

# Querdenker gesucht



Einladung zum Runden Tisch des Bäckerhandwerks. **Diskutieren Sie mit Präsident Michael Wippler Ihre Reformideen.**

von Trond Patzphal, Verleger



Foto: DBZM 2019



„Also lassen Sie uns was ändern“, lautete das Ende meines Kommentars zu dem Organisationsdesaster im deutschen Bäcker- und Konditorienhandwerk.

Viele Leserbriefे zu diesem Thema haben die Redaktionen unseres Verlags erreicht, eine Auswahl finden Sie auf den folgenden Seiten.

**Ein Bäckerkollege hat darüber hinaus angeregt, einen Runden Tisch ins Leben zu rufen: auf der einen Seite gewählte Vertreter der Verbände, auf der anderen Seite Bäcker und Konditoren, die eine Revolution bei den Organisationen und Innungen im Bäckerhandwerk für notwendig halten.**

**Wir haben diese Idee dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks vorgestellt. Präsident Michael Wippler und weitere Vertreter des Bäckerhandwerks sind gern bereit, an diesem Runden Tisch teilzunehmen.**

Was nicht feststeht, sind die Menschen, die als Querdenker und erfolgreiche Bäckerunternehmer aus allen Betriebsgrößen dem Präsidium gegenüber sitzen werden. Hier würde ich mich sehr freuen, wenn Bäckerinnen und Bäcker ihr Interesse an der Vertretung des Handwerks neu entdecken und an unserem Gespräch teilnehmen würden.

**Bitte schreiben Sie uns, wenn Sie sich mit Ihren Ideen einbringen und direkt mit den Spitzen unseres Handwerks diskutieren möchten.** Wir halten eine Neuorganisation des Bäckerhandwerks für überlebenswichtig und versprechen Ihnen, dieses Ziel nicht aus den Augen zu verlieren!

Im Übrigen: Bis zum Redaktionsschluss erreichte uns keine Stimme, die meinem Kommentar widerspricht.

*Ihr Verleger  
Trond Patzphal  
patzphal@ingerverlag.de*

**Der Kommentar**  
Die Gedanken zum Verbandswesen der Zukunft – Auslöser für diese zahlreichen Reaktionen – finden Sie zum Nachlesen unter [www.dbz-magazin.de](http://www.dbz-magazin.de).

Foto: Inger Verlag 2019



Hallo Herr Patzphal,  
gute Gedanken. Aber neue Strukturen schaffen...  
Das ist nur sehr schwer möglich. Der Hauptgrund  
ist leider Gottes, man glaubt es kaum: mangelndes  
Interesse! Ich habe letztes Jahr mit einigen Handwerkern  
einen Arbeitskreis „Handwerk macht mobil“ – übrigens mit eigen-  
er Website – gegründet, um gegen diese wahnsinnige Bürokratie  
anzukämpfen. Es fanden einige Gespräche mit Politikern in der  
Handwerkskammer Südwestfalen statt. Ich persönlich hatte den Ein-  
druck, dass es aber einigen Politikern ziemlich egal war, dass wir dort  
miteinander gesprochen haben. Auch fand eine Podiumsdiskussion  
im Kreishaus in Meschede statt, an der auch Herr Schwanecke teil-  
genommen hat. Vorbereitete Fragen mit verbundenen Forderungen  
unserer Arbeitsgruppe wurden den Politikern gestellt. Erfolg? Nicht  
wirklich. Entfesselungspaket Nummer drei tritt in Kraft und das



erste greift noch nicht einmal? Es besteht doch  
gar kein wirkliches Interesse, das Handwerk zu  
entlasten, ist es viel einfacher, neue Gesetze auf  
den Weg zu bringen, damit die, die selbst nicht pro-  
duktiv tätig sind, ihre Daseinsberechtigung haben. Aber  
Ihre Gedanken sind klasse und absolut zu begrüßen! Es wird eine  
Menge Kraft kosten und vermutlich ein Jahrhundertprojekt werden.  
Political Correctness wird nicht weiterhelfen. Es würde schon rei-  
chen, wenn wir das Handwerk oder wenigstens unsere Bäckereien  
so bündeln könnten, dass man massiv auf sich aufmerksam macht.  
Meine Vorbilder sind da einfach die Bergmänner. Deren Wille und  
Zusammenhalt hat manches bewegt.

Gehen wir es an. Ich bin dabei!

Bäckmeister Gerhard Frankenstein, 59964 Medebach/Medelon

Noch zu weich formuliert!  
Die Bäcker sterben und werden  
vertreten durch zahnlose Lobbyisten!!!

Dr. G. Bosselmann  
Bosselmann.Die Landbäckerei. GmbH  
30851 Langenhagen



Sehr geehrter Herr Patzphal,  
vielen Dank für Ihre Analyse der Verbandsstrukturen. Ich habe Ihren Aus-  
führungen nichts hinzuzufügen. Aus der Bäckerinnung Helmstedt-Wolfsburg  
bin ich schon vor Jahren ausgetreten. Aus der Konditoreninnung schon vor  
einer Ewigkeit. Der Austritt aus der Bäckerinnung erfolgte, nachdem meine  
Forderung nach einer regionalen Neuordnung noch nicht einmal in Erwägung  
gezogen wurde. Moderne und mitarbeitergerechte Tarifverträge sind nicht  
möglich. Ich habe im Hintergrund aufgrund guter Beziehungen zur NGG  
versucht, in Hinterzimmern etwas zu bewegen. Es geht nichts.

Das Problem sind die „alten Herren“. Wirklich. Und diese überhebliche und  
destruktive Kleinstaaterei. „Mein Kirchturm.“ Die KHs sind überflüssig wie ein  
Kropf. Gut gemanagte Regionalinnungen brauchen eine KH nicht. Zum Thema  
Bürokratie: Meine Strategie ist es, erstmal jede Vorschrift, welche kommt, wei-  
testgehend zu ignorieren. Sie wird meistens nach einem halben Jahr geändert.  
Und fachliches versiertes Personal bei den Behörden zur Überwachung ist nicht  
vorhanden. Aber ich bin jetzt auch schon über 60 und habe nicht die Kraft, da  
noch einmal Schwung reinzubringen.

