

# Vaihingen & Möhringen

Donnerstag, 30. August 2012



Die beiden verstehen etwas vom Brot: Eberhard Schrade (links) und sein Sohn und Nachfolger Andreas Schrade.

Foto: Marie Hertfelder

## Der Tag beginnt mit einer Brezel

**Möhringen** Die Bäckerei Schrade gibt seit mehr als einem Jahrhundert und wird in vierter Generation geführt. *Von Marie Hertfelder*

Die Brezel ist das liebste Backwerk der Deutschen. Das belegen bundesweit Studien und Umfragen. Und auch international gilt sie als der ultimative Kulturimport. Wer kennt ihn nicht, den Geruch warmer Lauge, die frisch im Ofen backt? Gegen fünf Uhr erfüllt dieser Duft auch die Bäckerei Schrade in Möhringen. Da werden nämlich die ersten Schleifen gefertigt. Und das seit nunmehr seit mehr als einem Jahrhundert. 1902 gründete Bäckermeister Johann Schrade mit seiner Frau Maria die erste Filiale. 1937 führte dessen Sohn Otto den Betrieb mit seiner Schwester Erna weiter, 1970 folgte Otto Schrades Sohn Eberhard zusammen mit seiner Frau Gilda. Heute wird die Bäckerei und Konditorei mit Andreas Schrade in der vierten Generation geleitet.

„Zu meiner Zeit war es üblich, dass der älteste Sohn den Betrieb übernimmt“, erzählt Eberhard Schrade. Und er war nun mal der älteste unter zehn Geschwistern. Doch der heute 76-jährige hat schnell Gefallen an seiner Arbeit gefunden. Nicht zuletzt die vielen Auslandsaufenthalte hätten seinen Alltag sehr abwechslungsreich gestaltet, meint er. Eberhard Schrade war in Frankreich, Österreich, Norwegen, England, in der Schweiz und in Amerika. Dort

habe es ihm so gut gefallen, dass er nur schweren Herzens wieder nach Deutschland zurückkam. Eine Greencard brauchte man damals noch nicht. Den Amerikanern hätte der Möhringer nur zu gern gezeigt, was wahre Backkunst ist. Außer Donuts und anderen klebrigen Speisen haben die nämlich nicht viel in petto.



### Serie

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm

### Heute: die Familie Schrade

losgelassen hat Schrade Senior aber nicht, er springt hin und wieder als Urlaubsvertretung oder Aushilfe ein. Seine Frau Gilda steht noch regelmäßig an der Theke und bringt die Brötchen an den Mann. Den (Bio-)Johann zum Beispiel.

Das ist eine Eigenkreation und nach dem Gründervater benannt. In der Backstube wird neben traditionellen Rezepten

auch immer an neuen Ideen getüftelt. Inzwischen gibt es drei Brotsorten ohne Hefe, die dadurch länger frisch bleiben. Viele der traditionellen Rezepte, wie das für den Trübleskuchen, wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Nur eines hat sich dabei geändert: die Zuckermenge. Waren es damals 400 Gramm, sind es heute noch 250. „Nach dem Krieg war Süßes etwas Besonderes. Heute versucht man so wenig wie möglich zu verwenden“, erklärt Eberhard Schrade das Zuckerphänomen.

Unterschiedlichste Brotvarianten und Brötchen, Brezeln, süße Stückerle und allerlei anderes Gebäck kann man bei den Schrades kaufen. Und das in den Filialen in Möhringen, Kaltental, Sonnenberg und auf den Salzäckern. Dabei ist es den Bäckermeistern stets wichtig, keine Massenware zu produzieren und die Qualität ihrer Produkte zu wahren. Die Hochzeit der Bäcker ist aber vor allem die Weihnachtszeit. Über zwanzig Sorten Plätzchen und gut eine Tonne Schnitzbrot werden da jährlich gebacken.

Doch das Backhandwerk ist nicht nur Kunst und guter Geschmack. Es ist vor allem auch harte Arbeit. Die Zahl der Traditionsbäckereien schrumpft. Gerade deshalb ist es den Schrades wichtig, für Nachwuchs zu sorgen. „Wir haben jedes Jahr bis zu sechs Lehrlinge im Betrieb.“ Trotz aller Backwaren, die die Schrades zu bieten haben, sind sich die beiden Chefs einig: Ein guter Tag beginnt mit einer Brezel.