

Zusammen backt man weniger allein

Warum nicht einfach eine Bäckerei gründen, wenn man gutes Brot will? Klingt nach einer ziemlich spinnerten Idee. Ist aber realistisch, wenn viele sie haben. Ein Besuch in Deutschlands erster Genossenschaftsbäckerei – im Hannoverschen Stadtteil Linden

TEXT & FOTOS: JESSICA JUNGBAUER

Die Ausrollmaschine in der alten Backstube war schon länger nicht mehr im Einsatz. Große Teiglinge ruhen auf den ausladenden Platten. In der Ecke gegenüber dreht sich langsam der Kneithaken in der Teigmaschine. Das war es aber auch schon an Technik. »Wir backen hier alles von Hand«, sagt Bäcker Dirk Schrader und faltet den Brotteig mit wenigen Handbewegungen.

Vorne im Verkaufsraum dürfen die Kund*innen wegen der Corona-Pandemie nur noch einzeln eintreten. Immer wieder bildet sich eine Schlange vor dem Laden. Sobald jemand an der Reihe ist, hat er oder sie immer sofort den Kaufwunsch parat. Die meisten sind Stammkunden und wohnen in der Nachbarschaft.

Traditionelle Backkultur, regionale Zutaten, Bio-Zertifizierung. Kaffee aus fairem Anbau, hausgemachte Kuchen und Törtchen, auch vegan. Man könnte sagen, Lindenbackt ist eine Handwerksbäckerei im guten, alten Sinn. Wenn hier in der Limmerstraße von Hannover nicht doch noch einiges anders wäre. Zum Beispiel, dass hier tagsüber gebacken wird und nicht nachts. Dass bei

Mitarbeiter*innenbesprechungen bis zu zweihundert Leute anwesend sein können. Und dass die auch noch ihre eigenen Chefs sind. Lindenbackt ist eine Genossenschaftsbäckerei – die erste und bisher einzige ihrer Art in ganz Deutschland.

Wie es dazu kam, diese Geschichte könnte in Teilen aus einem Kriminalroman stammen.

Linden ist ein Stadtteil von Hannover, dem man noch immer die dörfliche Struktur anmerkt. 1920 wurde der Ort eingemeindet. In der Limmerstraße 58 saß schon damals eine Bäckerei. Das Haus wurde 1910 eigens dafür errichtet, wie Johanna Kienitz erzählt, die Vorsitzende der Genossenschaft.

Die wechselvolle Geschichte begann in den 1980er-Jahren, damals entwickelte sich Linden langsam zum alternativen Zentrum Hannovers und »es wurde das erste Mal ein Kollektiv gegründet«, sagt sie.

Doch Interessen können sich im Lauf der Jahre ändern, und so wurde aus dem ehemaligen Backkollektiv eine GmbH namens Doppelkorn. Zuletzt waren es

einhundertzwanzig Mitarbeiter*innen, verteilt auf zwölf Filialen in ganz Hannover. Schließlich wollte sich der Inhaber zur Ruhe setzen.

Das war 2016. Lange wurde nach einem Käufer gesucht, und nachdem endlich einer gefunden war, war nichts mehr wie vorher. »Das Allererste, was der neue Besitzer getan hatte, war Fingerabdruck-Scanner zu installieren«, sagt Kienitz, die damals Filialleiterin bei Doppelkorn war. Doch dann, wenige Wochen nach Neustart, war der neue Besitzer verschwunden. Man verständigte die Polizei. Die fand seine Wohnung leer und die Schränke im Büro aufgebrochen. Es stellte sich heraus, dass Rechnungen nie bezahlt und Angestellte nicht angemeldet worden waren. Der Besitzer war untergetaucht.

»Diese ganzen hundertzwanzig Beschäftigten konnten nicht kündigen. Bei wem? Sie konnten auch kein Arbeitslosengeld beantragen. Sie hatten ja Arbeit«, erzählt Johanna Kienitz. »Sie waren in der Situation gefangen, ohne jeden Geldeingang und ohne jede Chance, die Situation verlassen zu können.« In der Bäckerei herrschte Stillstand. Aber einen Ofen gab es noch. Irgendwann gab



Hier wird alles von Hand gebacken. Dafür engagieren sich rund 200 Genoss*innen mit einer Mindesteinlage von 300 Euro

es diese Idee, die Johanna Kienitz als eine »legendäre Guerilla-Aktion« bezeichnet. Die Belegschaft schloss sich zusammen, um auf eigene Kosten frisches Brot zu backen.