Danke für Ihre Ausführungen – werden Sie einfach laut. Und schreiben und  
sagen Sie es deutlich. Dann kriegen Sie zwar wieder Gegenwind der Besitz-  
standswahrer, aber vielleicht entwickeln sich die Dinge ja doch etwas nach  
vorne. (Die gleichen Themen hat die Hannoversche Landeskirche auch. Da  
bin ich ehrenamtlich als Synodaler engagiert.)

Mit freundlichen Grüßen  
Henrik Wolf-Doettinchem  
Geschäftsführer  
Cadera GmbH & Co. KG.  
38446 Wolfsburg



Sehr geehrter Herr Patzphal,  
vielen Dank für Ihre beflügelnden Zeilen – ich bin absolut  
Ihrer Meinung. Ich betreibe eine handwerkliche Bäckerei mit  
Premiumanspruch in Burscheid (Bergisches Land); ich habe  
BWL studiert und einen Master-Abschluss – die Firma habe ich  
2013 geerbt.

Erst kürzlich wurde ich zur Innungsversammlung eingeladen.  
Bisher habe ich meine Teilnahme immer abgesagt, weil ich  
mich nicht mit falschen Federn eines Bäckmeisters schmücken  
wollte. Letztlich bat mich der Obermeister um meine Teilnahme  
und diesem Ruf bin ich gefolgt.

Es war eine bemerkenswerte Veranstaltung. Mehr kann ich  
dazu nicht schreiben. In Kombination mit Ihrer E-Mail können  
Sie genügend Schlüsse und Analogien ziehen. Was mich aller-  
dings jedes Jahr aufs Neue regelrecht aufregt: Eimal im Jahr  
erhalte ich einen Gebührenbescheid für das „Förderwerk des  
Handwerks“. Dieser Bescheid ist mit rund 1.000 Euro Kosten  
für mich verbunden.

Im Text steht dann sinngemäß, dass diese Abgabe aufgrund  
einer Bestimmung von 1972 (!) zu entrichten ist. 1972 – dies ist  
ein Reglement, das fast 50 Jahre alt ist! Für einige Herren hat  
sich die Welt nicht verändert. Und solche Leute verändern eben  
Nichts. Es läuft ja...

Weitere Kommentar erspare ich Ihnen und mir. Ich wünsche  
Ihnen eine schöne Karnevalszeit.

Beste Grüße

Ihr Richard Kretzer

Bäckerei & Konditorei Kretzer

Lothar Kretzer GmbH

Geschäftsführender Gesellschafter Richard Kretzer M.A.

51399 Burscheid



# BÄCKER WAHN

Hallo Herr Patzphal,  
Was fällt Ihnen ein? Sie sprechen mir aus der Seele! Ich sehe genau diese Probleme und habe mit einer überalterten, nachtbehaltenden Innung in der Lausitz zu tun. Die Innung agiert quasi per Stillstand und verwaltet sich tot. Neue Gedanken werden mit Schulterzucken quittiert und eine Bewegung zur Diskussion findet nicht statt. Als Ketzer wird man abgetan, wenn man den Zusammenschluss der Innungen anbringt. Ich organisiere mich derzeit bei den Junioren des Handwerks. Diese Organisation möchte ich als Kadenschmiede für die Handwerkskammer aufbauen, um Ehrenamtliche Arbeit auch in Zukunft gestalten zu können und junge Menschen herauszubilden, welche fähig sind, ihre Meinung und unsere Interessen zu vertreten. Gleichzeitig engagiere ich mich im Landesinnungsverband in Berlin und freue mich, hier Gehör und Bewegung zu finden – zumindest mehr als auf der Ebene in der Lausitz. In Berlin organisieren wir Tarifverhandlungen, Innungsleben und so weiter, hier kann man, wie gesagt, auch sinnvoll und weltgewandt arbeiten. Eine handwerkliche Organisation wie die Innung im kleinen Kreis sollte jedoch etabliert sein und vielleicht in Reformen an Lehrlingszahlen oder Mengen an Mitarbeitern in Betrieben investiert werden. Zum Beispiel muss in einem Innungsgebiet eine Lehrlingszahl von 300 erreicht sein, ansonsten wird sich eben zusammengeschlossen. Ich denke dies wären probate,

verständliche Wege – auch für die Inhaber. (Dies soll nur exemplarisch sein.) Eine Reformation sehe ich aber ebenfalls, in welcher Form auch immer, als längst überfällig. Auch war ich Verkaufsleiter der Bäko Ost und weiß sehr gut über das Genossenschaftsleben Bescheid. Auch hier ist jedoch das Problem der „To-big-tofall“-Mentalität. So etwas dürfen wir uns nicht anmaßen und müssen weiter in Bewegung bleiben. Unter Herrn Wippler und Prof. Dr. Otto durfte ich damals arbeiten und meinen Weg bereiten. Heute habe ich eine Backstube mit 60 Angestellten im Spreewald und bin, wie eingangs erwähnt, auf Ihrer Seite. Ich habe bereits versucht, eine neue Innung zu gründen, leider ist dies per Handwerksordnung eher schwer. Somit muss eine Reform von innen passieren, was es umso schwerer (jedoch nicht unmöglich) macht. Gibt es ein Treffen der Willigen, um Bewegung in Ihre Aussagen zu bekommen? Gern wäre ich an so einem Datum anwesend! Ich wünsche alles Gute und hoffe auf stete Veränderung und Anpassung im Handwerk!

Mit freundlichen Grüßen,  
Ihr Bäcker Wahn  
Inhaber Bäckermeister Philipp Fumfah  
03226 Vetschau

Moin moin Trond,  
ich bin seid circa acht Jahren nicht mehr Innungsmitglied. Jetzt habe ich nicht genug Zeit zu schildern, was schiefgelaufen ist. Ich hatte jedoch den Verdacht die sind nur für die Großen da. Ich habe eine kleine Bäckerei, „Der Brotmacher“, in Heikendorf. Bei uns gibt es keine kleinen Bäckereien mehr! Ich bin hier mit zwei Kollegen im Raum Kiel der letzte. Du hast so Recht mit dem, was du geschrieben hast. Ich wünsche dir alles Gute, vielleicht kannst du etwas bewegen. Aber wer soll dir dabei helfen? Die Kleinen sind alle weg.



