

Bäcker mit **Fanclub**



Das freut doch das Bäckerherz: Während wir Guðjónsson fotografierten, zeigte eine Kundin spontan, wie sie ihren Brötchenlieferanten findet.

Da fliegt man rund 2.500 Kilometer nach Island, besucht in der Hauptstadt Reykjavík eine schöne, kleine Handwerksbäckerei – und hat fast das Gefühl, daheim nur einmal um die Ecke zum Bäcker gegangen zu sein. Ein guter Teil des Sortiments ließe sich nämlich problemlos auch in Deutschland verkaufen und das mächtige Brotregal mit vielen roggenhaltigen Sorten demonstriert eine Brotkompetenz, die manchem Kollegen hierzulande gut zu Gesicht stünde. Um das Heimatgefühl perfekt zu machen, spricht dann auch noch der Bäcker deutsch: Sigurður Már Guðjónsson, Chef der 1834 gegründeten Bernhöftsbakarí, hat viele Verbindungen zu Deutschland. Er hat hier seine Konditorenausbildung gemacht, besucht regelmäßig Kurse in Weinheim, ist mit vielen Bäckern befreundet und sei-

nen nächsten Laden soll Berner Ladenbau aus Osnabrück liefern. Guðjónsson geht dann auch davon aus, den Betrieb mit dem höchsten Anteil deutscher Backwaren auf Island zu führen. Neben den Backwaren haben es ihm vor allem die Konditoreiprodukte angetan, dazu aber später mehr.

Überschaubarer Markt. Island hat eine Fläche von gut 100.000 Quadratkilometern. Das hört sich zunächst einmal nach einem riesigen Markt an. Allerdings leben auf der Insel nur 330.000 Menschen, was einer Bevölkerungsdichte von 3,1 Einwohnern pro Quadratkilometer entspricht (Zum Vergleich: In Deutschland kommen 226 Einwohner auf den Quadratkilometer). Über die Hälfte der Isländer wohnt dann noch in und



[2]



[3]



[4]

[5]

[2-5] Das Geschäft von Guðjónsson liegt nur gut 100 Meter von der wichtigsten Einkaufsstraße Reykjavíks entfernt. Immerhin 70 Prozent des Umsatzes macht der Betrieb noch mit Brot. Der Bäcker freut sich natürlich über Touristen, versteht sich aber vor allem als Lieferant der Einheimischen. Kartenzahlung gehört in Island auch in der Bäckerei zum Standard.

Wie lebt es sich eigentlich als Bäcker auf Island? Diese und andere Fragen hat uns **Sigurður Már Guðjónsson** in Reykjavík beantwortet.

[1]

um die Hauptstadt Reykjavík, sodass die ganze Sache dann doch wieder sehr überschaubar wird. 46 Handwerksbäcker bieten auf der Insel ihre Produkte an, von denen 29 in der Bäckerinnung organisiert sind, wie Guðjónsson berichtet. Darunter sind dann auch Kollegen, die 15 oder mehr Filialen führen. Guðjónsson, der

die Bäckerei im Jahr 2004 übernommen hat, möchte allerdings nicht über die Filialzahl wachsen. In seiner Backstube in einem Wohngebiet nah am Zentrum Reykjavíks geht es sehr beengt zu, so dass es schon wie ein kleines Wunder erscheint, dass es der Bäckermeister mit seinen beiden Mitarbeitern schafft, hier die Produkte herzustellen, mit denen er in seinem einen Geschäft immerhin auf einen Umsatz von 800.000 Euro kommt. Die Lebensphilosophie von Guðjónsson ist dann auch ganz einfach: „Gute Qualität herstellen und gut leben.“ Wobei für den Bäcker das eine das andere bedingt. Wenn man in Island über einen Menschen etwas Positives sagen möchte, nennt man ihn einen ehrlichen Mann. Und ehrliche Qualität zu liefern, ist dann auch das Ziel von Guðjónsson.

Bäcker für die Isländer. Bei der Nennung der Einwohnerzahl haben wir freilich einen wichtigen Punkt vergessen: In diesem Jahr werden wahrscheinlich über eine Million Touristen die Insel besuchen. Entsprechend konzentrieren sich viele isländische Bäcker auf diese zahlungskräftige und ahnungslose Klientel, denen sich die Backwaren teilweise zu Mondpreisen verkaufen lassen. Diesen scheinbar einfachen Weg geht Guðjónsson bewusst nicht. Natürlich sind Touristen in seinem Laden willkommen, vor allem möchte er aber der Bäcker für die Isländer bleiben. So fährt er eine zurückhaltende Preispolitik, die nicht auf kurzfristige Gewinnmaximierung ausgelegt ist. Beispiels-

Anzeige

**KOENIG**

...einfach kernig!