Und hätte es in Linden nicht eine Nachbarschaft gegeben, die eine Stadtteilbäckerei zu schätzen weiß, wäre die Geschichte nun zu Ende gewesen. »Der ganze Stadtteil hat mitgefiebert. Es wurden Unterschriftenaktionen gestartet, bei denen mehrere Tausend Unterschriften zusammenkamen. Das hat ganz Linden bewegt.«

»Am dritten Tag der Aktion stellte die Stadt dann den Strom ab. Das war denen wohl alles zu illegal«, so Kienitz.

Erst nach einem Jahr internationaler Fahndung stellte sich der Besitzer. Mittlerweile war ein Insolvenzverfahren eröffnet – und ein neuer Käufer gefunden worden. Aber auch der hatte eigene Pläne und betrieb die Bäckerei allein mit Tiefkühlbackwaren. 2018 sprach schließlich die achtzigjährige Eigentümerin des Hauses ein Machtwort. Sie hatte vor Jahrzehnten die Bäckerei mit ihrem Mann selbst betrieben und sich das alles so nicht vorgestellt, die Backstube werde ja überhaupt nicht genutzt. Sie kündigte den Vertrag. Das war der Moment für die ehemaligen Mitstreiter der Guerilla-Aktion.

Wie kam es dann zur Idee der Bäckerigenossenschaft? »Es war einfach das Nächstliegende. Es gab diesen Impetus und auch das Gefühl, dass eine Genossenschaft die

einzigste Rechtsform ist, die dieser Sache entspricht«, sagt Johanna Kienitz. Ein Jahr hatten sie Zeit, um genügend Geld für die Finanzierung zu sammeln. Mit Versalien und einem großen Ausrufezeichen im Namen eröffnete LINDENbackt! im Frühjahr 2019.

Das Besondere an einer Genossenschaft? Vieles gleicht einer Aktiengesellschaft. Es gibt einen Vorstand, einen Aufsichtsrat als Kontrollgremium und auch so etwas wie eine Hauptversammlung, die bei Genossenschaften Generalversammlung heißt. Man trifft sich mindestens einmal im Jahr, um gemeinsam wichtige Entscheidungen zu treffen: Was machen wir mit unserem Jahresüberschuss? Wollen wir einen Holzofen kaufen oder gibt es eine Gewinnausschüttung? Der wichtige Unterschied zu einer AG aber ist: Jedes Mitglied der Genossenschaft hat eine Stimme, egal wie viele Mitgliedsanteile am Unternehmen es hält. Ein Anteil kostet dreihundert Euro. Mit zehn Gründungsmitgliedern ging es los, sieben davon kamen aus der Branche, inzwischen gibt es knapp zweihundert Genoss*innen.

Sandra Breithaupt ist eine von ihnen. Und hilft in Teilzeit in der Backstube aus. Während sie den Mohnkuchen anschneidet, erhitzt sie vorsichtig die Schokolade für die Mandelstangen. Was hat sie daran

gereizt, bei der Genossenschaftsbäckerei mitzumachen? »Der Gedanke dahinter! Schon seit Jahren interessiere ich mich für Bio- und Öko-Themen. Spätestens als dann die Kinder da waren, hat man ja immer mehr gefragt, woher etwas kommt und wie man es noch nachhaltiger machen kann.«

»Ich komme sozusagen von der anderen Seite der Theke«, sagt Eike Tongers. Er ist hauptberuflich Unternehmer in Linden und von Anfang an als Aufsichtsrat mit dabei. »Mir war es wichtig, dass man weiterhin gut gemachte Backwaren kaufen kann und dass nicht alles den Großbäckereien überlassen wird.« Der hauptberufliche Unternehmer aus Linden schätzt seit Langem gutes Brot: »Handwerklich hergestellte Backwaren, die auch die Zeit bekommen, die sie brauchen, sprich Teigführung, wie der Bäckermeister sagt, nicht so, wie der Kaufmann meint.«