Alles Gute, viele Grüße von der Kieler Förde;  
Gott behüte unser ehrbares Handwerk,  
Dirk Schlüter  
24226 Heikendorf

Moin Herr Patzphal,  
gern können wir über Ihre Visionen sprechen, sollten Sie hier bei Ihren Recherchen vorbeikommen, nehme ich mir gern die Zeit. Wir sind im Herzen Deutschlands gelegen und haben keinen Organisationsgrad mehr ...

Ihre Bäckerei Rudloff  
Bäcker & Konditormeister Mike Rudloff  
39393 Am großen Bruch



Moin Herr Patzphal,  
ich teile Ihren Kommentar beziehungsweise Ihre Zeilen, die Sie geschrieben haben. Mein Engagement im Verband gehört aber der Vergangenheit an – ich habe jahrelang in jungen Jahren dabei viel Zeit verbracht. Heute mit 53 Jahren habe ich dazu keine Lust mehr und genieße dafür mehr Freizeit (vier bis fünf Wochen Urlaub im Jahr). Und ich setze meine Kraft in meinem Unternehmen ein, das sich prächtig beim Ertrag, Kennzahlen und Umsatz entwickelt hat.

Viele Grüße  
Torsten Hacke  
Geschäftsführender Gesellschafter  
Bäckerei & Konditorei Hacke GmbH  
38536 Meinersen



Hallo Trond,  
im Prinzip hast Du Recht: Wir brauchen schlagfähige Strukturen, die kostenmäßig der Anzahl der Bäckereien angepaßt sind. Und da ist es sinnvoller, wenig große als viele kleinere Verbände zu haben. Allerdings finde ich auch wichtig, dass der Verband „in der Nähe“ ist, also, dass ich mal schnell hinfahren kann oder dass man mich dort ein wenig kennt. Wenn ich immer nach Düsseldorf oder Köln müsste, fände ich das nicht so gut. Letztlich zählt: Was kostet es und was bringt es? Wir müssen da Vertreter haben, wo die Gesetze verabschiedet werden.

Mit freundlichen Grüßen  
Eberhard Vielhaber  
Geschäftsführer  
Bäckerei & Mühle  
Eberhard Vielhaber GmbH & Co KG  
59846 Sundern - Stockum





Guten Morgen Herr Patzphal,

wir sind uns schon öfter begegnet, aber das hat bisher keine weiteren Gemeinsamkeiten nach sich gezogen. Ich habe gestern Ihr Schreiben erhalten, gestern Abend in Ruhe gelesen und heute, an Altweiber im Rheinland, möchte ich Ihnen gerne antworten, damit das Thema so warm bleibt, wie Sie es gestern serviert haben – was mir übrigens gefiel.

Ich bin Obermeister und Stellvertreter der von Ihnen angesprochenen Bäckerinnung Rhein-Ruhr und somit von Bernd Siebers. Ich bin seit 16 Jahren als Ehrenamtler dabei. 39 Jahre, zwei Kinder und mein Leben lang im Bäckerhandwerk zu Hause. Studium tagsüber, nachts Bäckerschicht als Backmeister, seit vielen Jahren nur noch Verkauf, Verwaltung, Formulare und Paragraphen.

Ich schaue mir jedes Jahr Betriebe im Handwerk an und sehe immer wieder, was die Erfolgreichen von den Schwachen unterscheidet. Der eine agiert und ist da, bevor es den Leidensdruck überhaupt gibt, er delegiert und stellt sich auf zwei Beinen auf, der andere wartet, bis das Schreiben zu Thema X kommt, um dann irgendwie darauf zu reagieren. Erklärt wird das dann mit Floskeln wie „Wir sind nur eine kleine Firma“ oder „Was die da oben sich wieder ausgedacht haben“. Sie wissen, was ich meine. Ich habe mich vor einigen Jahren noch sehr viel für die Lobbyarbeit und vor allem das Marketing in unserer Region, für das Handwerk eingesetzt. Ehrenamtlich, gegen eine Aufwandsentschädigung.

Die Innung an Rhein und Ruhr hat das Glück, die Düsseldorfer gewonnen zu haben, eine Innung mit Charme und schwindender, aber noch immer starker Marketing Kraft. Ich habe Josef Hinkel um den Jungmeisterkreis beerbt, heute sind es fast 30 junge Unternehmensöhne und Töchter, aber auch in diesem Kreis kann man sehen, was sich überall spiegelt: Whatsapp-Chat lesend ist ok. Etwas geboten bekommen, kann gut sein. Wenn man Zeit hat, liest man das. Wenn man Zeit hat, antwortet man, aber auch dann nur, wenn es einen selber angeht und vielleicht sogar einschränkt oder stört. Selber etwas zu schreiben ist anstrengend, selber Menschen zusammenzubringen und nicht subjektiv maximierende Ziele zu fördern, ist nicht optimal. Zusammenhalt bedeutet Geben ebenso wie aktives Nehmen. Gemeinsam kämpfen ist anstrengend und kein Ansatz für die eigenen Interessen. Ehrenamt ist out. Dienstleistung und „Lösung



as a Service“ ist in. Ich habe in den 16 Jahren erleben können, wie groß und offen meine Branche ist, ich habe aber auch erleben müssen, wieviel Rückhalt ich erhalte, wenn es anstrengend ist oder wird. Da Sie wahrscheinlich reichlich zu lesen erhalten werden und da Ihr Text sich nicht liest, als ob Sie sich wenig Gedanken gemacht hätten, fasse ich mich sehr kurz, wie ich zu Ihrer Lösung stehe: Um schnell schlagkräftig zu werden, muss der Leidensdruck groß genug sein oder der Kreis der Betroffenen klein. Lassen Sie mich gerne wissen, was Sie als Antworten erhalten und ob Sie meinen, dass dieser Druck bereits existiert. Die Innungen müssen nah dran sein, um die Bodenhaftung beim Bäcker nicht zu verlieren, den einzelnen Standort zu erkennen und sich regelmäßig zu sehen, die Diskussionen ernst zu nehmen. Eine Innung in Düsseldorf, gesteuert in Köln, wäre eine Luftnummer. Ebenso das Innungsmitglied, die Bäckerei Schüren, deren Interessen aus Oberhausen gepflegt werden sollen. Die dezentralen und unorganisierten Innungen wird man nicht durch Ehrenamt oder von unten ändern und attraktiver machen. Das bedarf einer Lenkung von oben und dem entsprechenden Druck. Eine Innung, welche Dinge umsetzen muss, also reagieren muss, weil ein Verband die Macht hat, dies zu fordern, würde sich bewegen (müssen).

