserer Sozialen Marktwirtschaft verkörpert. Strebsamkeit, Verantwortung für Betrieb, Standort und Belegschaft. Und Brot ist das ursprünglichste Nahrungsmittel, das wir haben.

Sie selbst haben eine spezielle Beziehung zum Bäckerhandwerk, denn ihr Großvater besaß eine Bäckerei. Haben Sie eine bestimmte Kindheitserinnerung, an die Sie gerne zurück denken?

Ja, ich habe hier familiäre Wurzeln. In meiner frühen Kindheit habe ich Zeit in der Bäckerei meines Großvaters verbracht. Den Duft habe ich in der Nase. Ich erinnere mich nicht nur an das frühe Aufstehen meines Opas, sondern auch an das Miteinander vom Meister mit den Auszubildenden. Meine Oma stand hinter der Theke. Ich denke auch gerne an die Geschäftigkeit im Laden und die Gesichter von Menschen, die morgens ihr Brot geholt und dabei ein freundliches Gespräch über Neuigkeiten aus der Nachbarschaft geführt haben. Ich bin kein Traditionalist, aber unser Handwerk darf nicht rein industrielle Produktion werden. Mein Eindruck ist, dass dieser Wunsch nach Ursprünglichkeit, nach persönlicher Beziehung und nach Kenntnis der Herkunft auch wieder zunimmt.

Was sind Ihre Ziele für das Ehrenamt?

Ich möchte dazu beitragen, dass wir Brot wieder mehr Aufmerksamkeit schenken als einem unserer grundlegendsten Nahrungsmittel in einer Gesellschaft, die bei Fragen der Ernährung oft zuerst an Gefahren denkt. Unser Brot ist keine Bedrohung, wenn es aus einer handwerklichen Tradition kommt. Es ist ein Nahrungsmittel, von dem wir wissen, woher es kommt und wer es gemacht hat. So können wir es mit gutem Gewissen verzehren.

Was verbinden Sie mit der Deutschen Brotkultur?

Brot war und ist der Eckpfeiler unserer Ernährung. Man isst abends Brot und ich finde, dass das eine schöne Tradition ist. Ich habe den Eindruck, dass sich viele an Pizza, Pasta und Steaks satt gegessen haben und sich auch wieder nach einem kalten Abendbrot sehnen. Hier steht das Brot im Zentrum, umgeben von Butter, Wurst, Käse, Salaten, ... Das kommt gerade alles wieder. Ich habe schon mit Begeisterung private Einladungen erlebt, bei denen es einmal kein warmes Menü gab, sondern einfach nur viele Produkte um das Brot herum - Schmalz, Salami, Käse... Ganz klassisch und köstlich zugleich.

Wie können das Bäckerhandwerk und der Mittelstand politisch gestärkt werden?

Ganz klar muss das Bäckerhandwerk Erleichterung von bürokratischen Hürden erfahren. Vor allem kleine Betriebe leiden unter der Vielzahl von Vorschriften, was durchaus existenzgefährdend sein kann. Weitere Belastungen auch finanzieller Art kommen aus der Steuer- und Energiepolitik. Vor allem aber muss im Bereich Fachkräftesicherung Einiges getan werden. Wir kritisieren die Bildungspolitik der vergangenen Jahre und möchten beispielsweise die Vorteile und Chancen einer dualen Ausbildung stärker in den Fokus rücken.



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Wie müsste die Bürokratieentlastung im Bäckerhandwerk aussehen?

Kleine und mittlere Bäckereibetriebe müssen vom bürokratischen Aufwand entlastet werden, um sich ihrer Kernaufgabe – dem Backen – widmen zu können. Dazu gehört beispielsweise die Vereinfachung der Dokumentationspflicht beim Mindestlohn und vor allem eine konsequente Verfolgung eines „one in, two out“-Prinzips: Eine neue Regelung muss dazu führen, dass Aufwand bzw. Kosten um das Doppelte reduziert werden.

Wie viele Branchen hat auch das Bäckerhandwerk mit Nachwuchskräftemangel zu kämpfen. Wie kann jungen Leuten eine handwerkliche Ausbildung schmackhaft gemacht werden?

Eine Ausbildung im Bäckerhandwerk kann ein Türöffner auf der ganzen Welt sein. Computergestützte Anlagen und traditionelle Backverfahren schließen sich heute nicht mehr aus – das Bäckerhandwerk hat viele verschiedene Facetten und bietet zahlreiche Entwicklungsmöglichkeiten nach der Ausbildung. Neben der Arbeit in der Backstube bzw. dem Verkauf gibt es schließlich auch die Möglichkeit, sich entsprechend der persönlichen Stärken fortzubilden. Wer seinen Meister macht, hat auch die Möglichkeit, im Anschluss selbst eine Bäckerei zu führen.

Warum entscheiden sich so viele junge Menschen fürs Abitur und nicht für eine berufliche (handwerkliche) Ausbildung?

Dahinter steht natürlich der Wunsch nach wirtschaftlichem Vorankommen und eventuell auch die Unkenntnis, wie erfüllend und perspektivisch eine Karriere im Handwerk sein kann. Viele studieren dann etwas mit Medien und wundern sich, dass die beruflichen Aussichten durch den scharfen Wettbewerb sehr prekär sind. Daneben lacht dann derjenige, der sich für eine Ausbildung im Bäckerhandwerk entschieden hat. Vielleicht gibt es auch die Befürchtung, dass dieser Beruf stark körperlich in Anspruch nehmend ist, sogar gesundheitlich belastend sein kann. Das sind natürlich Befürchtungen aus der weiten Vergangenheit. Schließlich arbeiten heute auch viele Handwerksbäckereien mit maschineller Unterstützung – wir sind ja nicht mehr in den 60er oder 70er Jahren. Das ist ein verschlepptes Image aus der Vergangenheit.

Auch in diesem Jahr nehmen die Deutschen Innungsbäcker an der Aktion „Ein Brot, das Gutes tut“ zugunsten von „Ein Herz für Kinder“ teil. 30 Cent eines verkauften Brotes werden gespendet. Wie finden Sie die Aktion?

Ich unterstütze die Aktion. Kinder sind die Zukunft der Gesellschaft und zugleich unsere schwächsten Glieder. Kinder in Not verdienen unsere Unterstützung in einer starken Gesellschaft. Das geht nicht nur mit staatlicher Hilfe, sondern auch mit vielen anderen Initiativen, die möglicherweise außerhalb des Gesichtsfeldes der Mehrheitsgesellschaft sind. Ich bin schon seit über zehn Jahren Botschafter des Kinder- und Jugendhospiz Regenbogenland Düsseldorf. Das ist jenseits des Systems der staatlich organisierten Solidarität. Es gibt noch so viele Bereiche, die unser aller zivilgesellschaftliches Engagement nötig haben.

Was ist Ihr Appell an die Verbraucher hinsichtlich der Charity-Aktion? Was ist Ihr Appell an die Betriebe?

Tue Gutes für dich und andere. Kauft Brot beim Innungsbäcker und unterstützt die Aktion! Und die Betriebe sollten die Chance nutzen, um gemeinsam die Zukunft von Kindern zu verbessern!