

Ein Stück Innstadt wird Geschichte

Passaus älteste Backstube schließt wegen Personalmangels und teurer Rohstoffe

Von Daniela Stattenberger

Nur noch Laugengebäck und ein paar Salzstangerl liegen am Donnerstagvormittag in der Auslage der Bäckerei Ratzinger in der Innstadt. Die älteste Bäckerei Passaus ist seit Tagen, seit ein Plakat am Schaufenster die Schließung am 15. Juni bekannt gab, Stadtgespräch. Kein Wunder, wenn da der eine oder andere Kunde noch einmal herzlich zugreift.

Die Bäckerei hat überhaupt nur noch an drei Tagen – Montag, Donnerstag und Samstag – von sechs bis zwölf Uhr offen. Dabei hat das Backen dort eine lange Tradition: Seit 1777 gibt es in dem orangefarbenen, denkmalgeschützten Haus in der Löwengrube 6 eine Backstube. Im Laden scheint die Zeit stehen geblieben: Selbst geschriebene Preistafeln, beigefarbene Wandfliesen unter einem Gewölbe. „Unser tägliches Brot gib uns heute“ heißt es in einem Schriftzug über der Uhr an der Wand. Ab Mitte Juni ist mit dem täglichen Brot hier allerdings Schluss.



Klaus Ratzinger betreibt die Bäckerei in der Löwengrube 6. Dort ist seit 1777 eine Bäckerei untergebracht.



Altes Instrumentarium hat er noch immer im Einsatz.



Ein Plakat informiert seit kurzem über die Schließung am 15. Juni.



Die alte Knödelbrotmaschine will sich Ratzinger behalten.



In der Bäckerei ist die Zeit stehen geblieben. Mit viel Holz, Freilandeiern in Pappkartons und beige Wandfliesen hat sie was von einem Kramerladen.



Ein Bild erinnert an die weit zurückliegende Tradition des Bäckerhandwerks in der Familie Ratzinger, sie reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück.

zum Beispiel besteht seit jeher aus den selben Zutaten und wird mit demselben Rezept täglich frisch gebacken. Der Natursauer ist schon mehrere Jahrzehnte angesetzt, wie lange genau, weiß Klaus Ratzinger nicht. Aber es mache ihn bekömmlicher. Nur Wasser, Gewürze und Mehl würden dem Teig zugesetzt.

Kunden: Bäckerei ist Kulturgut

„Wichtig für mich ist der Geschmack der Produkte – egal ob Semmel oder Brot –, ein Geschmack, der unverwechselbar ist“, sagt die Passauerin und treue Kundin Andrea Plattner. Die Qualität von Ratzingers Ware rühre vom angesetzten Teig, der Generationen zurückreicht. „Das ist etwas sehr Kostbares, Unbezahlbares. Das macht diese wunderbaren Produkte für mich edel, ehrlich, wertvoll, bekömmlich, besonders. Welche Passauer Bäckerei bietet dieses Geschmacks- und Backniveau?“ Die Schließung der Bäckerei sei sehr bedauerlich. Das große Ganze in der Bäckerei Ratzinger habe einfach gestimmt: „Der Duft der Backwaren, eine Art Schlaraffenland-Angebot, dazu das Original-Mobiliar, die Freundlichkeit, das Nahbare. Das ist und war lebendiges, sinnliches Kulturgut.“

Auch Marieluise Meier, die als Kundin regelmäßig eine Anfahrt

aus Kohlbruck in die Innstadt in Kauf genommen hat, hat sich bei der PNP gemeldet, weil sie den drohenden Verlust der Bäckerei Ratzinger – für sie eine „Institution“ – mehr als bedauert. Kleine Bäckereien könnten heutzutage nicht mehr überleben, weil der Verbraucher ihre Arbeit nicht würdige, verweist sie auf die kürzliche Aussage von Innungsmeister Hans-Peter Wagner in der PNP. „Und nun schließt der einzige Passauer Bäcker, der noch echte Semmeln und fantastische Salzstangerl gebacken hat.“ Sie weiß von Kunden, die bei drei Cent Preiserhöhung mit Abwanderung gedroht oder tatsächlich nicht mehr gekauft hätten. „Ich würde für die Semmel auch 80 Cent zahlen, wenn es sie weiter gäbe.“