Aber wenn es möglich wäre, Verbände zu fusionieren, Wissen in diesen Verbänden zu konzentrieren und bundesweit dieses Wissen zu offerieren, Kontaktpartner untereinander zu handeln und zu helfen, hätten wir einen Grund mehr, Innungsmitglied zu sein. Handwerker (und sicher auch andere Branchen) verändern sich nur durch Druck. Dieser kommt aktuell meist vorgefertigt aus Brüssel, das haben Sie schon richtig geschrieben. Dort anzusetzen übersteigt mein Wissen. Was ich jedoch daraus lerne, ist: Wenn man Druck braucht, um durch Reagieren Dinge zu ändern, dann sollten wir agieren und auf uns selbst Druck ausüben, denn das machen die erfolgreichen mit sich selbst – sie setzen sich unter Druck. Herr Patzphal, danke für Ihren Brief und ich wünsche Ihnen viele kritische Antworten. Machen Sie es anders als der Zentralverband und machen Sie aus dieser Diskussion mit Ihren Mitteln eine offene Diskussion!

Mit freundlichen Grüßen aus Alstaden,  
Stefan Agethen  
Familienbäckerei Agethen  
46049 Oberhausen-Alsteden

Sehr geehrter Herr Patzphal,  
ich könnte Ihnen jetzt auch viel schreiben, was so alles aus unserer Sicht schief läuft. Da werde ich vermutlich nicht fertig. Wir sind auch der Meinung, dass wir ohne eine starke Vertretung, wie auch immer besetzt und wie auch immer sie heißt, nicht weiterkommen. Zeit etwas zu bewegen.  
Wir sind dabei.

Mit freundlichen Grüßen  
John Arko  
Landbäckerei Schmidt GmbH  
01824 Königstein

**Landbäckerei Schmidt**

Hallo Trond,  
Du triff's den Nagel auf den Kopf.  
Sehr gut geschrieben, ich hoffe das es viele Ehrenamtsträger lesen und endlich werden ich habe bei der Landesinnug die Fusionspläne lange mit begleitet. Da macht dich schon Frustration breit

Lg Dorfbäcker Theo Westarp



Sehr geehrter Herr Patzphal,

soeben habe ich Ihren Kommentar zum Thema Innung in der DBZ gelesen. Glückwunsch, Sie haben den

Nagel sehr deutlich auf den Kopf getroffen. Meiner Meinung nach hätte man es nicht besser schreiben können.

Mein Name ist Ken Schwarze und ich führe mit meinem Bruder gemeinsam seit 2014 den elterlichen Betrieb weiter. Eigentlich kämpfe ich seitdem – eigentlich schon seit der Meisterschule 2008 in Dresden – für modernere Strukturen und eine Neuorientierung auf der gesamten Verbandsebene in Sachsen. Aber leider will man das wohl nicht so wahrhaben, was eigentlich um das Bäckerhandwerk beziehungsweise im gesamten Handwerksbereich gerade passiert. Wobei die Verbände und Kammern derzeit noch kräftig feiern, dass der Meisterpflicht zurückkehrt. Aber das wird meiner Meinung nach nicht reichen. Bis zum letzten Jahr saß ich im BWA-Ausschuss der Landesinnung Saxonia. Da ich aber seit langem ein großes Problem mit unserer Kreishandwerkerschaft habe – diese bekommen heutzutage nicht einmal eine Brotprüfung organisiert – sind wir zum Jahresende aus der Innung ausgetreten. Ich sehe einfach keinen Willen auf regionaler und auch nicht auf Landesebene, neue Strukturen zu schaffen, die wir zweifelsfrei benötigen. Man hat zwar vielleicht versucht, uns vor diesem Schritt abzuhalten, aber das waren nur lächerliche Argumente. Ich solle noch zwei bis drei Jahre durchhalten, dann können wir Veränderungen angehen. Denn da haben einige Obermeister ihre Amtszeit geschafft und so weiter.

Diese zwei bis drei Jahre möchten wir aber nicht warten. Wir brauchen Veränderungen und das jetzt! Aber dazu ist man leider nicht bereit. Unser Landesobermeister versprach uns vor der damaligen

Bundestagswahl, dass die Landesinnung kommt. Nach der Bundestagswahl meinte er, unter ihm werde es diese nicht geben. Man kann da schon vermuten, wo bei manchen die Prioritäten liegen. Den Satz „Das haben wir immer so gemacht“ kann ich nicht mehr hören. Dieser ist ja auch für jeden Betrieb meist tödlich. Er will die kleinen, regionalen Innungen nicht ausbluten. Aber ich denke, es kann keiner ausbluten, wo kein Blut mehr drin ist.

Alles in allem ist Ihr Kommentar viel umfassender, als ich immer gedacht habe, aber er bestärkt mich nun umso mehr in meinen Gedanken und meiner Auffassung. Ich sehe uns zukünftig als Direktmitglied in der Landesinnung – das will man aber noch nicht – oder als Direktmitglied im Zentralverband – auch da wird man zukünftig darüber nachdenken müssen, meine ich.

