

# Klaus Borchers

Geboren am 20.06.1957  
in Hannover

Bäckermeister

Morgens um zwei ist Klaus Borchers in der Backstube der erste. Jeden Morgen außer Sonntag – da fängt er erst um fünf an. „Fixpunkt sind immer die ersten Brötchen“, erklärt der Chef der „Althannoverschen Spezialitätenbäckerei seit 1847“. Um fünf Uhr rollt werktags der erste Wagen vom Hof an der Hildesheimer Straße/Ecke Sextrostraße, um Hotels und Kantinen mit Frühstücksbrötchen zu beliefern. „Drei Stunden dauern Brötchen nun mal, das ist bei aller modernen Technik nicht zu vermeiden“, sagt der 50jährige mittags nach getaner Frühschicht munter, „jedenfalls nicht bei unseren Qualitätsvorstellungen!“

Bei Borchers kommen nämlich keine Industrie-Backmischungen in den Ofen, auch keine Konservierungs- oder Farbstoffe. Hier wird alles handgemacht, meist nach altem Familienrezept. Klaus Borchers, seine Ehefrau Marion und sein Bruder Martin führen den Betrieb in der fünften Generation. Die Arbeitsteilung ist klar: Konditormeister Martin leitet die Konditorei, Bäckermeister Klaus die Bäckerei, und Marion Borchers ist als Fachverkäuferin und Betriebswirtin für die drei Läden zuständig. Darin sind – neben den essbaren Ergebnissen der Arbeit von 18 Bäckern und Konditoren – auch einige Urkunden ausgestellt: Die freiwillige Qualitätskontrolle des Zentralverbands des Bäckerhandwerks ergab „Gold“, das heißt sehr gute Noten für Hafer-Dinkelbrot, Joghurt-Dinkel-Vollkornbrot, Gerstebrot, Vollkorn-Landbrot, Hafer-Vollkornbrot und Unser Uriges.

Für „Opa Schorses Uriges“ stehen die Kunden sogar in der wärmeren Jahreszeit Schlange. Denn dann heizt Klaus Borchers zweimal pro Woche seinen fahrbaren Holzbackofen an, mit dem er donnerstags vor dem Geschäft an der Hildesheimer Straße und freitags auf dem Wochenmarkt am Stephansplatz eine Attraktion bietet. Seine Kunden wissen, warum sie für Borchers Backwaren mehr bezahlen: Die Brötchen zum Beispiel schmecken auch abends noch gut.

„Wir müssen uns auf hohe Qualität konzentrieren, den Preiskampf im Einzelhandel können wir nicht gewinnen.“ Dabei spricht der freundliche

Bäckermeister den Discountbrötchen ihre Existenzberechtigung gar nicht ab. „So ein individuelles Angebot und solchen Firlefanz wie wir können große Betriebe gar nicht bieten. Das ist zwar unsere einzige Chance – aber auch eine deutliche Chance!“ Was den Handwerksmeister und studierten Betriebswirt angesichts des Wettbewerbs mit dem Einzelhandel wirklich nervt, sind Lebensmittelverordnungen und Arbeitsgesetze, die handwerklich arbeitenden Betrieben das Leben schwer machen. In seinem Büro im ersten Stock über der Bäckerei quillt der Schreibtisch über. Scherzhaft anprangend hält er sich einen Stoß ausgedruckter Zahlenreihen vors Gesicht: „Dabei gehen Stunden und Tage drauf!“ Wieder ernst: „Und die eigentliche unternehmerische Tätigkeit bleibt auf der Strecke.“ Der Firmenchef ist schließlich auch Personalmanager, Ausbilder, Werbe- und Marketingleiter.

Lobbyarbeit gehört auch dazu: Borchers ist Obermeister der Bäcker-Innung Hannover und Bundesbeauftragter für Öffentlichkeitsarbeit beim Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks. „Wir haben eine Tradition zu verteidigen“, sagt er unpathetisch. Er gibt gerne zu, dass er sich freuen würde, wenn sein Sohn Philip den Betrieb in sechster Generation weiter führen würde. Aber der ist erst 15. Dass er derzeit sofort in der Bäckerei anfangen würde, wenn er dafür nicht mehr zur Schule müsste – darüber kann sein Vater herzlich lachen.

Die Familie wohnt im selben Haus, über Backstube und Laden, gleich neben dem Büro. Nachmittags kann sich Klaus Borchers in die Wohnung zurückziehen und ein wenig Schlaf nachholen. Und welches Brot kommt dort auf den Tisch? „Ich esse am liebsten grobes Vollkornbrot“, sagt er, tätschelt seinen Bauch und bekennt sich als „guter Esser“. Außerdem liebt er das Segeln. Ob in Skandinavien, in Frankreich oder an den oberitalienischen Seen, Familie Borchers mietet dann meist ein Ferienhaus und kauft jeden Morgen zum Frühstück regionale Backwaren ein. Interessant sei der internationale Vergleich schon, „aber ein wirklich 'neues Brot' kann es nicht geben“, winkt der Fachmann ab. Abwechslung schaffen saisonale Spezialitäten wie Bärlauch- oder Kürbisbrot. Die werden in der Versuchsbäckerei entwickelt, wo Borchers mit seinen Auszubildenden auch kleine Experimente macht. Dabei lernen sie etwa am ausnahmsweise faden Beispiel, wieso sie nie das Salz im Brot vergessen sollten!

Karen Roske

