



→ DÜSSELDORF BEI NACHT:
DER FRISCHDIENST BRINGT GUT GEKÜHLTE BACKZUTATEN.

FRISCHE NACHT

REPORTAGE Alles schläft, einer fährt. Auf Achse mit Christian Peltzer, Frischdienst-Fahrer der BÄKO Düsseldorf eG.

TEXT UDO TAUBITZ, FOTOS KAI OETZBACH



MONTAG MORGEN,

01:30 UHR: Schichtbeginn. In der riesigen Lagerhalle vertreibt weißes Neonlicht jeden Gedanken an Nachtschlaf. Christian Peltzer streckt seinen kräftigen Rücken im Blaumann gerade durch – und beginnt seinen flotten Milchdienststanz: Traumwandlerisch wie bei einer lange einstudierten Choreographie entlädt er den Lieferwagen, der soeben angelandet ist. Er schwenkt Tetrapacks mit Milch und Sahne, stemmt Eimer mit Quark und verteilt alles lieferlistenge-mäß auf die einzelnen Laderampen seiner Kollegen.



02:50 UHR: Die anderen Fahrer treffen ein. Aus allen Ecken hallt es „n Morgen“ – obwohl es doch eigentlich „Gute Nacht“ heißen müsste. Eilige Betriebsamkeit füllt die Halle. Männer mit gelben Hubwagen sausen auf dem polierten Betonboden hin und her. „Wer sich schnell bewegt, friert nicht“, witzelt Christian Peltzer. In der Lagerhalle herrscht das ganze Jahr über Kühlschranktemperatur, knapp über null. Dafür sorgen Kühlaggregate an der Hallendecke; sie sehen aus wie monströse Weißwürste.



03:30 UHR: Auch im Laderaum von Peltzers 14-Tonner ist es kühl-schrank-kalt: Ein brummender Metallkasten auf dem Dach des Mercedes Atego sorgt für immerwährende Winterfrische. Ein kleiner Extra-raum hinter der Fahrerkabine ist für Tiefkühlwaren reserviert, dort sind es minus 18 Grad Celsius. „Die Kühlkette muss immer lückenlos dicht sein“, weiß Christian Peltzer. „Frische Zutaten für Ihren Bäcker und Konditor“, verspricht die Reklame draußen am Lieferwagen – und diesem Versprechen fühlt Peltzer sich verpflichtet. Rasch lädt er 10-Kilo-Blocks Backhefe, 5-Kilo-Tetrapacks Sahne, Plastiktüten voll geschälter Äpfel, Salatgurken aus Marokko, Tourierbutter ...



03:55 UHR: Peltzer macht die Schotten dicht. Im Laufschrift eilt er in den Aufenthaltsraum, füllt seinen Thermobecher mit Kaffee, schnappt sich seine Kilometeruhr aus dem Regal und läuft zu seinem Wagen. Er springt ins Fahrerhaus, legt die Pappscheibe in den Fahrtenschreiber – und schon erzittert der Brummimotor. Tour 7 beginnt: Willich–Düsseldorf, seit gut einem Jahr Peltzers Strecke.





04:20 UHR: Der rollende Kühlschrank fährt rückwärts ein zur ersten Station. Die Backstube der Filialbäckerei Tiggelkamp. Christian Peltzer hält vorm Lieferantentor, hüpft aus der Kabine, eilt ums Auto und schon hievt er die ersten Kartons auf die Sackkarre. Mit einem kräftigen „Guten Morgen“ stürmt Peltzer in die warme Backstube, manövriert seine kalte Ware vorbei an Teigbottichen und Backöfen direkt ins Kühllager. „Ich kenne meine Kunden, weiß genau, wo was hingehört“, sagt er.

04:50 UHR: Sterne funkeln, Vögel zwitschern. Aber für Romantik hat Christian Peltzer jetzt keinen Nerv. „Ich habe einen straffen Zeitplan, die Kunden warten auf frische Zutaten für ihre Produkte.“ 15 Minuten plus/minus gilt es einzuhalten. „Manchmal ist der Teig schon ausgerollt und nur die Erdbeeren fehlen noch“, erzählt Peltzer. Aber in der Bäckerei & Konditorei Christophel geht es heute ganz gemütlich zu. Die Ladentür steht offen, der BÄKO-Fahrer rollt Eier, Butter und Milch hinein. Inhaberin Kirsten Christophel freut sich sichtlich über den Besuch aus der Kälte: „Herr Peltzer ist immer pünktlich“, sagt sie. „Und er denkt sogar an das, was ich bei der Bestellung vergessen habe.“ Jeder BÄKO-Frischdienstlieferwagen hat eine Reservepalette mit „Basics“ dabei: Hefe, Sahne, Quark, frisches Obst.