The Nut specialists

Markenqualität und
Frische aus Tradition.

**Mandel-, Haselnuß- und Erdnußkern-Präparate.
Nußbecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.
Sonderanfertigungen.**

Zu beziehen durch Ihren Fachgroßhandel!

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl • Tel. 02922/ 9753-0 • Fax 02922/9753-99
E-mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de



[1]



[2]



[3]

[1-3] Neue Kompetenzen: 2011 hat Guðjónsson seinen Konditormeister gemacht. Die isländische Handwerksordnung ist übrigens weitgehend eine Kopie der deutschen. Torten-Sonderanfertigungen wie diese stellt Guðjónsson inzwischen mehrere hundert im Jahr her, die Nachfrage ist groß. Daraus entstand auch die Idee, im neuen Café der Konditorei mehr Raum zu geben. Viele Anregungen hat sich der Isländer bei seinen Besuchen in Deutschland geholt.

weise kosten bei ihm die Brötchen 50 isländische Kronen (rund 35 Cent). Die Wettbewerber verlangen teilweise deutlich mehr und können diese Preise auch durchsetzen – zumindest in der Touristensaison. Guðjónssons Stunde schlägt allerdings, wenn der Touristensommer vorbei ist. Dann läuft sein Geschäft nämlich immer noch stabil, während bei den Touristenbäckern das Geschäft zusammen bricht. Die Bernhöftsbakarí kommt auf eine sehr gesunde Personalkostenquote von 35 Prozent. Guðjónsson weiß dagegen von Kollegen, die außerhalb der Touristenmonate mit einer Personalkostenquote von bis zu 60 Prozent leben müssen. Der günstige Brötchenpreis sorgt außerdem dafür, dass in seinem Laden immer Kunden sind, die dann natürlich auch die anderen Produkte kaufen. So kann der Bäcker sich über ein sehr gutes Brotgeschäft mit entsprechenden Deckungsbeiträgen freuen.

Perfekt vernetzt. Inhaber von Kleinbetrieben machen manchmal den Fehler, sich nur auf das zu konzentrieren, was in Steinwurfweite um den eigenen Laden geschieht. So ist Guðjónsson eindeutig nicht gestrickt. Er ist nicht nur Obermeister der Konditoren- und Vorstandsmitglied der Bäckerinnung, sondern auch sehr aktiv in der in der isländischen Freimaurerloge. Freimaurer spielen in Deutschland keine Rolle mehr, auf Island ist die Bewegung aber sehr stark. Man zählt über 3.600 Mitglieder, in der Loge treffen sich die wichtigen Unternehmer wie die Spitzen aus Politik und Verwaltung. Wenn also beispielsweise politisch etwas in eine handwerksfeindliche Richtung läuft, erfährt Guðjónsson das rechtzeitig und kann dann entschieden gegensteuern. Das gilt beispielsweise, wenn die isländische Handwerksordnung,

die sich an der deutschen orientiert, aufgeweicht werden soll. Guðjónsson pflegt einen guten Kontakt zu den Zeitungen und hat sich mehrfach als sehr wehrhaft erwiesen. Während unseres Besuches plante er gerade ein Interview. Hintergrund: Die Universität Island mit ihren 15.000 Studenten möchte die Backwaren für die Unimensa nicht mehr bei den einheimischen Bäckern kaufen, sondern setzt auf importierte TK-Backwaren. Das Projekt bringt dann sogar den umgänglichen Guðjónsson auf die Barrikaden: „Wir zahlen Steuern, um die staatlichen Einrichtungen zu finanzieren. Und dann kaufen die ihre Backwaren nicht einmal bei den einheimischen Bäckern.“ Persönlich hat er kein



[4]

Feintuning: Der Plan für Guðjónssons neues Café steht, hier bespricht er mit Berner-Geschäftsführer René Riesner letzte Einzelheiten. Der Bäcker muss mit dem Projekt warten, bis ein Nachbarhaus bezugsfertig ist.

Fotos: B./ Dik Woclawek 2014



[5]



[6]

[5-6] Backen auf engstem Raum: Neben Guðjónsson arbeiten zwei Gesellen in der Backstube, darunter sein Bruder. Brote fährt er über den Steinofen, das Kleingebäck über einen Stikkenofen. In der Backstube ist kein Platz für eine Brötchenanlage. So gehen die Kleingebäcke über die gute alte Tellermaschine.

Interesse, die Universität zu beliefern: „Aber die Kollegen sollen eine Chance haben, so ein Geschäft zu machen.“ Guðjónsson beobachtet mit Sorge, dass die Menge importierter TK-Backwaren von Jahr zu Jahr wächst. Schon heute gehören Tankstellen mit umfangreichem Backwarenangebot zu den wichtigsten Wettbewerbern der Handwerksbäcker.