Einer, der bereits bei der Guerilla-Aktion dabei war – damals noch als Anwohner – ist Tilman Boller. »Ich fand die Idee von Anfang an cool, dass man seinen Arbeitsplatz selbst in die Hand nimmt und mitgestaltet«, sagt er, »und habe dann überlegt, wie ich mich einbringen kann.« Im Hauptberuf Orthopädiemechanikermeister übernimmt er mittlerweile ehrenamtlich die Hausmeistertätigkeit im Team.

»Die Genossenschaft ist die insolvenzsicherste Rechtsform, da sie von einer Gemeinschaft getragen wird«, sagt Johanna Kienitz. Wo die Wirtschaftlichkeit immer wieder überprüft wird, können Fehlentwicklungen schneller erkannt und gemeldet werden. Außerdem ist der Förderzweck von Lindenbackt festgeschrieben. »Das Ziel war von Anfang an, eine Handwerksbäckerei zu betreiben und so nachhaltig wie möglich zu backen«, so Eike Tongers.

Nachhaltig bedeutet bei Lindenbackt nicht nur Bio-Zutaten, sondern auch faire und ressourcenschonende Herstellung. Die Tische und Stühle des Cafés zum Beispiel sind secondhand und wurden von Tischlern aus dem Viertel aufgearbeitet. Übrig gebliebene Samen und Kerne aus der Brotauslage werden gesammelt und zu Meisenknödeln weiterverarbeitet. Das Herzstück der Bäckerei ist aber der sogenannte Ringrohröfen, der mit Wasser beheizt wird und so die Wärme lange

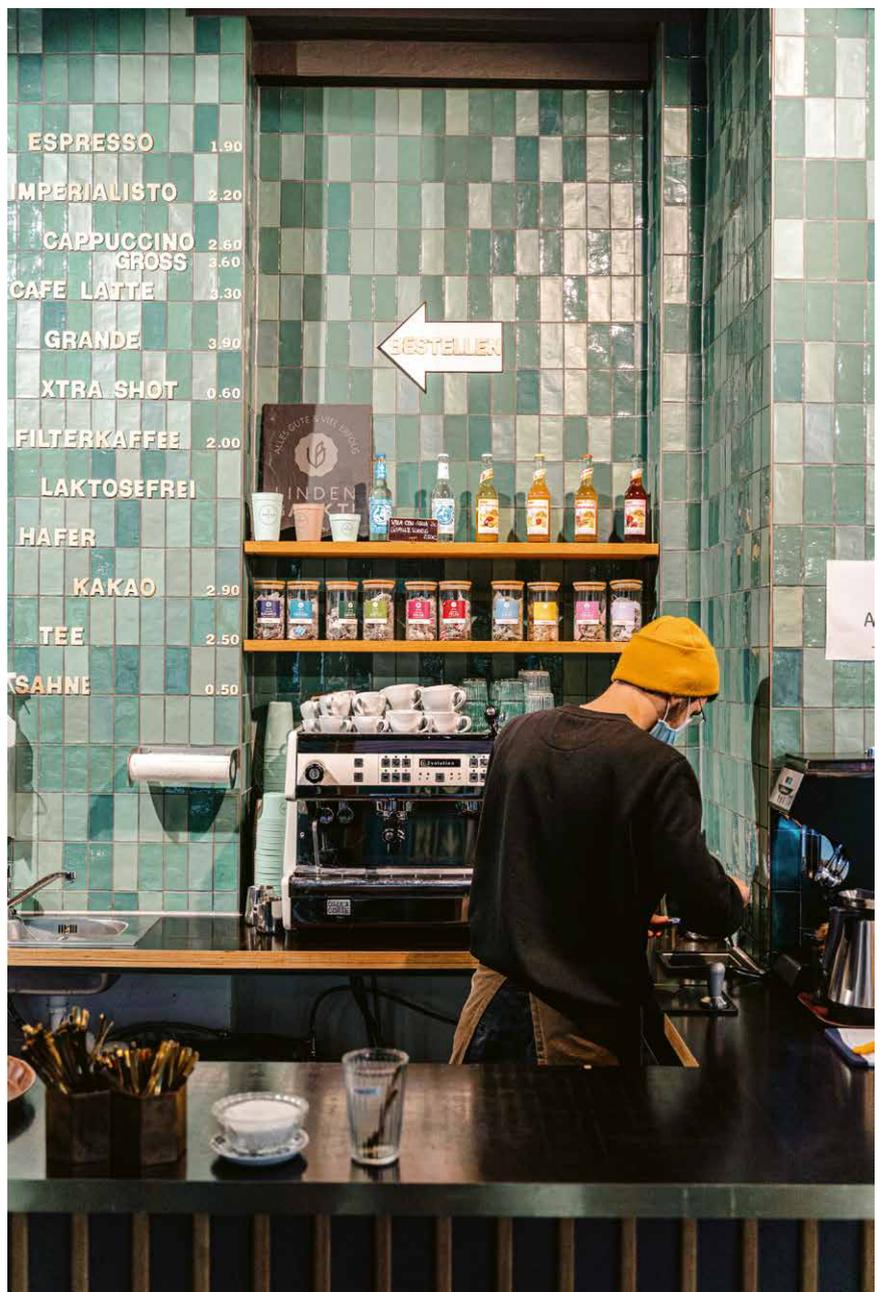
speichern kann, was ihn besonders umweltfreundlich macht. »Er wird vor Arbeitsbeginn per Zeitschaltuhr vorgeheizt«, erklärt Bäcker Raik Lampert, der gerade noch frisch geformte Croissants und Brezeln auf Bleche verteilt. Danach schiebt er sie in den Kühlraum. »Wir können sie dann am nächsten Morgen direkt backen.«

