



Frauen im Lebensmittelhandwerk

Gemeinsam sind sie stärker

Bäcker, Müller, Winzer: Auch heute gelten sie noch als typische Männerberufe. **Rozsika Farkas** hat mit drei Frauen gesprochen, die hier erfolgreich sind und gefragt, was sie anders machen – und woran es fehlt.

Kleine Anekdote aus den 1980er-Jahren: Anke Kähler arbeitet gerade zusammen mit zwei weiteren Frauen in der Backstube, als ein Vertreter der Industrie zur Tür hereinkommt und angesichts der drei Frauen fragt: »Ist denn keiner da?« Die Frauen, zunächst verduzt, antworten: »Nee, keiner da« – woraufhin er wieder geht. Das würde heute so vermutlich nicht mehr passieren, da hat sich doch, hart erkämpft, allerhand geändert. Bäckerin, Müllerin, Winzerin, Metzgerin, Köchin, Braumeisterin – in all diesen Berufen des Lebensmittelhandwerks sind Frauen zwar nach wie vor deutlich in der Minderheit, aber sie sind nicht mehr unsichtbar. Das ist nicht

zuletzt das Verdienst der Pionierinnen, die sich rasch daran gemacht haben, Netzwerke zu schaffen, um sich auszutauschen und gemeinsam zu zeigen: Wir sind da und wir können was.

Heute ist Anke Kähler, die vor knapp vierzig Jahren von Männern in der Branche noch übersehen wurde, Bäckermeisterin und Chefin der Berufsorganisation »Die Freien Bäcker«. Umtriebigerin schon immer. Nach einem Politik-Studium, einer Lehre zur Fernmeldehandwerkerin und einem Aufenthalt in Nicaragua, wo sie Häuser gebaut hat, schloss sie sich zu Beginn der 1980er-Jahre in Hannover einem Kollektiv an, zu dem eine Bäckerei gehörte. In Hildesheim absolvierte sie eine Ausbildung in einer Demeter-Bäckerei und gründete 1998 ihren eigenen Betrieb. Selbstständige Handwerkerin und alleinerziehend mit kleinem Sohn – eine Doppelbelastung, wie sie für Männer kaum vorstellbar ist. »Man hat immer in beide Richtungen ein schlechtes Gewissen.« Aber: Das so oft gebrauchte Argument, dass die Art der Arbeit für Frauen körperlich zu hart sei, lässt sie nicht gelten. »Ich hatte damals, als ich noch in der Backstube stand, keine Rückenprobleme, die habe ich jetzt, wo ich am Schreibtisch sitze.«



Umtriebige Quereinsteigerin: Anke Kähler ist auf Umwegen zum Backen gekommen. Heute leitet die Bäckermeisterin den Berufsverband »Die Freien Bäcker«.

Das »Ich-bin-toll-Gen« fehlt

Inzwischen ist sie nämlich nicht mehr backend, sondern beratend tätig. Das Land Niedersachsen wollte mehr ökologische Flächen und fragte sie um Rat, danach kam Bioland. Seit Herbst 2010 leitet sie zudem den Berufsverband, der anfangs »Slow Baking« hieß und in dem sich Bäckerinnen und Bäcker aus ganz Deutschland zusammengefunden haben. Aktuell sind es etwas über 50 Mitglieder, die sich dem reinen Hand-

Fotos: privat, Drax Mühle



Monika Drax (im Bild links unten) gehört zu den wenigen Frauen unter den deutschen Müllermeistern. Sie hat sich mit anderen Kolleginnen zusammen getan und ein Müllerinnennetzwerk gegründet.

werk verschrieben haben, die Latte für die Zertifizierung liegt weit oberhalb der EU-Verordnung. Die Fluktuation ist relativ hoch. »Wir sind wie ein Durchlauferhitzer, Mitglieder kommen und gehen, weil sie keine Zeit haben für die Vereinsarbeit. Wir befassten uns mit der gesamten Wertschöpfungskette von der Getreidezüchtung bis zum nicht weggeworfenen Brot. Wir lehnen auch jene Enzyme ab, die nicht deklariert werden müssen – aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes und weil Know-how verloren geht, wenn man diese Hilfsmittel in der Backstube einsetzt. Wir wollen Wissen zurückerobern und sinnstiftend arbeiten.«

