

ERNSCHT.tv

bei Sehne – eine Nacht in der Bäckerei

Es ist 2 Uhr nachts. ERNSCHTine, das Filmteam von ERNSCHT.tv sowie ein Redakteur sind auf dem Weg nach Ehnigen. Hier hat die Familienbäckerei Sehne ihren Sitz und backt. Abends um 20 Uhr fangen die ersten schon an, alles vorzubereiten, ab 22 Uhr laufen die Öfen heiß. Wir kommen um 02:15 Uhr an – übermüdet, durchgemacht, verschlafen. Vor Ort steigt aber der Bär: Schon als wir einfahren, werden wir direkt vom Marketingleiter Marc Thollembeek und mehreren Mitarbeiterin empfangen. Versorgt mit frischem Kaffee und wachgerüttelt von dem eisigen Wind vor der Türe geht es direkt los.



Die Kamera ist parat, die Mikro-Kabel sind verlegt. In der ersten Halle bereits stapeln sich Tausende von Kisten, gefüllt mit frischen Backwaren, die an sämtliche im Umkreis befindliche Filialen adressiert sind und so schnell wie möglich ausgefahren werden. Es liegt ein hungrig machender Duft von warmem Brot und gebackenen Brezeln in der Luft – ein Paradies für unsere Geruchssinne. Im Anschluss geht es weiter zu den Steinofenbroten. Nachdem technische Probleme bei den Mikros bei den ersten Drehversuchen zu Verzögerungen geführt hat (sodass die Kamera immer zu spät auf den Ofen gezeigt hätte), glückt schließlich der dritte Versuch und die heißen, duftenden Steinofenbrote kommen rechtzeitig in das Bild der Kamera. Der für diesen Bereich verantwortliche Bäcker erläutert der neugierigen ERNSCHTine vor der Kamera, wie das mit den riesigen Öfen und den hunderten Broten, die hier stündlich produziert werden, abläuft.



Weiter geht es in die große Logistik: Man befindet sich in einem Meer von Türmen aus Brotkisten. Hunderte Kisten mit Backwaren werden hier von den vielen Männern verschoben, verladen und sortiert. Und das Alles in der Nacht um halb 3! Auch hier wird eine kurze Szene gedreht, das Filmteam hat sich eingespielt und die beiden Hauptdarsteller, ERNSCHTine und Herr Thollembeek, sind mittlerweile aufgetaut. Sie führen uns zur nächsten Station, der Teig- und Brötchenproduktion. In großen runden Kesseln wiegen die Bäcker kiloweise Zutaten wie Mehl, Butter und eigenen Natursauerteig ein und lassen den Teig von großen Maschinen rühren. Nach der Teiggare wird der Teig dann in die Brötchenmaschine verfrachtet, wo an verschiedenen Stationen die Brötchen geformt und in die richtige Anordnung gerückt werden, um danach unverzüglich in den Ofen zu wandern. Es macht zunehmend mehr Spaß, dem ganzen Backprozess zuzusehen und die fantastischen Gerüche zu genießen, da die Frühstückspause naht. Mitten im Trubel der hungrigen Berufstätigen, die vor der Arbeit noch kurz eine Butterbrezel in der Filiale kaufen wollen, können wir uns in Ruhe hinsetzen und nebst Kaffee und köstlichem Gebäck den Ablauf am nächsten Drehort durchsprechen: Die Konditorei.



Dort angekommen, steht der längste und aufwendigste Dreh bevor. Gleich an zwei Arbeitsstellen hat ERNSCHTine einige interessante Fragen zum Ablauf der Kuchen- und Tortenproduktion. Wie viele Torten hier in einer Minute produziert werden, ist wirklich unvorstellbar. Allein auf einem Tisch stehen schon mal 20 bis 30 Torten, die von den Mitarbeiterin in Handarbeit fertig gemacht und in die Logistik geschickt werden. Und schon kommen die nächsten Torten. Trotz allem können wir alle trotz Müdigkeit unseren Appetit auf die köstlichen Schwarzwälder Kirschtorten nicht unterdrücken – aber genascht wird dann in der zweiten Pause, unten in der Filiale. Es ist jetzt 7:00 Uhr. In der Pause treten erste schwere Müdigkeitserscheinungen auf, und leichte Konzentrati-

onnschwierigkeiten – aber der Dreh geht weiter, nun kommt noch die letzte Szene in der Filiale in der Böblinger Straße. ERNSCHTine lässt sich erklären, wie die Brötchen belegt werden und unterstützt die Verkäuferinnen kurze Zeit an der Theke.



Um 09 Uhr ist es soweit, der Dreh ist fertig, das Filmteam packt zusammen, noch ein Kaffee zum Abschied – und Abfahrt. Eine Nacht voller beeindruckender Erlebnisse in einer Bäckerei, in der die Leute dann arbeiten, wenn alle Welt schläft; und schlafen, wenn alle Welt arbeitet. Immer umgeben von fast unwiderstehlichen Düften aus den Öfen und leckeren Backwaren. Und das Alles jede Nacht, jeden Morgen.



Keine Lust zu lesen?
Hier kannst du
das Video ansehen!
www.ernscht.info



Die Schnelligkeit und Effektivität der Arbeit in der Bäckerei Sehne, sowie die Disziplin der Angestellten die hier von abends bis morgens stehen, ist wirklich beeindruckend. Tolle Erfahrung!