05:10 UHR: Über den Rhein geht's Richtung Düsseldorf-Zentrum. Trotz der freien Bahn fährt Christian Peltzer ohne Bleifuß. „Bußgelder muss ich aus eigener Tasche zahlen“, schmunzelt er. Die Straßen im Stadtzentrum sind nachts zugestellt, aber vor der Bäckerei Hinkel gibt's gerade wundersamerweise einen Stellplatz, der groß genug ist für den LKW. Hinkel bekommt jede Menge Butter und Backhefe, die der BÄKO-Lieferant wie selbstverständlich direkt ins Lager rollt. Bäckermeister Olaf Kleemann lobt ihn überschwänglich: „Er ist sehr flexibel. Man kann ihm auch mal sagen, dass etwas woandershin muss als sonst.“ Für den Reporter gibt's eine Tüte mit Frischgebackenem, aber Peltzer geht leer aus. „Die wissen hier, dass ich Diät mache. Zur Kommunion meiner Zwillinge will ich wieder in meinen Hochzeitsanzug passen.“

07:00 UHR: Der japanischen „Taka Bäckerei“ bringt Peltzer Milch, Sahne und deutsche Butter. 16 Bäcker und Konditoren stehen insgesamt auf dem Tourplan. Einer hat seinen Laden in einer U-Bahn-Station. „Die Rolltreppe mit der Sackkarre runter – das ist immer wieder ein Abenteuer“, sagt Christian Peltzer.

09:10 UHR: Das leer geräumte Kühlauto fährt auf dem heimischen Parkplatz vor. An der betriebseigenen Zapfsäule tankt der Fahrer seinen Wagen. Mit einem Dampfstrahler reinigt er den Laderaum. Er bringt Lieferscheine und Kilometerscheibe ins Büro. Dann ist Feier-„Abend“. Zu Hause wird Christian Peltzer sich gleich hinlegen: „Obwohl ich zu Schichtende munterer bin als am Anfang.“ Drei, vier Stunden Schlaf, dann ist Zeit für die Kinder. Dann noch mal schlafen, bis kurz nach Mitternacht der Wecker klingelt – im Namen der Frische.

INFO BÄKO-Flotte

Was vor 100 Jahren mit einem Pferdewagen begann, hat sich zu einem PS-starken Fuhrpark ausgewachsen: Die BÄKO-ZENTRALE NORD eG und die 23 Regionalgenossenschaften und GmbHs der BÄKO GRUPPE NORD bilden ein bundesweit einmaliges logistisches Netz für rund 8.100 Backbetriebe.



NOCH'N TOAST, NOCH'N EI

ERNÄHRUNG Die deutsche Frühstückskultur löst sich in Coffee-to-go auf. Aber nur werktags. Am Wochenende verdrängt die Morgenmahlzeit das Mittagessen.

TEXT UDO TAUBITZ



Der Arbeitstag eines Bundesbürgers beginnt im Durchschnitt um 7.30 Uhr. Zwar bleibt das Frühstück dem deutschen Volk die liebste Mahlzeit. Doch frühstücken nur noch 72 Prozent der Bundesbürger an einem normalen Werktag, wie eine Forsa-Umfrage ergab. Frühstücksmuffel nennen zwei Hauptgründe für ihren Verzicht: keine Zeit (53 Prozent) und keinen Hunger (51 Prozent). Vor allem bei den Jungen unter dreißig fällt das Frühstück immer öfter aus. Viele stürzen auf dem Weg zur Arbeit höchstens einen Coffee-to-go runter. Kraftlosigkeit und mangelhafte Konzentration sind die Folge. Kein Wunder, wenn die Chinesen langsam unsere Wirtschaft übernehmen: Sie mampfen bei Tagesanbruch fleißtreibenden Reis und Miso-Suppe.

FRAUEN MÖGEN'S SÜSS

Im europäischen Vergleich sind wir aber noch gut dran: Während die Engländer am fetten Schweinespeck zutschen und die Franzosen am

Croissant knabbern, kommen auf den typisch deutschen Frühstückstisch deutlich gesündere Morgenspeisen: Vollkornbrötchen, Käse, Ei, Müsli mit Obst liegen auf der Beliebtheitskala ganz oben. Marmelade ist bei Frauen sehr beliebt, Männer greifen schon beim Frühstück gern zur Wurst. Trendige Produkte wie Donuts, Bagel oder Muffins essen neun Prozent der Frühstücksfans. Dass das Frühstück den Deutschen, auch den jungen Leuten, noch immer heilig ist, zeigt sich jeden Sonntag. In den Städten hat die Verabredung zum Frühstück oder Brunch längst Kultstatus. Die öffentliche Frühstückskultur verdrängt langsam sogar das Mittagessen. Im trendigen Berlin gibt es unzählige Lokale, die in ihren Karten „Frühstück von 10 bis 21 Uhr“ anbieten. Das Morgenmahl außer Haus ist formal modern, doch inhaltlich traditionell: Im „Meisters“ in Stuttgart zum Beispiel bekommt man für 9,50 Euro zwei Eier nach Wahl, ein Brötchen, zwei Scheiben Toast, dazu einen Tel-

ler mit drei Sorten Käse, zweimal Wurst, einmal Schinken und drei Süßigkeiten zum Verstreichen plus ein Warmgetränk.

FRÜHSTÜCKS ORGIE STATT KAFFEE QUICKIE

Aber nichts geht über ein Frühstück im Bett. Was gibt es Schöneres, als wenn die (oder der) Liebste Brötchen holen geht, während in der Küche Eier im Wasser blubbern und frischer Kaffeeduft ins Schlafzimmer zieht! Aber Vorsicht Nebenwirkungen: Krümel im Bett haben schon manche Ehe entzweit. Was wiederum schlecht ist für die nationale Frühstückskultur. Denn in Wahrheit – so vermuten Psychologen – verzichtet die Hälfte der jungen Deutschen nicht aus Zeitnot aufs Frühstück, sondern weil sie Single sind. Alleine essen verdirbt den Appetit.