Was sind die nächsten Pläne? »Wir möchten die Nachwärme des Ofens gerne noch besser nutzen, um zum Beispiel eigenes Granola herzustellen oder Knäckebrot«, sagt Kienitz. Auch Gemüsechips sind angedacht. Ein weiteres Ziel: ein rotierendes System, bei dem Bäcker*innen etwa einmal im Monat die Aufgaben mit den Verkäufer*innen tauschen. Denn wenn jeder über die Arbeit der anderen Bescheid weiß, kann man sich auch bei Problemen besser austauschen.

Ist diese Art von Gemeinschaft ein wirksames Mittel gegen das Aussterben von handwerklichen Bäckereien? »Von der Form her eigentlich unbedingt«, sagt Aufsichtsratsvorsitzender Tengers. Auch für Tilman Boller, Genosse der ersten Stunde, ist »eine Genossenschaft als andere Rechtsform, an der alle beteiligt sind und nicht gewinnorientiert gehandelt wird, immer zu bevorzugen«. Eike Tengers gibt aber zu bedenken, dass »die Struktur mit einem gewissen Aufwand verbunden ist«. Doch selbst dann, »ist es eine tolle Sache, so etwas in einer Gemeinschaft hervorzubringen«.

Hat die Genossenschaft als krisensicheres Konstrukt nun auch während Corona geholfen? »Insgesamt kann man ja bundesweit feststellen, dass es in der Krise für Bäckereien ganz gut gelaufen ist«, so Johanna Kienitz. Immerhin gelten Bäckereien als systemrelevant, waren und sind durchgehend geöffnet, wenn auch mit Einschränkungen. »Unser Café hat schon immer eine zentrale Rolle gespielt, nicht nur in der Wahrnehmung, sondern auch beim Umsatz. Das haben wir natürlich gemerkt«, sagt sie. »Aber alles in allem, dank unserer wirklich treuen Stammkundschaft, sind wir ganz gut durchgekommen.« 

»Das Ziel war von Anfang an, eine Handwerksbäckerei zu betreiben und so nachhaltig wie möglich zu backen«, sagt Aufsichtsratschef Eike Tengers



Die Mitarbeit der Eigentümer*innen ist immer willkommen

LINDENBACKT!
lindenbackt.de