Mitarbeitersorgen. Die hohe Zahl von Studenten weist dann gleich auf ein Problem, das Guðjónsson in jedem Jahr zu lösen hat: Wo findet er noch Verkäuferinnen für den Laden? Die Studentenquote ist in Island viel höher als in Deutschland. Für eine Arbeit im Handwerk interessieren sich entsprechend kaum noch Isländer. Eine Zeit lang setzte der Bäcker deshalb auf ausländi-

sche Verkaufskräfte. Das erwies sich allerdings als suboptimal: Die isländische Sprache ist für Ausländer kaum perfekt zu erlernen. Guðjónsson konnte seinen ausländischen Verkäuferinnen so zwar noch die nötigen Sprachkenntnisse für das klassische Verkaufsgespräch vermitteln, wollten die Kunden sich aber auch über das Wetter unterhalten, mussten die Mitarbeiterinnen passen – keine gute Visitenkarte für eine Nachbarschaftsbäckerei. Entsprechend ist der Bäcker- und Konditormeister in jedem Jahr heilfroh, wenn er einheimische Mitarbeiter gewinnen kann, beispielsweise angehende Studentinnen, die noch auf einen freien Studienplatz warten müssen und die Zeit in der Bernhöftsbakarí überbrücken. Die Mitarbeiterprobleme sind für Guðjónsson eine wichtige Motivation, sich politisch zu engagieren. Eine geregelte

Anzeige

BLÄTTRIGER Apfel-Traum

Apfel-Karamell-Nest

Ein fruchtig-cremiges Geschmackserlebnis im attraktiven Plundernest

- hochwertiger, gefüllter Butter-Croissantteig
- verlockende Füllungskombination aus zartstückiger Apfelfüllung auf einer Creme mit Karamellgeschmack
- eröffnet Ihnen viele Möglichkeiten zur individuellen Veredelung
- hohes Marktpotential durch die beliebte Geschmacksrichtung Apfel

125 g pro Stück, 1 x 40 Stück im Karton

neu

wolf
ButterBack

weil Qualität verbindet

Íslenskir Snúðar

- Isländische Schnecken

Dieses verhältnismäßig einfach herzustellende Gebäck aus einem leichten Hefefeinteig fehlt in keiner isländischen Bäckerei und ist bei jung und alt heißbegehrt.

[1]



Teig:

- 2.000 Gramm Weizenmehl Type 550
- 200 Gramm Zucker
- 200 Gramm Butter
- 100 Gramm Hefe
- 20 Gramm Salz
- 1.000 Gramm Wasser, kalt

2.520 Gramm Teig

Kneten: Im Spiralknetter sechs Minuten langsam und drei Minuten schnell kneten.

Aufarbeiten: Den Teig zu einem fünf Millimeter starken und circa 50 Zentimeter breiten Streifen ausrollen, mit Wasser

abstreichen und mit Zimtzucker (500 Gramm Zucker gemischt mit 25 Gramm Zimt) bestreuen. Anschließend den Teigstreifen aufrollen und mit einem scharfen Messer in etwa drei Zentimeter starke Schnecken von circa 150 bis 180 Gramm Gewicht einteilen.

Backen: Nach einer Gärzeit von etwa einer Stunde werden die Schnecken circa elf bis 13 Minuten bei 230 Grad Celsius ohne Schwaden gebacken.

Veredeln: Nach dem Backen werden die Schnecken mit brauner (1.250 Gramm Puderzucker mit 100 Gramm Kakao und 250 Gramm warmem Wasser in der Anschlagmaschine glattrühren) oder rosafarbener (700 Gramm Puderzucker mit 100 Gramm warmem Wasser und etwas roter Lebensmittelfarbe) Staubzuckerglasur verziert.

Ausbildung zur Fachverkäuferin gibt es auf Island schon nicht mehr. Der Bäcker- und Konditormeister hat die große Sorge, dass eine Aufweichung der Handwerksordnung ähnliche Auswirkungen auf die Bäcker Ausbildung haben wird und angesichts der wachsenden Konkurrenz durch TK-Backwaren können sich die isländischen Bäcker schlechter werdende Qualität nicht wirklich leisten. Guðjónsson hat das Glück, in seiner Backstube auf ein eingespieltes Team setzen zu können. Er selbst arbeitet ab vier Uhr morgens in der Backstube mit.

