

Funkensprung-Interview mit Andreas Grasshoff, Backhaus Witten

Die erzählte Biographie:

44 Jahre, in Witten geboren

Realschule, Gymnasium, Zensurenschnitt mit einer ‚eins‘ vorne.

„ ... eine Schule wo man auf solche Exoten wie ich einer war, gut eingegangen ist. Ich habe mich mit meinen Lehrern im konstruktiven Dialog geübt. Wenn ich ausbrach, bin ich immer wieder gut rein gelassen worden.“

Die Eltern hatten eine kleine Bäckerei ‚Auf dem Ardey‘ und 1978 den Betrieb ‚Hausemann-Schluck‘ in der Innenstadt übernommen (15-20 Angestellte).

Keine Geschwister, „Alles fokussierte sich auf den einen Sohn“.

„Da konnte ich leicht sagen: vielleicht mach‘ ich das nicht und insgeheim hoffen: vielleicht kommt es doch auf mich zu!“

Parallel: „Ich war ein guter Basskettballer. Mit meinem Verein kurz vor dem Aufstieg zur 2. Bundesliga.“

Als Kind und Jugendlicher hat er den Beruf immer helfenderweise ausführen „dürfen“.

„Nach dem Abitur habe ich gesagt: Okay, ich mache die Lehre, damit ich mir nachher nicht sagen muss: warum hast du es nicht versucht?“

Ein Jahr Lehre im elterlichen Betrieb.

„Dann machte das auf einmal Spaß! Ich machte Fortschritte und fand es schön, wenn man etwas mit der Hand herstellte. Und andere haben ihr wohlverdientes Geld dafür hergegeben, um es zu kaufen! Das war letztlich die Triebfeder den Beruf zu lernen und zu lieben. Aber nicht so sehr den Beruf an sich, sondern die Möglichkeit etwas herzustellen und zu verändern. Und das schöne Gefühl mit anderen zu kommunizieren: ‚Was du da machst ist lecker!‘ Ein emotionales Feedback, das mir sehr stark geholfen hat meine Berufswahl als meine Lebenswahl zu sehen!“

„Ließ sich leider nicht mit Sport verbinden.“

Ausbildung auf 2 Jahre verkürzt. 2. Jahr in einem kleinen Betrieb in Bochum.

„Sehr interessant: in der Nähe der ‚Heißen Meile‘. Ich hatte eine Vorliebe für frankophiles Leben, Denken und für französische Backprodukte. Also habe ich, was damals ganz neu war, Croissants gemacht, weil ich das in den Fachzeitschriften toll fand und der Meister hat es zugelassen! Die Damen waren meine besten Kunden. Das waren innovative Leute mit dem nötigen Kleingeld, die haben sich morgens das Beste, was man sich für Geld kaufen konnte, geleistet!“

Am Tag nach der Lehre sofort nach Frankreich aufgebrochen:

„Ich wollte nicht Fertigprodukte nur mit Wasser mischen, sondern authentisch Backen und dahin gehen, wo die Sachen herkommen.“

Aufenthalt in Bourges, im Massive Centrale, 60.000 Einwohner „und drumherum nichts außer Schäfchen!“
Aufenthalt in Paris. Sprachunterricht an der Sorbonne.

„Bundeswehr? Das war ein Rotes Tuch. Über den Basketballverein dann aber doch: Eintritt in die Sportförderkompanie.

Eingetauscht gegen eine Tätigkeit in der Bundeswehrküche: Anerkennung der Gesellenjahre.

Zurück in den elterlichen Betrieb. Berufsbegleitend: Betriebswirtschaftsstudium und Meisterschule.
Mit 26 Betriebswirt und Bäckermeister.

