

# Der Bäcker im Ort liefert immer noch die besten Semmeln

**BEZIRK EISENSTADT.** In der Serie „Wir alle sind Wirtschaft“ präsentiert die Pannonsche Tips die heimischen Bäcker. Diese sind nach wie vor die Hauptlieferanten für Frühstückssemmel und Faschingskrapfen.

25 Bäckerbetriebe gibt es im Bezirk Eisenstadt Umgebung. Und für sie alle heißt es sechsmal die Woche mitten in der Nacht aufstehen und Teig kneten, damit die Kunden am Morgen die frischgebackene Frühstückssemmel genießen können. Diese wird nämlich nach wie vor vom Bäcker geholt. „Unser großer Vorteil ist, dass wir bereits

sehr früh aufsperrten“, erklärt die Innungsmeisterin der Bäcker, Klaudia Pichler-Schmaldienst. Da können auch die Supermärkte nicht mithalten. Leider sind es aber genau diese großen Ketten, welche den kleinen Bäckern das Leben schwer machen. Mit massiven Werbekampagnen und in den Filialen frisch gebackenen Semmeln und Weckerln würde die Kundschaft abgezogen, erklärt die Innungsmeisterin. Dabei sei aber genau dieses „frische“ Gebäck im Supermarkt oftmals Aufbackware, deren tiefgekühlter Teig meist nicht einmal aus Österreich stamme und mit diversen Zusatzstoffen versehen sei. Dennoch schlagen sich die kleinen Bäcker tapfer,



Die heimischen Bäcker punkten mit Vielfalt. Foto: redsheep/pixelio.de

wenngleich es immer weniger werden. Um zu überleben sind Ideen gefragt. Manche Bäcker bieten Gebäck aus Urgetreide an, andere setzen auf glutenfreie Produkte. Was bei den Kunden

---

**WIR ALLE SIND  
WIRTSCHAFT!**

---

ebenfalls gut ankommt, sind mobile Bäcker, welche mit ihren „fahrenden Backstuben“ direkt in die Ortschaften kommen, wo es keinen Bäcker mehr gibt. Sorgen bereite die Zukunft, so Pichler-Schmaldienst. Viele Betriebe würden keinen Nachfolger finden, auch Lehrlinge sind rar gesät. Dabei seien Bäcker nach wie vor gefragt, auch in der Industrie. „Wer eine gute Fachkraft ist, braucht sich keine Sorgen machen, dass er keinen Job findet“, ist die Innungsmeisterin überzeugt. ■