Das große Problem sehe ich darin, dass wenn einmal ein Innungsmitglied verloren gegangen ist, es nicht so schnell wiederkehrt. Und gerade wenn wir viele junge Leute verlieren, die vielleicht viele gute und neue Gedanken haben, fehlt auch irgendwann der Input für die gesamte Innungsarbeit. Ich denke ebenso wie Sie, dass wir dort vertreten sein müssen, wo Gesetze entstehen. Es fehlt uns schon an der gesamten Lobby unseres Handwerks, wo es aber schon länger im Bäckerhandwerk krankt. Aber da habe ich noch sehr viel Hoffnung in Michael Wippler. Meiner Meinung nach bewegt er schon einiges.

Also Herr Patzphal, ich wünsche Ihnen alles Gute und weiterhin viel Erfolg. Wir hoffen, dass einige durch Ihren sehr gut geschriebenen Kommentar munter werden. Vielen Dank noch einmal dafür.

Mit freundlichem Gruß aus der Bennewitzer Backstube  
Bäckermeister & Dipl. Betriebswirt (BA)  
Bäckerei & Konditorei Schwarze GmbH  
04828 Bennewitz

Hallo Herr Patzphal ,  
herzlichen Glückwunsch zu diesem sensationellen Bericht. Endlich jemand, der sagt wo es langgeht.

Ich gehöre zu der Generation, bei der der Vater (Josef Reffeling mit perfektem Englisch) über 20 Jahre Obermeister im Kreis Kleve war. Leider ist der frische Bäcker Reffeling nicht in der Innung. Schon damals habe ich mich des Öfteren gefragt, was die Innung für einen Handwerksbetrieb leistet. Außer Blabla nichts. Wir Handwerksbäcker brauchen dringend eine Reform, die uns in allen Belangen unterstützt. Meine holländischen Kollegen lachen mich immer aus ,wenn ich von unseren Problemen erzähle. Herr Patzphal, ich stehe zu einem Verband, der uns besser vertreten kann. So geht es tatsächlich nicht weiter. Darf ich Ihren Bericht an einen Bundestagsabgeordneten schicken? Dort werden wir besonders verheizt mit sinnlosem Regelwerk.

Bei uns wird das Bäckerhandwerk geliebt und gelebt – und das sichert Arbeitsplätze und Existenzen.

Mit frischen Grüßen  
aus der Backstube  
Bäckermeister  
Joachim Reffeling  
47574 Goch



Moin Herr Patzphal,

Sie sprechen sicherlich vielen Bäckern – und hoffentlich auch Konditoren, obwohl ich mir da nicht so sicher bin – aus der Seele.

Die Regularien bringen uns sprichwörtlich um und kosten sehr viel Geld. In Brüssel beschlossene Gesetze werden von unseren korrekten Behörden sofort umgesetzt beziehungsweise kontrolliert. Ich glaube in anderen EU-Ländern geht man diese Dinge entspannter an.

Gottseidank finden momentan viele überfällige Fusionen der Innungen statt, wie bei uns gerade geschehen mit der neuen Innung „Oldenburger Land“. Meine Befürchtung ist jedoch, dass dies viel zu langsam geht und man vielleicht die eine oder andere kommende Fusion überspringen müsste, um zu größeren, schlagkräftigeren Einheiten zu kommen.

Allerdings muss ich dazu sagen, dass ich bezweifle, ob ich überhaupt kompetent genug bin, um das zu beurteilen, da ich nie aktiv in der Verbandsarbeit tätig war.

Große Hoffnungen setze ich auf Leute wie Dietmar Baalk, ein durchaus streitbarer Kollege, der sich aufgrund seiner Söhne im Betrieb ganz der ehrenamtlichen Tätigkeit widmen kann.

Ihre Ideen finde ich absolut gut, aber ich befürchte, dass dem Bäckerhandwerk einfach die Geschwindigkeit für diese Veränderungen fehlt.

Mit freundlichen Grüßen  
Thomas Ulfers  
Bäckerei & Konditorei Ulfers Eden





Sehr geehrter Herr Patzphal,  
mit großem Interesse habe ich gestern Abend Ihre E-Mail gelesen. Ich möchte Ihnen in vielen Punkten zustimmen. Hierzu nur ein kleines Beispiel. Folgende E-Mail habe ich vor drei Tagen an unseren Landesinnungsverband in Bochum geschickt:

*Sehr geehrter Herr xxxx,  
Ende letzter Woche erhielten wir die leider mittlerweile obligatorische Rechnung der Lebensmittelkontrolle über die Routinekontrolle in einer Filiale. Beim Start in 2016 betrug die Gebühr auf unserer ersten Rechnung im September 77,00 Euro. Diese Summe blieb konstant bis zu einer Rechnung aus Oktober 2018 und Januar 2019, wo bereits 81,00 Euro berechnet wurden. Die aktuelle Rechnung lautet nun auf 96,25 Euro. Wo liegen da eigentlich die Rechtsgrundlagen? Wenn ich in eine Polizeikontrolle komme und alles in Ordnung ist, zahle ich auch keine Gebühr oder Strafe. Das Finanzamt erhebt zur Bearbeitung von Steuererklärungen und Co. auch keine Gebühr. Das ärgert mich/uns mittlerweile schon, zum einen die Gebühr an sich und zum anderen die nun starke Steigerung.  
Mit offenen Grüßen aus dem Westmünsterland  
Stephan Mensing*

Ich erhielt am gleichen Tag noch Antwort. Allerdings war ich darüber so verärgert, dass ich die sofort gelöscht habe. Sinngemäß wurde geantwortet, dass jede Kreisbehörde einen gewissen Spielraum hat, auch Vor- und Nachbereitungszeiten in die Berechnung einfließen zu lassen, und dass es daher wohl zu einer Verteuerung gekommen ist. Es wurde dann noch die rechtliche Grundlage genannt. Ende. Es scheint mittlerweile abgehakt zu sein, dass Gebühren für die Kontrollen zu entrichten sind?! Natürlich sind knapp 100 Euro, je nach Sichtweise, womöglich keine große Summe. Bei mindestens einer Kontrolle pro Fachgeschäft und pro Jahr kommen wir mit 16 Filialen auf gut 1.500 Euro. An Innungsbeitrag haben wir als Mitglied der Bäcker-Innung Borken im letzten Jahr 4.692,80 Euro gezahlt, abzüglich Abo DBZ von 250,00 Euro bleiben 4.442,80 Euro für die Arbeit unserer Interessenvertretungen. Wie ich finde auch eine sehr stattliche Summe. Das heißt aber auch, dass wir für 16 circa 20- bis 30-minütige Kontrollen im Jahr

ziemlich genau ein Drittel der Summe bezahlen, die wir für unseren Berufsverband im ganzen Jahr zahlen. Alleine diese Diskrepanz sollte den Amtsträgern zu denken geben?!