„Mit meiner Lebenspartnerin, die ich mit 18 kennen gelernt hatte und die die ganzen Späße mitgemacht hat - meine heutige Frau. Sie wollte ursprünglich Lehrerin werden, hat dann aber eine Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin gemacht!“

„Kaum zuhause wollte ich Baguettes und Croissants machen. In Frankreich hatte ich Leute gesehen, die auf der Straße gegessen haben. Brötchen essen auf der Strasse? Das hört sich ‚historisch‘ an, war aber in den 80'ern ein Novum!“

„Das Einzige, was ich hatte, war der Wille das zu machen! Aber in einem Unternehmen ist am Ende das gut, was gekauft wird. Zuerst haben wir 30-40 belegte Baguettebrötchen pro Tag verkauft. Eine Sensation. Ich gebe zu: fünf davon habe ich selber gegessen, irgendwoher musste der Umsatz ja kommen! In der Diskussion mit meinem Vater kam ich dann langsam auf eine Ebene der Akzeptanz. Ich war ein Exot, aber es fehlte die substantielle Kritik. Da habe ich noch einmal gemerkt, wo mein Beweggrund war: nämlich etwas anders zu machen, als andere. Etwas zu bewegen!“

1985 - mittlerweile 45-50 Mitarbeiter - GmbH in Gründung.

Der Betrieb wurde aufgeteilt. Der Vater hatte 50%, die Mutter 25% und ich ebenfalls 25%. Geplante Bauvorhaben wurden kritischer beurteilt. Die Zukunftsvisionen stellten sich mittlerweile differenzierter dar.

„Wir begriffen immer mehr, dass wir nicht die gleiche Chemie hatten!“

1991 saubere, faire Trennung. Verkauf des Unternehmens an den Sohn, aber als ‚Verkauf unter Dritten‘ nach Marktkonditionen.

1992 sofort geändert und umgebaut: „Wir haben einen Ofen rein gesetzt und wie die Weltmeister Brötchen geschmiert. 1.000 Mettbrötchen am Tag. Käse-, Salami-, Schinkenbrötchen.“ Völlig neue Rechtsvorschriften haben für mich eine große Bedeutung erlangt. So war ein möglicher Verstoß gegen die Hackfleischverordnung plötzlich im Bereich des Strafrechtes zu sehen. Umdenken war angesagt und eine Neuorientierung erfolgte hinsichtlich der neuen Veredelungen von Backprodukten.

Lösung mit Hilfe des leitenden Veterinärmediziners gefunden. „Da habe ich zum ersten Mal gemerkt, dass mir fremde Leute geholfen haben.“

„Damals wurden wir zu einem der erfolgreichsten Standorte für Bäcker-Snack-Produkte in ganz Deutschland.“

Inzwischen drei Kinder.

Immer noch in angemieteten Räumen. Suche nach eigenem Grundstück.

„Spätestens bei der Grundstückssuche habe ich gemerkt, dass ich nur ein Bäcker war! Die Stadtverantwortlichen haben mich nur müde angelächelt! Aber mittlerweile hatte ich 60 Mitarbeiter und ein Grundstücksangebot in Bochum Langendreer. Das hätte nicht gut ausgesehen, wenn ich in der Zeitung erklärt hätte: leider habe ich in Witten keine Bleibe gefunden und zahle jetzt meine Gewerbesteuer in Bochum.“

„Schließlich habe ich mich erfolgreich um das Grundstück an der Dortmunder Str. bemüht, auf dem wir jetzt auch sind. Ein Standort mit dem wir die Dreistigkeit besessen haben, den Kunden zu uns zu holen, statt wie bisher dahin zu gehen, wo unser Kunde ist!“

„Inzwischen haben wir mit bis zu 3000 Besuchern am Tag die (umsatzbezogen) drittgrößte Verkauf-Ab-Produktionsstätte in Europa. Ein Angebot mit sehr innovativen Zeiten - wir haben schon jetzt am Wochenende 24h geöffnet! Im nächsten Jahr werden wir den Abendbereich insgesamt intensivieren.“

