

## Bäckerei Blatter: Keine Chance für den Brezel-Roboter

Wenn andere müde zu Bett gehen, fängt für klassische Bäcker der Arbeitstag an. „Gegen Mitternacht starten wir mit der Teigproduktion“, sagt Bäcker- und Konditormeister Eberhard Blatter. Zuerst das Brot, dessen Teig in Wannen reifen muss; später das Kleingebäck und süße Stückle. Morgens soll alles frisch aus dem Ofen sein. Das erwarteten die anspruchsvollen Kunden des Traditionsunternehmens, sagt Blatter.

Neben dem Ladenverkauf läuft die Logistik für Großkunden nach Fahrplan: Rund 60 Adressen im Umkreis von Bietigheim-Bissingen werden von den weißen Blatter-Transportern pünktlich beliefert, vorwiegend mit knusprigen Brötchen, aber



Täglich werden in den vier Knetmaschinen über 750kg Teig frisch hergestellt.

auch mit anderen Backwaren. Zu den Empfängern zählen Seniorenheime, Kantinen und Schulen. Zumindest, wenn diese nicht wegen der Coronapandemie geschlossen sind. „Das erste Auto fährt gegen 4.30 Uhr



Die Brötchenteiglinge werden für den Backofen bereitgestellt.

früh vom Hof“, sagt Eberhard Blatter. Mit einem Arbeitsbeginn um 3.30 Uhr wäre das nicht zu schaffen. Also hätten sich die Arbeitszeiten im Laufe der Jahrzehnte nach vorne verschoben. Heutzutage fangen die ersten Konditoren und Bäcker um etwa 23.30 Uhr an und arbeiten die Nacht durch.

Maschinen erleichterten zwar stellenweise die Arbeit, doch vieles in der Backstube bleibe echtes Handwerk, so Blatter. Einen sogenannten Brezelschlingroboter wies er ab: „Bei uns wird auch künftig jede Brezel von Hand geformt – als Unikat.“ Innovationen sollten in jedem Fall nicht zu Lasten der Qualität gehen, findet der Bäcker- und Konditormeister. Und so sei es ein ständiges Abwägen von „Maschine – ja oder nein?“ Die Knetmaschinen mit einem Fassungsvermögen bis zu 160 Kilogramm Teig gehen ihm dabei sinnbildlich zur Hand. Durch den Dosierrichter für Pralinen dagegen spart der Konditor zwar keine Zeit; das Portionieren allerdings falle leichter, weiß der Profi, der in der Schweiz gelernt hat, wie die kleinen Köstlichkeiten am besten gelingen.

Tradition und Fortschritt müssen sich in der Backstube nicht ausschließen. Dies zeigten beispielsweise alte Rezepturen, die man modern interpretiere, erzählt Blatter, sei es in der optischen Aufmachung, in den Arbeitsabläufen oder durch die Einbindung technischer Hilfsmittel. Apropos: Innovationen müssen aber nicht immer technisch basiert sein. Eberhard Blatter experimentiert gerne und schafft Neues. So hat er zuletzt „Homeschooling-Taler“ und ein Weizenmischbrot in Büffelkopfform gebacken. Zu seinen Spezialitäten gehören zudem Pralinen verschiedener und ungewöhnlicher Geschmacksrichtungen, darunter „Hollunder-Maracuja“ und „Gin Tonic“. Möglich sind aber auch Bestellungen individuell mit der eigenen Lieblingsgeschmacksrichtung. „Da richten wir uns nach unseren Kunden. Sonderanfertigungen sind für uns selbstverständlich“, betont Blatter.

Eberhard Blatter betreibt in vierter Gene-



Leckere, knusprige Brezeln frisch aus dem Backofen.

ration das Café Blatter, das sich seit 1961 in der Stuttgarter Straße in Bietigheim-Bissingen befindet und das er 1992 übernommen hat. Derzeit beschäftigt die Bäckerei und Konditorei 49 Mitarbeiter am Hauptstandort und zwei weiteren Filialen. *Blatter*



Brötchenteig wird mit Wasser benetzt.

### Kontakt

Café Blatter  
Stuttgarter Straße 76  
74321 Bietigheim-Bissingen  
Telefon 07142 5 12 98  
Fax 07142 98 02 38  
info@cafe-blatter.de  
www.cafe-blatter.de

CAFÉ  
*Blatter*  
BÄCKEREI . KONDITOREI . CONFISERIE