



Ein Tag in der Backstube der Bäckerei Hardt

Wir Senioren vom Netzwerk Porz-Zündorf sind aktiv und wissensdurstig. Eines der ältesten Grundnahrungsmittel ist Brot (bzw. Backwaren). Die Aufzeichnungen reichen bis in die Antike und Maya Kulturen. Was liegt da Näher als ein Unternehmen zu besuchen, bei dem professionell und nachhaltig diese Produkte hergestellt werden.

Ein solches traditionelles Unternehmen ist die Bäckerei Hardt in Porz Lind. Seit 1931 (ursprünglich eine einzelne Bäckerei in Porz Eil) werden in diesem mittelständischen Familienunternehmen Backwaren hergestellt, und wie wir uns überzeugen konnten unter akribischen Hygienevorschriften. Mit über 30 Filialen konnte auch auf Grund von immer erfolgreich durchgeführten Innovationen schon 92 Jahre die Region Köln/Bonn/Sieg mit den Produkten des täglichen Bedarfs beliefert werden. Schon beim Empfang spürt man den Esprit der Familientradition. Der 86 Jahre alte Senior Hardt (Hut ab vor seiner Agilität) und seine Tochter zeigen uns den Weg in die heiligen Hallen der Backstube.

In diesem verhältnismäßig kleinen Raum werden täglich über 4.000 Brote nach traditionell überlieferten aber immer wieder dem Zeitgeist angepassten Rezepten gebacken. Viele Mitarbeiter sind schon sehr lange Zeit im Team und zeigen auch durch ihre Motivation den Unterschied zu einem anonymen Großunternehmen. Wir konnten die sehr komplexe Logistik und Produktionsphasen bestaunen. Bäckermeister Schmitt erklärte uns anschaulich die Produktionsabläufe, bis wir dann selbst Hand anlegen durften.

Ostern ist nicht mehr weit, daher war es nur logisch, das wir einen Osterzopf als Nest fertigen sollten. Man merkte uns die fehlende Routine an, aber der Spass überwog. Das gesamte Verkaufssortiment muss bei der Öffnung der Filialen ausgeliefert sein. Das bedeutet, das in der Nacht gearbeitet werden muss. Die Heinzelmännchen am Ofen würde man in Köln zu den Mitarbeitern mit Respekt sagen.

Ab 7:00 Uhr sind dann die Produkte heiß begehrt. Eine Vielzahl an Produkten (Brötchen, Baguette, Hörnchen Croissants) werden als Rohlinge geliefert und Vorort gebacken. Diese Methode hat sich im Laufe der Jahre bewährt.

Augenschmaus und Gaumenschmaus ergibt Genuss.

Das ist das Fazit unserer Tour, die Erstens viele neue Erkenntnisse gebracht hat und außerdem die Sichtweise auf die Qualität der Backwaren sensibilisiert hat. Ein besonderer Dank für die offenherzige Einsicht in ihr Unternehmen gilt der Familie Hardt mit dem Wunsch auch weiterhin das gute Händchen für Klientel und Produktpalette zu haben.