Was sie anders macht? »Ich kann nichts dazu sagen, ob ich als Frau anders arbeite. Vielleicht ein anderer sozialer Umgang? Dazu gibt es sicher Studien. Als mir die Aufgabe als Verbandschefin angetragen wurde, hieß es: ‚Sie können ja mit Konflikten umgehen.‘ Ich habe ein offenes Ohr für Fragen und Nöte, mir wird immer wieder bestätigt, dass ich wie eine Klammer für den Verband bin. Aber was ich gelernt habe: Als Frau ist man gefordert, sich mehr bemerkbar zu machen. Uns Frauen fehlt das >Ich-bin-toll-Gen<, das gesunde Selbstbewusstsein.«

Viele Betriebe und auch die Handwerkskammern klagen, dass es zu wenig Nachwuchs gibt. Anke Kähler weiß, warum: »Lange wurden Azubis als billige Arbeitskräfte benutzt. Wenn das Handwerk exzellent ausbilden würde, gäbe es auch mehr Leute, die da arbeiten wollen. Die Mitarbeitenden müssen Wertschätzung erfahren. Die wirklich guten Betriebe werden mit Anfragen überrannt, da gibt es Wartelisten für die Ausbildungswilligen. Handwerk ist sehr erfüllend. Man sieht jeden Tag, was man gemacht hat.« Sie

selbst vermisst die Arbeit in der Backstube sehr. »Handwerk erdet. Mein Traum wäre, die halbe Woche zu backen.«

Männergeprägter Müllerberuf

Der starke Mann, der Mehlsäcke wuchtet und wegschleppt, bestimmt auch das Bild des Müllerberufs. Tatsächlich gehört Monika Drax, Inhaberin der Drax-Mühle im oberbayerischen Rechtmehring, als Müllermeisterin zu einer kleinen Minderheit innerhalb ihres Berufsstandes. Mit 17 Jahren hat sie ihre Lehre angefangen, im ersten Lehrjahr waren unter den 20 Lehrlingen zwei Mädchen, ab dem zweiten Lehrjahr war sie die einzige. Ihr Urgroßvater hatte vor 123 Jahren die seit dem 16. Jahrhundert bestehende Mühle übernommen. Heute liegt der Schwerpunkt auf Urgetreide. Da gibt es neben mehreren Weizensorten auch Emmer und Einkorn, Urdinkel und Kamut, dazu mehrere Hirsesorten, Hafer und Roggen, alles Bio, versteht sich.

Machen Frauen etwas anders im Betrieb? »Frauen haben eher ein schlechtes Gewissen«, meint Monika Drax, »vielleicht fühlen sie sich schneller berührt von Problemen und fühlen sich mehr verpflichtet, an der Lösung zu arbeiten. Und was Umwelt und Klima betrifft, ist es ja dringend geboten, etwas zu verändern.« Möglicherweise ein Grund dafür, dass es in der Biobranche mehr Unternehmerinnen gibt als im konventionellen Bereich. »Vielleicht hätte sich ein Mann mehr auf die Mühle fokussiert und versucht, mehr auf Menge als auf Vielfalt zu setzen? Jedenfalls kenne ich keinen Müller, der eine vergleichbare Affinität zum tiefen Sortiment hat.« Ihr neuester Coup: Mikrovollkornmehle. »Auf einer Messe habe ich eine besonders feine Mahltechnologie entdeckt, die eigentlich für Gewürze

Hanneke Schönhals ist Winzerin und Inhaberin des gleichnamigen Weinguts. Sie setzt auf einen kooperativen Führungsstil im Betrieb und hat keine Mühe, Mitarbeitende für ihr Team zu finden.