Wie Sie richtig schreiben, muss sich die Verbandsstruktur auch den Gegebenheiten mit immer weniger (dafür aber größtenteils sehr aktiven) Betrieben anpassen. Ich selbst besuche sehr gerne Seminare in der Akademie in Weinheim oder auch schon mal in Olpe. Wenn man einmal im Auto oder Zug sitzt, kommt es auf eine Stunde ja auch nicht an, wenn die Qualität der Veranstaltung es wert ist. Daher stellt sich auch mir die Frage nach der richtigen Anzahl der Bildungseinrichtungen für das Bäckerhandwerk, egal von welchem Träger sie unterhalten (und bezahlt) werden. An der Umfrage zum Thema Innung, Verbände und so weiter habe ich im letzten Jahr auch teilgenommen und wäre gespannt auf die Veröffentlichung der Ergebnisse, um zu wissen, ob viele Kollegen so denken wie ich. Anderer Meinung bin ich beim Thema der Aufgabenübertragung von der Innung an die Kreishandwerkerschaft. Allerdings kann ich ja auch nur unsere Situation vor Ort beurteilen. Unsere Innung hat elf Mitglieder, die beiden umliegenden Innungen nicht sonderlich mehr. Da ist natürlich eine Geschäftsführung durch die Kreishandwerkerschaft nötig und womöglich auch sinnvoll. Die Kreishandwerkerschaft nehmen wir besonders „gerne“ in Anspruch, wenn es um Rechtsberatung und -vertretung in Personalangelegenheiten geht. Da fühlen wir uns gut aufgehoben, was auch dem Engagement und Fachwissen der dortigen Mitarbeiter zu verdanken ist. Wie würde man aber was ändern? Ein Verband und deren führende Köpfe – hiermit spreche ich jetzt absolut nicht von bestimmten Personen, sondern nur allgemein! – schafft sich ja nun mal nicht selbst ab, da hängt ja auch der eigene, womöglich recht lukrative Job dran. Die Bäckos haben es vorgemacht, dass man eine vor Jahren kaum für möglich gehaltene Fusion hinbekommen kann. Ich bin sehr gespannt auf weitere Meinungen anderer Kollegen und auch Verbänden zu dem Thema. Wahrscheinlich werden Sie dazu in nächster Zeit etwas veröffentlichen.

Mit offenen Grüßen aus dem Westmünsterland  
Stephan Mensing  
Bäckerei Mensing OHG, 46342 Velen-Ramsdorf

Lieber Trond,  
vielen Dank für Ihre Gedanken und somit Bemühen für den Erhalt des Bäcker- und Konditorenhandwerks. Die bürokratischen Hürden sind kaum noch zu erfüllen. Hat man ein Problem gelöst, kommen zwei neue durch die Tür. Ein Ende ist kaum in Sicht. Es ist dringend notwendig, eine starke Gemeinschaft zu werden. Wie die Lösung aussehen kann, vermag ich nicht zu wissen. Aber ich denke, Ihr Ansatz ist nicht schlecht. Bei uns in Sachsen-Anhalt gibt es noch viele kleine Innungen, oft nur noch fünf Betriebe stark: ein Vorsitzender, ein Stellvertreter, ein Schatzmeister und zwei Mitgliedsbetriebe. Zu den Versammlungen kommt die Hälfte nicht. Warum auch, was wird dort noch entschieden. Zu

guter Letzt brennt der Schatzmeister noch mit der Kasse durch. Ein Witz? Nein, vor Jahren bei uns so passiert. Ich habe mich getraut, diese Innung in Frage zu stellen. Das sollte nicht anmaßend oder desinteressiert erscheinen. Es war eine ernstgemeinte Frage. Bei jeder Zusammenarbeit muss auch etwas bei rauskommen. Auf meine Frage, was die Aufgaben der Innungen sind und was für Ziele erreicht wurden, bekam ich zur Antwort, dass ich es eigentlich wissen müsste. Daraufhin kündigte ich meine Mitgliedschaft. Jetzt bin ich bei der Saxonia. Hier großes Lob an Frau Manuela Lohse, die meines Erachtens einen super Job macht. Ich denke auch, dass die Kleinstrukturen nicht gut sind. Sie sind kostenintensiv und es kommt zu wenig dabei raus.

Wir brauchen endlich Gehör bei der Politik und dürfen uns nicht herumschubsen lassen. Es gibt viele Dinge, die man angehen sollte. Früher war der Unternehmer Stütze der Gesellschaft, heute steht er unter Generalverdacht des Betrugers. Warum sonst sollte das Zollamt bewaffnet die Betriebe kontrollieren.

Auf die Veränderung.  
Felix Lantzsch  
Bäckerei Lantzsch GmbH  
06847 Dessau-Roßlau



Sehr geehrter Herr Trond Patzphal!

Im Grunde haben Sie völlig Recht. Aber ich bezweifle, dass eine solche Reform zeitnah umzusetzen ist. Die einst starke Struktur unserer Innungen und LIVs werden ausgehöhlt und mit Problemen zugemüllt, mit denen man sich bis in alle Ewigkeit beschäftigen kann. (Salzgehalt, Akrylamidwerte, Ampelkennzeichnung, Zuckergehalt, Fettgehalt, Kennzeichnung allgemein, Allergenkennzeichnung und so weiter.) Das lähmt. Das Spielchen kann man unendlich fortsetzen. Wohl beabsichtigt. Alles zum Verbraucherschutz. Wer würde da widersprechen? Eine Kreishandwerkerschaft muss nichts Schlechtes sein. Sicherlich kann man die finanziellen Ströme in eine für uns noch bessere Richtung lenken, aber trotzdem müssen auch Strukturen vor Ort da sein. Als Obermeister ist man froh, dass viele Aufgaben von der KHW erledigt werden, die ansonsten in Eigenleistung zu erbringen wären. Dann wird die Obermeisterwahl noch schwieriger. Bei einer Innungs-Fusionierung dauert es nicht lange und die Zahl derer, die aktiv mitmachen, wird immer geringer. Landkreisübergreifend kann man sagen, dass im Schnitt pro Woche eine Bäckerei für immer zusperrt. Meine Innung hatte mal 35 Mitglieder, ging dann runter bis 22. Dann haben wir fusioniert (56 Mitglieder), und trotzdem haben wir heute nur noch an die 40 Mitglieder. Es wäre eigentlich Zeit, schon wieder zu fusionieren.