„Einfach schade“, kann sich auch der gebürtige Innstädter Egon Zauner nur anschließen. Der Geruch in der Backstube des denkmalgeschützten Gebäudes sei ungläublich. Die Gemäuer hätten seit Jahrhunderten passende Bedingungen zum Aufgehen der Brezen geschaffen und deren Duft aufgesogen. „So was wie diese Bäckerei gibt es sonst nirgendwo mehr“, ist er sich sicher. Seit mehreren Generationen kauft seine Familie dort ein. „Mein Bub hat dort seine ersten Semmeln alleine gekauft“, erinnert er sich. „Wenn der Ratzinger weg ist, fehlt nicht nur ein Bäcker, dann fehlt ein Stück Innstadt. Ein Stück Lebensgefühl fällt weg.“

Alles andere als Aufbackware

„Ehrlich? Mir geht es beschissen“, sagt Bäckereibetreiber Klaus Ratzinger auf die Schließung angesprochen. „Wenn man etwas mit so viel Herzblut, Leidenschaft und Liebe macht... Ich gehe mit einem weinenden Auge diesen Schritt.“ Der Grund: vor allem Personalmangel.

Letzten Montag hat Ratzinger spontan die Reißleine gezogen und sich für die Schließung entschieden, erzählt er. Nach dem Aus- bzw. Wegfall seines letzten Mitarbeiters „war die Arbeit einfach nicht mehr zu schaffen“. Nachts backen, tagsüber verkaufen. Zwar hilft die Lebenspartnerin in der Bäckerei, aber das geht so nicht auf Dauer. „Ab bis zu zwölf Mitarbeiter in der Bäckerei erinnert sich Klaus Ratzinger zurück, damals, als die Bäckerei auch noch mehr lokale Großkunden hatte.“

Mittlerweile reagiere keiner mehr, wenn eine Bäckerei Perso-

nal sucht, klagt Ratzinger sein Leid. Und wenn doch, dann stelle sich vielleicht ein Gelegenheitsarbeiter vor. „Aber bis ich ihn anlerne, bis er was kann, freut es ihn nicht mehr.“ Freilich sei die Bezahlung ein großer Faktor, um Personal zu bekommen und zu halten. Aber er müsse ja auch die Nebenkosten der Bäckerei abdecken können, sagt Ratzinger. „Und die Rohstoffe werden immer teurer, die Preise explodieren.“ Die Teuerung sei ebenfalls ein Grund für die Schließung. „Wie soll ich das umlegen?“, fragt der Bäcker. „Wenn es teurer wird, schmeckt das vielen Kunden auch nicht.“ Vor allem die Discounter machen mit ihren Tiefpreisen Konkurrenz.

An der Wand der Bäckerei zeigt ein gerahmtes, aber vergilbtes Bild ehemalige Mitarbeiter der Bäckerei. „Nicht mal Papa weiß genau, wer drauf ist, wahrscheinlich stammt das Bild aus der Zeit um die Jahrhundertwende“, sagt Klaus Ratzinger.

Er verbindet viel mit diesem Ort. Hier ist er als kleiner Bub fast jeden Sonntag bei der Oma gewesen. Er ist die Treppe hinunter in den Laden gestürzt, zur „Bumskopfschmelze“.

Seit 1871 betreibt die Familie Ratzinger nachweislich die Bäckerei in der Löwengrube 6. „So weit konnten wir das jedenfalls zurückrecherchieren“, sagt Ratzinger, der damit in vierter Generation Backstube und -laden leitet. Kurz-

zeitig hatte ein ehemaliger Geselle seines Vaters zwischen 2001 und 2010 die Bäckerei gepachtet. Im August 2010 dann übernahm Klaus Ratzinger den Betrieb. Nach mehreren Berufsjahren in der Spedition ließ er sich als Bäcker in die Handwerksrolle eintragen. „Mit 57 kann ich jetzt den Absprung in den Arbeitsmarkt vielleicht noch schaffen“, hofft Ratzinger. Das ändere aber nichts daran, dass ihm der Abschied wahnsinnig hart falle. „Wenn man auch sieht, wie zufrieden die Kunden sind“, seufzt er.