Verantwortung für die Umwelt als Antrieb

Von der Größe her ein ganz anderes Kaliber ist mit rund 600 Mitgliedern Vinissima. In dem 1991 gegründeten Verband finden sich Frauen zusammen, die Berufe rund um den Wein ausüben: Winzerinnen, Weinhändlerinnen, Sommelières, Weinjournalistinnen. Mit dabei: Hanneke Schönhals vom rheinhessischen Weingut Schönhals. Auch für sie ist die Verantwortung gegenüber der Umwelt ein starker Antrieb. Wer Wein anbaut, hat es dabei mit einem ganz speziellen Problem zu tun: Bis heute gibt es kein völlig unschädliches Mittel gegen den gefürchteten Echten und den nicht minder heimtückischen Falschen Mehltau, zwei Pilzkrankheiten, die ebenso wie die Reblaus im 19. Jahrhundert von Amerika aus nach Europa gelangten und den Trauben zu schaffen machen. Noch immer ist zur Bekämpfung das Schwermetall Kupfer nötig. Von Jahr zu Jahr wird die Genehmigung verlängert, immer in der Hoffnung, dass sich doch noch ein Mittel finden lässt, das sich nicht im Boden anreichert. Die Rosen übrigens, die traditionell an den Enden der Rebzeilen blühen, stehen da nicht wegen

gemacht ist, und ich dachte, das muss doch auch mit Getreide funktionieren. Wir haben Probemahlungen gemacht und haben die Maschine bestellt.« Das Ergebnis ist ein extrem feines lockeres Mehl, das trotzdem sämtliche Bestandteile des vollen Kornes enthält.

Corona hat die Lust am Backen und die Wertschätzung für die Produkte befördert. Obwohl sie als Müllerin vor allem Bäckereibetriebe beliefert, hat sie auch einen guten Privatkundenstamm. »Die Nähe zu München ist dabei gewiss ein Vorteil.« Ein kleines Grüppchen ist das von ihr ins Leben gerufene Müllerinnen-netzwerk. Am Anfang waren sie zu dritt, dann zu viert, heute sind es zehn Müllerinnen, die regelmäßig zu mehrtägigen Exkursionen mit kulturellen und kulinarischen Schwerpunkten aufbrechen. In Deutschland, Österreich und der Schweiz waren sie unterwegs, aber auch schon in Spanien und sogar in Oman, bei einem Kollegen, den sie noch von der Ausbildung her kennt.

ihrer Schönheit, sondern als Zeigerpflanzen, an denen sich frühzeitig ablesen lässt, ob gerade wieder Mehltau-Befall droht.

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sogenannte PiWis, sollen das Problem lösen. Noch schlägt bei Liebhaber*innen das Herz allerdings weniger hoch, wenn von Saphira oder Regent die Rede ist statt von Riesling und Spätburgunder. »Aber es ist nun mal Teil unseres Lebens, dass wir eine Klimakrise haben. Und wenn wir ewig weiter nur Riesling und Chardonnay pflanzen, bleiben wir Teil des Problems statt der Lösung«, findet Hanneke Schönhals. Für den Anfang wünscht sie sich wenigstens einen Anteil der PiWis von 15 Prozent. Das wäre in der Tat ein gewaltiger Fortschritt, denn noch liegt der Anteil an pilzwiderständigen Rebsorten in Deutschland bei gerade mal drei Prozent.

Was sie als Frau bei der Betriebsführung anders macht? »In meiner Ausbildung habe ich einen sehr

