

Geschichte & Geschichten

Unterwegs in Berlin

Grüner Campus Malchow
Klasse 9a
23. - 27.09.2013
Lichtenberg-Hohenschönhausen

Backen aus Leidenschaft / Familienbetrieb mit Geschichte

von Steve Stodder und Julian Jablonski

Workshop: „Journalismus“
Workshopleitung: Andrea Scheuring

Ein Projekt von Courage gegen Fremdenhass e.V.

Das Projekt wurde realisiert durch die finanzielle Unterstützung der
Stiftung Deutsche Klassenlotterie Berlin

COURAGE
gegen
Fremdenhass e.V.

STIFTUNG  **LOTTO**[®]
DEUTSCHE KLASSENLOTTERIE BERLIN

Backen aus Leidenschaft

Familiäre Atmosphäre im Traditionsbetrieb in der Sandinostraße



Am frühen Morgen duftet es in der ganzen Bäckerei nach frischem Brot und feinem Gebäck. Verkäuferin Christiane Stein steht hinter dem Ladentresen und verkauft belegte Brötchen an die Kundschaft, in diesem Falle an Bauarbeiter, die

hier zur Zeit in der Sandinostraße tätig sind. Die 34jährige, die schon seit 1997 in der Bäckerei Rauch arbeitet, lobt besonders die familiäre Atmosphäre im Geschäft. Diese wissen auch die Stammkunden zu schätzen, die neben Jugendlichen aus der benachbarten Schule, Bauarbeitern und vielen jungen Müttern mit Kindern die Bäckerei ferquentieren. „Ich kaufe schon seit 13 Jahren hier ein, am liebsten Vollkornbrot und Kuchen. Man wird hier gut beraten, was alles in den einzelnen Produkten enthalten ist“, erzählt Rentnerin Marianne Geiß, die in der Nähe wohnt.

Etwa zur gleichen Zeit steht Matthias Rauch in der hinteren Backstube am Steinofen. Auf insgesamt 12,5 Quadratmetern Backfläche erblicken hier jeden Tag bis zu 150 Brote und 1000 Schrippen und Semmeln das Licht der Welt. Der heute 38jährige Bäckermeister lernte Anfang der 90er Jahre als Lehrling in der Bäckerei der Eltern seinen Beruf. 2009 übernahm er selbst die Bäckerei. Anfangs hatte er noch überlegt, Fernbusfahrer oder Koch zu werden, entschied sich dann aber doch, in den Familienbetrieb einzusteigen. Das Backen macht ihm nach wie vor großen Spaß, doch der Beruf hat auch seine Nachteile. „Ich darf nicht krank werden, und in den Urlaub fahren kann ich auch nie“, sagt Matthias Rauch. Auch die Arbeitszeiten des Bäckers sind gewöhnungsbedürftig. „Unser Laden öffnet um 6 Uhr morgens. Das heißt für mich, um Mitternacht aufstehen und dann bis etwa 12 oder 13 Uhr arbeiten zu müssen.“

Matthias Rauch und sein Bäckerkollege backen Misch-, Roggen- und Körnerbrote sowie Brötchen. Die verwendeten Zutaten kommen aus der Region, u.a. von der Spreewaldmühle. Einen Teil der Arbeit übernehmen moderne Backgeräte wie etwa eine Knetmaschine oder eine computergesteuerte Gährmaschine für den Teig. Ab Oktober soll noch eine Konditorin zum Team hinzustoßen und sich um Torten, Kuchen und Pralinen kümmern. So könnte das Angebot der Bäckerei Rauch, das neben Broten und Brötchen vor allem frische, vielfältige und im Sortiment wechselnde Kuchen und Kekse umfasst, noch erweitert werden. „Wir als kleine Bäckerei können mit Preisen der großen Ketten nicht mithalten“, erklärt Matthias Rauch, „deshalb ist die Originalität unserer Bäckerei und die Qualität und Frische unserer Produkte das Entscheidende.“ Nicht zuletzt deshalb wurde der Bäckerei Rauch auch das Zertifikat „Goldene Brezel“ verliehen. Die Bäckerinnung Berlin zeichnet damit Betriebe für „überdurchschnittliche Qualität und Beratung“ aus.

Gerne würde Bäckermeister Rauch auch Lehrlinge als Verkäufer/in und Bäcker/in ausbilden, aber angesichts der geburtsschwachen Jahrgänge scheint dies ein schwieriges Unterfangen. Zudem, so Matthias Rauch, sei der Beruf des Bäckers wohl wegen der körperlich anstrengenden



Arbeit und dem frühen Aufstehen für Jugendliche eher weniger attraktiv. „Wir suchen einen Lehrling. Die Noten sind mir egal. Wichtig sind vielmehr Zuverlässigkeit und Spaß am Beruf. Das sollte der Lehrling mitbringen.“ Die Ausbildung kann man später vielfältig nutzen, so auch für ein künftiges Studium (Lebensmittel- oder Bäckereitechnik usw.). Wer Interesse hat, schaut vielleicht einmal in der Sandinostraße 14 in Hohenschönhausen vorbei.

Steve Stodder

Familienbetrieb mit Geschichte

Bäckerei Rauch pflegt seit 1927 traditionelles Handwerk



Die Bäckerei Rauch ist keine gewöhnliche Bäckerei, wie man sie oft in Berlin findet. Sie gehört zu keiner der vielen Billig-Ketten, sondern wird von Generation zu Generation weitergeführt. Der 38 Jahre alte Geschäftsführer Matthias Rauch erzählt, dass der Familienbetrieb schon seit 1927 besteht.



Die Geschichte der Bäckerei beginnt in jenem Jahr in der Berliner Allee 77, der heutigen Konrad-Wolf-Straße. Paul Rauch, Matthias Rauchs Urgroßvater, eröffnet dort eine kleine Bäckerei mit Holzbackofen. 1937, nach dem Tod von Paul Rauch, übernehmen die beiden Söhne

Wilhelm und Paul junior den Betrieb und führen ihn mit ihrer Mutter Marie bis Kriegsbeginn weiter. In den Kriegsjahren bleibt die Bäckerei geschlossen. Doch schon am 2. Mai 1945 nehmen die Frauen der Familie die Arbeit wieder auf.

Nachdem Sohn Paul aus der Kriegsgefangenschaft zurückgekehrt ist, eröffnet er mit seiner Frau Margot eine eigene Bäckerei in der Großen Leege-Straße 75. 1948 wird Sohn Jürgen geboren, dem sein künftiger Beruf somit quasi in die Wiege gelegt ist. Er absolviert viel später ein Studium zum Ingenieur für Back- und Süßwaren und macht seinen Meister im Bäckerhandwerk.

1949 zieht der Familienbetrieb Rauch in die Lüderitzstraße, die heutige Sandinostraße 14, um, weil die Arbeitsbedingungen vor Ort alles andere als optimal sind: Der Bäcker muss – um die Brötchen von der Küche in den Laden zu bringen – bei Wind und Wetter über den Hof gehen und ist deshalb oft krank.

1975 bekommen Jürgen Rauch und seine Frau Marlies ihren Sohn Matthias. Auch er lernt während einer Lehre das Handwerk des Bäckers und legt 1999 seine Meisterprüfung ab. Anfang 2009 hat Matthias Rauch den Betrieb von seinem Vater Jürgen übernommen, der ebenso wie Mutter Marlies noch immer im Laden mithilft.



Julian Jablonski