Das Geld, welches man für die Werbeaktion „Handwerk“ ausgegeben hat, wäre in einem Lobby-Büro in Brüssel besser angelegt gewesen. Ich denke, das wären an die 50 Millionen Euro.

Mit besten Grüßen

Stellvertretender OM der Innung Straubing Deggendorf  
Albert Simeth  
94469 Deggendorf

Sehr geehrter Herr Patzphal, auch wenn wir uns noch nicht persönlich begegnet sind, ich danke Ihnen für Ihre Gedanken. Die Analyse ist vor dem Hintergrund meiner bei verschiedenen Verbänden der Industrie und des Handwerks gesammelten Erfahrungen recht zutreffend, ohne an dieser Stelle auf Details einzugehen. Zu einzelnen Punkten – insbesondere erwähnten Personen – kann ich mir leider kein Urteil bilden. Ich würde mich freuen, dazu auch einmal bei anderer Gelegenheit in den persönlichen Austausch zu treten.

Jan Loleit  
Geschäftsführer  
Bäcker- und Konditoren-Vereinigung Nord e.V.



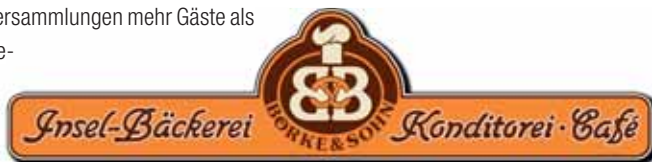
Moin Herr Patzphal, interessant und mutig, was Sie da schreiben, und in großen Teilen auch richtig. Ich bin schon einige Jahre im Ehrenamt tätig und habe daher auch einen ganz guten Einblick, was sich geändert hat und vielleicht noch ändern müsste. Unten angefangen: Eine Fusion der Innungen kann nur von den Innungsmittgliedern beschlossen werden, in Schleswig-Holstein ist dies schon seit Jahren der Fall. Aus den Innungen Kiel, Ostholstein-Plön, Segeberg, Neumünster, Pinneberg, Lübeck, Lauenburg, Ditmarschen und Nordfriesland ist vor Jahren die Innung Nord geworden. Schon dies war nicht einfach und musste mit viel Überzeugungsarbeit begleitet werden. Trotz vieler Gespräche gibt es immer noch die Kleinstinnungen Sylt-Föhr, Schleswig-Flensburg und Steinburg, eine Fusion wird vehement abgelehnt, Posten jedoch nicht oder nur schwer besetzt. Die Führung haben die KH und einige wenige Meinungsbildner. Die Innung Nord hat nur noch eine Pflichtmitgliedschaft in der KH zu einem sehr niedrigen Beitrag. Unser ehemaliger LIM Holder Rathjen hat schon vor circa zehn bis 15 Jahren versucht, das Gespräch mit den Konditoren zu suchen. Da ich auch Mitglied der Konditoreninnung bin, habe ich gehört, wie der OM Czudai davon berichtet hat: nur negativ, unter dem Beifall der Innungsmittglieder (Konditoren). Das Erschreckende: Man hat sich nicht einmal unverbindlich unterhalten, aber so eine Peinlichkeit noch zu beklatschen... Idioten, was anderes fällt mir dazu nicht ein. Im übrigen haben die Konditoren in Schleswig-Holstein schon eine Landesinnung, auf Innungsversammlungen mehr Gäste als Innungsmittglieder, einen OM ohne eigenen Betrieb und einen Altersschnitt, der den Namen Alter zurecht trägt. Große Innungen wie die Innung Nord

haben aber auch nicht nur Vorteile, auch hier werden die Vorstände immer schwerer zu besetzen sein, die weiten Wege schrecken Mitglieder oftmals ab, eine Versammlung zu besuchen. Ein Bäckerstammtisch auf Regionalebene hat nicht richtig funktioniert, trotzdem werden die größeren Einheiten auf Sicht ohne Alternative sein.

Der BKV hat sich aus meiner Sicht hier schon sehr gut aufgestellt. Herr Essel war hier sehr engagiert und mit Herrn Loleit hoffen wir einen guten Nachfolger gefunden zu haben. Die ersten Eindrücke stimmen jedenfalls positiv. Die Frage ist jedoch auch, inwieweit das Ehrenamt die Arbeit leisten kann. Brauchen wir mehr Personal, das unsere Gedanken, Wünsche und Forderungen umsetzt? Wird das Ehrenamt in angemessener Weise entlohnt? Viele opfern Freizeit und Geld, um sich für den Verband und die Kollegen starkzumachen. Einfach wir eine Änderung (des Systems) in keinem Fall, uns Deutschen fehlt da einfach eine gesunde Streitkultur. Wir lassen uns zu viel gefallen oder nehmen das einfach hin. Vielleicht bräuchten wir auch einmal Gelbwesten wie in Frankreich – in Deutschland dann als Weißjacken der Bäcker. Aber da haben wir schon das nächste Problem: Wir werden die Bäcker nicht unter einen Hut bekommen, jeder wird nur seinen Vorteil suchen.

So jetzt habe ich Sie genug gelangweilt, mit freundlichen Grüßen von der Sonneninsel Fehmarn.