Projekte. Hinsichtlich der Filialanzahl möchte Guðjónsson wie gesagt nicht wachsen. Anders sieht es allerdings mit dem Wachstum auf bestehender Fläche aus. 2011 hat er seine Prüfung als Konditormeister abgelegt. Schon jetzt stellt er im Jahr mehrere hundert Torten nach Spezialwünschen und mit individueller Kalkulation her. Auf dem Gebiet der hochwertigen Konditorei liegt also zweifellos ein Wachstumsmarkt und die Kunden sind auch bereit, für gute Produkte entsprechende Preise zu zahlen. Bei Berner Ladenbau hat Guðjónsson schon sein neues Café planen lassen. Verzögert wird das Projekt zurzeit nur, weil der Umbau des Nachbarhauses nicht vorangeht, das er für die Erweiterung seines Betriebes braucht. Isländer sind ruhige, geduldige Menschen. Dass er mit seinem Café nicht an den Start gehen kann, wurmt den Bäcker- und Konditormeister aber sichtlich. So hat er immerhin Zeit, in Deutschland noch einige Ideen zu sammeln. Die Reise zur Südback ist schon geplant, mit ihm möchten rund 15 isländische Kollegen die Messe besuchen – womit die Südback unter den Isländern wohl sogar auf eine höhere Besucherquote kommt als unter den Deutschen. Auch wenn sie einem EU-Beitritt ziemlich skeptisch gegenüberstehen, sind Islands Bäcker also weltoffene Leute.

Dirk Waclawek

IN KÜRZE

Bernhöftsbakari
 Bergstaðarstræti 13
 Reykjavík
 Tel. 551-3083
 Fax: 551-3088
 Internet: www.bernhofsbakari.is
 E-Mail: info@bernhofsbakari.is



Geschäftsführung:
 Sigurður Már Guðjónsson
 Gegründet: 1834
 Anzahl der Fachgeschäfte: 1
 Öffnungszeiten:
 Mo. bis Sa.: 7:30 bis 18:00 Uhr
 So.: 8:00 bis 17:00 Uhr
 Mitarbeiter: 12
 davon
 Backstube: 3
 Verkauf: 9

Preise ausgesuchter Produkte
 (Isländische Kronen.
 1 Euro = 150 Kronen)
 Weizenbrötchen: 50 ISK
 Ciabatta: 155 ISK
 Roggenmischbrot (1kg): 545 ISK
 Körnerbrot (750 g): 555 ISK
 Käse-Croissant: 300 ISK
 Stück Kuchen: 330 ISK
 Snúðar:
 (Hefeschnecke mit Zimt) 230 ISK
 Kleinur
 (Siedegebäck): 160 ISK
 heilkornbrauð (250 g):
 (Vollkonrot, geflämmt) 240 ISK



Preisgekrönt: Guðjónsson schneidet mit seinen Produkten bei den Prüfungen der isländischen Bäcker- und Konditoreninnung immer wieder gut ab.

Fotos: BU / Dirk Waclawek 2014

Besuch bei den Kollegen: Auch in Island gibt es handwerkliche Filialbäckereien, beispielsweise die **Bakameistarinn** in Reykjavik mit sechs Fachgeschäften.

Auf Island gibt es auch Filialbäcker mit 15 und mehr Geschäften. Ein schöner, kleiner Filialbetrieb mit sechs Geschäften ist Bakameistarinn. Mit dem Chef pflegt Guðjónsson ein freundschaftliches Verhältnis. Es ist nicht nur der deutsche Ladenbauer Berner, der dafür sorgt, dass man sich auch bei Ba-

kameistarinn leicht wie in einer hiesigen Bäckerei fühlt. Das Unternehmen besetzt unter anderem Standorte in Einkaufszentren und hat sich auch stark in Richtung Bäckergastronomie entwickelt. Es gab bei unserem Besuch sogar ein Wiedersehen mit der Suppe aus der Brottasche.



[4]



[5]



[6]

[4-6] Bakameistarinn besetzt auch Standorte in Einkaufszentren und bietet den Kunden ein umfangreiches Gastrosortiment und Sitzcafés. Gegründet wurde die Bäckerei im Jahre 1977. Fünf Cafés liegen in der Hauptstadt, eins in Kópavogi.



[7]



[8]



[9]

[7-9] Viele Brotsorten fänden in einem deutschen Sortiment Platz, daneben gibt es aber auch isländische Spezialitäten wie das Maltbrauð mit saurer Milch und dunklem Sirup. Angefangen hat Bakameistarinn mit 20 Mitarbeitern, heute werden über 140 Angestellte beschäftigt.

Anzeige

Brote in Form gebracht der Hygiene zuliebe aus Kunststoff

- Alle gängigen Größen und Formen lieferbar
- Optional mit Lochbohrungen für die Montage im Gärschrank oder auf Formträger
- Sonderanfertigungen nach Ihren Vorgaben auch in Kleinstmengen



Besuchen Sie uns!
Halle 1 - Stand B11
Stuttgart 18.-21.10.14