Ware auftauen und backen, wie man es unter anderem aus den Discountern kennt, komme in der Bäckerei Ratzinger nicht in Frage. Ratzingers Natursauerteigbrot

Markus Sturm verteidigt das Ordnungsamt

In einem dpa-Interview kritisiert die Kritiker der Verwaltung

Ein Sturm der Entrüstung ist in den vergangenen Wochen über das Ordnungsamt hereingebrochen. Viele Bürger und Politiker sind erzürnt über die Strafe für den Langlebenhof, der seinen Aronia-Essig vermeintlich falsch etikettiert hatte, über das Alkoholausschankverbot am Wochenmarkt und die verbotene Bestuhlung vor dem Dackelmuseum (PNP berichtete). Ein anderer Sturm springt der Stadtverwaltung jetzt zur Seite: SPD-Fraktionsvorsitzender Markus Sturm verteidigt die Entscheidungen der Stadt.

Sturm übt Kritik an den Kritikern, deren Beschwerden „nicht nur keinen sachlichen Halt“ hätten, sondern auch in einer Art geäußert würden, „die bei manchen ein geradezu beängstigendes Rechtsverständnis und ein seltsames Verständnis von Gleichbehandlung erkennen lässt“.

Zur Causa Langlebenhof sagt er aus Sicht der SPD-Fraktion, dass der Sachverhalt bereits auf das Jahr 2019 zurückgehe, „als das Landesamt für Umwelt und Lebensmittelsicherheit die Etikettierung gegenständlichen

Produkts als irreführend bewertet und deshalb beanstandet hat“. Die Stadt sei gehalten, Vorgaben des Landesamts zu vollziehen, die Frage des „Ob“ stelle sich dabei nicht. „Was die Frage des ‚Wie‘ anbelangt, hat nach unserem Dafürhalten die Stadt Passau ihren Ermessensspielraum zu Gunsten des Herstellers sehr wohlwollend ausgeschöpft“, meint Sturm, der Hersteller sei jedoch in Untätigkeit verfallen. Aus Sicht der SPD wolle er jetzt „durch ein Verwaltungs-bashing“ vom eigenen Fehlverhalten ablenken.

In Sachen Wochenmarkt konstatiert Sturm: „Die Verwaltung setzt auch hier nur

um, was der Gesetzgeber vorgibt.“ Die Direktvermarkter dürften jedoch ihre alkoholischen Produkte verkosten lassen.

Bleibt der größte Aufreger, das Dackelmuseum. Dazu sagt Sturm: „Das Aufstellen von Tischen, Stühlen und Schirmen in der von den Betreibern beabsichtigten Weise ist – zumindest derzeit – nicht genehmigungsfähig.“ Die bestehenden Verordnungen könnten verändert werden, doch bei der jüngst beschlossenen Änderung der Stadtbildsatzung habe niemand die Gelegenheit dazu genutzt, „auch nicht jene, die sich nunmehr lautstark zu Wort melden“.

Sturms Interview endet mit einem Seitenhieb in Richtung der Kritiker: „Vielleicht hätte aber auch hier der Grundsatz miteinander zu reden statt übereinander zu einer Lösung geführt. Vielleicht hätte man ja gemeinsam überlegen können, ob an Ort und Stelle nicht auch eine öffentliche Parkbank Platz finden hätte können. Zum Ausruhen und Philosophieren über Dackel und die vielen anderen Schönheiten, die unser Passau so bunt und liebenswert erscheinen lassen.“ – red

Der Nachbar



Da pfeift ein kalter Wind. (Zeichnung: Ringer)

Anzeige

Lamellendach Joy

schon ab 5999 €

Gibus-Lamellendach Joy in freistehender Ausführung (200 x 230 cm)

in RAL9010 Reinweiß

inkl. Linearmotor

inkl. 6-Kanal Fernbedienung

schon ab 5999 € (ohne Montage)

60 Jahre

Tritscheler GmbH
 Rollläden • Markisen • Insektenschutz • Fenster
 Waldstraße 24, 94121 Salzweg, Telefon: 0851 493 39 90
 info@tritscheler.de, www.tritscheler.de