Helmut Börke  
Inselbäckerei Helmut Börke & Sohn oHG  
23769 Fehmarn





Moin Herr Patzphal,  
ich will Ihnen gerne zustimmen, dass wir unsere Kräfte bündeln müssen, und sicher werden wir an einer Revolution nicht vorbeikommen, um etwas zu erreichen. Das Bäckerhandwerk wird ohne die Bündelung seiner Kräfte immer mehr Probleme bekommen. Nur wird es nicht reichen, die politische Seite zu verändern, die Bäcker haben noch ein zweites Problem. Nur ein Bruchteil der Bäcker kann noch richtig backen. Fertigmehle, Zusatzstoffe, Teiglinge und vieles mehr sind ganz normale Zutaten in unseren Backstuben. Und dann habe ich kein Verständnis dafür, dass wir Millionen ausgeben, um das Image der Innungsbäcker zu verbessern, anstatt Ihnen wieder zu zeigen,

wie man richtig und ehrlich backen kann. Trotz aller tollen und geschönten Berichte über Handwerksbäcker wird es der Kunde irgendwann kapieren, dass wir nicht besser sind als die Industrie. Die Umstellung wieder hin zum richtigen Bäcker ist finanziell und persönlich ein Kraftakt, wir haben das 2016 getan, aber jetzt sind wir wieder Bäcker, die stolz sind auf Ihr Handwerk und steigende Umsätze. Ich wünsche Ihnen viel Kraft und Erfolg.

Herzliche Dank für Ihren Einsatz.  
Volker Hansen  
Obermeister Bäcker Innung Föhr-Amrum  
Bäcker Hansen GmbH & Co. KG  
25938 Wrixum auf Föhr

Hallo Herr Patzphal,  
endlich mal einer, der die Schnauze aufmacht! Ich denke nur, es ist schon zu spät. Ich für meinen Teil bin total frustriert. Bei der Umfrage habe ich nur Michael Wippler zitiert. Er hat's mit einem Satz gesagt und seitdem habe ich den in meiner Signatur verankert: „Entweder Sie führen einen Handwerksbetrieb oder Sie halten die Gesetze ein – beides zusammen geht nicht!“ Michael Wippler, Deutscher Bäckerpräsident.  
Mit den herzlichsten Grüßen aus Willingen verbleibe ich Ihr  
Wolfgang von der Heide e.K.

Hallo Herr Patzphal,  
vielen Dank für die klaren und weitblickenden Gedanken. Da ich selbst Obermeister der Bäckerinnung Meißen bin, kann ich, muss ich vielen Ihrer Gedanken zustimmen. Es ist richtig, auf Landesinnungen zu setzen. Auch bei uns in Sachsen gibt es Mini-Innungen, aber auch große, gut funktionierende Innungen in den Landkreisen. Erstaunlich für mich, in unserem Gebiet – Meißen-Dresden-Pirna – steht man einer Landesinnung weniger skeptisch gegenüber, als zum Beispiel im Erzgebirge oder in Nordsachsen. Das liegt meiner Meinung nach an einer starken regionalen Bindung der Betriebe an ihre Innungen, an der Angst, diese zu verlieren und von einer Zentrale gesteuert zu werden. Ob die Regionalität der Innungen in Zukunft noch eine so starke Rolle spielt, würde ich bezweifeln, außer wahrscheinlich in Bayern. (Warum kriegen die eine Extrawurst von Ihnen?) Die einzelnen Betriebe werden größer, so hat man auch Freiräume für Verbandsarbeit.  
Noch eine Anmerkung zu den KHS: Auch dort gibt es gut und schlecht. Auch meine Innung hat die Geschäftsführung bei der KHS.

Für die Vernetzung unter uns Handwerkern vor Ort halte ich sie für sehr wichtig. Auch haben wir durch sie einen kurzen Draht zu den Lokalpolitikern. Mit unserer KHS und anderen Obermeistern war ich letztes Jahr in Brüssel bei unserem CDU-Vertreter, in der sächsischen Landesvertretung und beim ZDH – da hatte es Don Quichotte einfach mit seinen Windmühlen. Wenn ich dort die Repräsentanz des deutschen Handwerks sehe ... von unserem Bäckerhandwerk ganz zu schweigen, wird mir schlecht! Die Wirtschaftsmacht von nebenan hat es nicht nach Brüssel geschafft. Aber mit den KHS und Kammern machen wir dann weiter, wenn wir unsere Innungen reformiert haben – oder!? Bleiben Sie gesund und so ideenreich, Herr Patzphal! Und mich würde interessieren, wie viele Rückmeldungen Sie erhalten haben.

Mit frisch gebackenen Grüßen  
Karsten Liebscher  
Bäckerei & Konditorei Liebscher  
01689 Weinböhla



Sehr geehrter Herr Trond Patzphal,  
ich bin für die Revolution!  
Starten wir durch und retten wir, was noch zu retten bereit ist!

Hochachtungsvoll  
Ihr Bäckermeister  
Lars Thieme  
Landbäckerei Thieme GmbH  
99195 Großrudstedt



Sehr geehrter Herr Patzphal,  
mit großem Interesse habe ich soeben Ihren Artikel gelesen und kann Ihnen (aus dem fernen Österreich) nur gratulieren zu der Klarheit der Worte.  
Auch wenn die Situation in Österreich teilweise ganz anders ist, haben wir die gleichen Herausforderungen und leider auch noch keine schlagkräftige Organisation, die für unser Handwerk „kämpft“. Vieles wird bestimmt durch „Neid-Gedanken“, anstatt an einem Strang und für die gleichen Interessen einzutreten. Für meine Person kann ich nur sagen, dass ich mich unter anderem einsetzen werde, die VDB besser und vor allen Dingen stärker mit dem Innungsverband zu vernetzen. Leider bei vielen Unternehmern und Unternehmerinnen immer noch unbekannt, ist aber deren Arbeit (in Brüssel) richtungsweisend für die Branche.  
Wünsche Ihnen einen amüsanten Karnevals-Ausklang und viele motivierende Reaktionen.  
P.S.: Sollten Sie einmal in Linz sein, freue ich mich auf einen Besuch von Ihnen.  
Freundliche Grüße,  
Reinhard Honeder  
Geschäftsführer

Honeder Naturbackstube GmbH  
A- 4272 Weitersfelden