„Wir haben heute 170 Mitarbeiter und einen sehr homogenen Verlauf. Wenn man etwas richtig will zählen Visionen. Es zählt Auftreten und andere weiche Faktoren. Natürlich müssen auch die Zahlen die untendrunter stehen passen! Aber wenn man etwas ausstrahlt und keinen Druck hat, bleibt alles stressfrei und authentisch. Ich arbeite heute aus Spaß, das ist für mich die schönste Arbeit.“

Einzelne Antworten:

„Ich glaube, dass meine Kinder wesentlich klarer sind als unsere Generation. Eine Aussage wie: ‚wir sind zielorientiert‘, wäre in meiner Generation mit Sicherheit nicht möglich gewesen. Es war bei uns nicht alles destruktiv, aber vieles kontraproduktiv!“

„Unternehmensgröße hat nichts mit der persönlichen Zufriedenheit zu tun. Wenn man etwas richtig will, dann kann das genauso mit 10 Mitarbeitern sein, wie mit 170 oder allein mit einer Internetkiste. Man muss nicht nach oben gucken, auf die Weltmarktführer, wichtig ist das man es schafft mit sich selber klar zu kommen.“

„Meine Zielgruppe ist die Frau zwischen 25 und 45, verheiratet, berufstätig, Kinder. Die muss mit dem Mann und mit den Kindern klar kommen und sorgen, dass sie in der Spur bleiben. Sie macht in der Regel mehr im Haushalt und ist darüber hinaus für soziale Kontakte zuständig. Frauen sind die besseren Menschen, weil sie mehr Emotionen in die Sache reinbringen, emotionaler in der Denkstruktur sind, im Auffassen, alleine durch das Erziehen der Kinder. Die männliche Erziehung versucht rationaler, gradliniger zu sein. Aber das Leben ist nicht so rein, es ist facettenreicher, bunter und nicht beeinflussbar. Wenn so eine Kundin abends um 20 Uhr mit verschränkten Armen im Laden steht und „10 heiße Brötchen!“ bestellt, dann sag ich „Ja!“. Die will ich als Kundin haben!“

„Worauf junge Leute achten sollten? Wichtig ist, dass man etwas will. Wenn der Wunsch stark ist etwas zu machen, was andere nicht wollen, dann muss das kein Nachteil sein. Der Wille versetzt Berge. Ich bin der Meinung, dass der Wille etwas erfolgreich zu tun, die größte Triebfeder ist. Das ist im Sport so, in der Wirtschaft, in der Politik und in der Partnerschaft. Wenn man Arbeit als zwanghafte Sache sieht, nur Kohle abzieht um Party machen, dann ist das falsch. Man muss das unterscheiden: ich gehe zwar auf Partys, aber am anderen morgen habe ich den nächsten Termin, egal wann ich ins Bett gekommen bin. Wer feste arbeitet, darf auch Feste feiern. Man muss nur aufpassen dass man nicht zu viel feiert. ‚Abhängen‘ - ich

kann's nicht mehr hören.“

„Ob man noch Bäcker werden soll? Ein leitender Mitarbeiter kann bei uns richtig viel Geld verdienen. Ein engagierter Bäckermeister wird bei uns die Welt kennen lernen, mit Fachschulen in Luzern und überall. Er hat einen Firmenwagen. Außertarifliche Zulagen. Aber er muss seinen Job gern machen und arbeitet 185-190 Std. im Monat. Als leitender, fähiger Mitarbeiter ist man heute in einer Wirtschaft die ständig für eine gute Performance sorgen muss praktisch unkündbar. Auf der Basis ihrer hohen theoretischen Ausbildung und praktischer Erfahrungen, werden die Fachleute der Produktion die Leute für ganz oben!“

„Die Zukunft? Wir werden in einer Mangelgesellschaft leben und hart kämpfen müssen, um etwas zu schaffen. Es gibt kein Recht Arbeit zu haben, nur weil wir auf der nördlichen Halbkugel groß geworden sind. Auf allen Kontinenten verlassen schon jetzt viele sehr gut ausgebildete Menschen ihre Heimatländer, um ,uns' besuchen zu kommen!“