

Wir stellen vor: Unternehmen im Landkreis

Traditionsbäckerei Hatscher wird vom Sohn weitergeführt

Vor 75 Jahren gründete der Urgroßvater von Christoph Hatscher seine Bäckerei in Stavenhagens Innenstadt. Zur Wendezeit bewies Vater Roland Hatscher Mut. Er baute eine große Backstube im neuen Gewerbegebiet der Stadt und eröffnete nach und nach 16 Filialen. Sohn Christoph übernimmt nun die Geschäfte und hat gleich ein innovatives Projekt angeschoben, das vom Land finanziell gefördert wird.

Christoph Hatscher will Roggenbrot wieder zum Verkaufsschlager machen. Zusammen mit Lebensmitteltechnologe Holger Gniffke von der DLE Penzlin GmbH ist er seit Anfang des Jahres auf der Suche nach dem passenden Korn. „Es gibt über 100 Sorten. Wir haben uns für sechs davon für unsere Tests entschieden, die von Farbe, Wasserbindung und bestimmten Enzymen her am besten zu unserem Vorhaben passen“, sagt Holger Gniffke.

Die Herausforderung sei der Verbraucher. „Der liebt es hell, weich und softig und greift automatisch zu Weizenbrötchen und Weizenbrot“, erklärt Christoph Hatscher seiner Besucherin. Sabine Lauffer. Die Geschäftsführerin von der Wirtschaftsförderung Mecklenburgische Seenplatte GmbH hat von dem Projekt gehört und möchte wissen wie es läuft und wann die Kunden die neuen Produkte kaufen können. „Ende nächsten Jahres“, schätzt Holger Gniffke. Erste Backergebnisse gibt es bereits. Doch das Brot wurde nach dem Backen zu dunkel. Da muss nun noch geforscht und probiert werden. Das kostet Zeit.

Bäckermeister Christoph Hatscher ist froh, dass das Land Mecklenburg-Vorpommern solche innovativen Projekte fördert. „Es bleibt einfach nicht genug Geld zum Forschen und Experimentieren übrig“, erklärt er Sabine Lauffer. Jeden Monat müssen 80 Mitarbeiter bezahlt, Kredite getilgt und tonnenweise Zutaten für die Backwaren eingekauft werden.



Austausch über den Ablauf in dieser Bäckerei



„Diese sechs Brotteige wurden nach dem Backen alle deutlich zu dunkel und das mag der Verbraucher nicht“, erklärt Lebensmitteltechnologe Holger Gniffke. Nun wird weiter geforscht.

Foto: Holger Gniffke

Erst kürzlich hielt auch eine neue Maschine für 80.000 Euro in der hochmodernen computergesteuerten Backstube Einzug. Sie soll die Mitarbeiter beim Abwiegen von Brotteig und beim Formen der Laibe entlasten. Bundesweit ist Christoph Hatscher un-

terwegs gewesen und hat sich solche Maschinen in anderen Bäckereien angesehen und nach Erfahrungswerten gefragt, bevor er sich für diese hier entschied. Vorführen kann er die Maschine leider nicht, bedauert Christoph Hatscher. Die Bäcker haben seit

7 Uhr Feierabend. Sie beginnen ihre Schicht immer um 23 Uhr. „Ist es wegen der nächtlichen Arbeitszeit schwer, Azubis zu finden?“, fragt Sabine Lauffer und staunt, als Christoph Hatscher verneint. Zwei hätten gerade ihre Ausbildung zum Bäcker begonnen und weitere sechs als Fachverkäuferin für Backwaren. Die Jahre zuvor war das aber anders, gesteht der 36-Jährige. Doch der pfiffige Bäckermeister entdeckte das Förderprogramm MobiPro-EU und bildete junge Menschen aus Polen, Spanien und Rumänien aus. Aus dem Förderprogramm gab es finanzielle Unterstützung für den Sprachkurs und die Lebenshaltungskosten. Sabine Lauffer ist beeindruckt, dass Christoph Hatscher so rührig unterwegs ist und ganz gespannt auf das neue Roggenbrot. „Gern stellt sich das Team der Wirtschaftsförderung als Testesser zur Verfügung“, sagt sie lachend und fügt hinzu: „Auch bei anderen Herausforderungen unterstützen wir Sie gerne. Melden Sie sich einfach!“

WMSE/gg