hierarchischen Umgang mit Azubis und Saisonkräften kennengelernt. Ich nehme auch in meinem Umfeld wahr, dass das so weitergelebt wird. Nach dem Motto: Ich habe es durchlitten, jetzt gebe ich das weiter. Ich bemühe mich dagegen, hier einen Ort zu schaffen, an dem die Menschen mit ihrem ganzen Wesen sein können und sie nicht nur in die Rolle reinzustecken, die ich mir für sie überlegt habe. So können sich unter Umständen Kompetenzen entfalten, die nicht vorhergesehen waren, aber dem Ganzen zugute kommen. Ein Beispiel: Mittags kocht immer reihum abwechselnd einer für das ganze Team, dadurch ist das Angebot vielfältig. Mein Mann, der auch mein Mitarbeiter ist, hat das so gut und so gern gemacht, dass er inzwischen auch für unsere kulinarischen Veranstaltungen einzelne Gänge zubereitet – dank der Tatsache, dass er sich hier ausprobieren konnte. Wie gut das Miteinander hier funktioniert, zeigt sich daran, dass ich keine Probleme habe, Mitarbeitende zu finden, was sonst ein großes Problem ist. Im Gegenteil, ich habe Mühe, alle unterzubringen.«

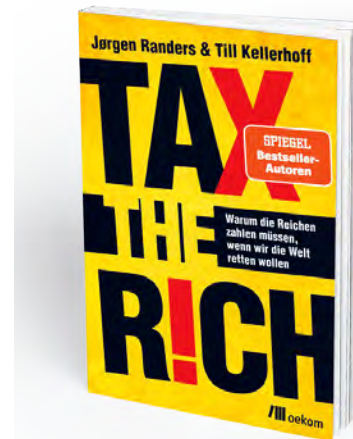
Gibt es einen weiblichen Führungsstil?

Etwas unbehaglich ist Hanneke Schönhals die Einteilung in männlichen und weiblichen Führungsstil. »Wie kann man über dieses Thema sprechen, ohne Vorurteile zu vertiefen? Es wäre falsch, Männern grundsätzlich die weibliche Seite abzusprechen. Es gibt auch Männer, die einen kooperativen Führungsstil verfolgen.« Trotzdem sieht sie auch Unterschiede: »Frauen legen Wert auf Nachhaltigkeit, die Klimabewegung ist sehr weiblich geprägt, Frauen schützen eher Leben als es zu zerstören. Oder unser Projekt Zukunftswine: Wir trauen uns eher, das Soziale und Ökologische in den Vordergrund zu schieben, ohne die Ökonomie aus den Augen zu verlieren.«

Gerade mal zehn Prozent beträgt der Frauenanteil bei denen, die im Bäckerhandwerk ihren Meister gemacht haben. Verschwindend gering ist der Anteil an Müllerinnen, und selbst auf Weingütern sind Frauen in der Minderheit – obwohl einige der weltbesten Weingüter in Frauenhand sind. Das liegt weniger an der Arbeit, für die Frauen nicht geeignet wären, sondern eher an den Besitzverhältnissen. Betriebe sind bis vor Kurzem vorzugsweise an den »Stammhalter« vererbt worden. Und noch immer haben Männer ganz allgemein mehr Geld und verfügen dementsprechend auch eher über das Kapital, um einen Laden, eine Firma, einen Handwerksbetrieb zu eröffnen. Frauen besitzen in der Regel auch kein Land, höchstens zehn Prozent der landwirtschaftlichen Flächen in Deutschland gehören Frauen. In dem Dorf, wo Hanneke Schönhals ihren Betrieb hat, ist sie die einzige Frau unter zwölf Winzern. ●

- www.die-freien-baecker.de
- www.drax-muehle.de
- www.weingut-schoenhals.de

Wer bezahlt die Zukunft?



Jörgen Randers, Till Kellerhoff
Tax the Rich

Warum die Reichen zahlen müssen,
wenn wir die Welt retten wollen

15 Euro, 128 Seiten,
Klappenbroschur
ISBN 978-3-98726-067-4
Erscheinungstermin: 26.03.2024
Auch als E-Book erhältlich

Zeit für eine unbequeme Wahrheit: Der grüne Wandel wird Geld kosten. Die Lösung: diejenigen zur Kasse bitten, die es sich leisten können und die zudem am meisten von Umweltschäden profitieren – die reichsten zehn Prozent. Eine provokante und überfällige Streitschrift.

oekom.de

 oekom