IM GESPRÄCH

Unter Freunden

Wir treffen heute Jörg Stichnoth, der gemeinsam mit seinem Bruder Dirk die von seinem Vater gegründete Goldschmiede Stichnoth führt. Sein Gesprächspartner ist Harald Luther, pensionierter Bäckermeister und Präsident des Männerchors der Hannoverschen Bäckerinnung. Er freut sich über den Ort des Treffens, ein Traditionscafé, in dem er 1968 seine Freisprechung als Bäckergeselle erlebte. Nach einem kurzen Schwenk über traditionelle Freisprechungen im Goldschmiede- und Bäckerhandwerk kommen wir zur Vorstellungsrunde.

JS: Ich bin in Hannover geboren und habe hier meine Ausbildung zum Goldschmied gemacht, bei Uwe Böttinger in der Königstraße. Danach habe ich in Frankfurt Schmuckdesign studiert und mich parallel dazu in Idar-Oberstein zum Diamanten- und Edelsteingutachter fortgebildet. Ich bin dann relativ schnell wieder nach Hannover zurückgekommen und habe, anstatt direkt ins Familienunternehmen einzusteigen, hier am Kröpcke mein erstes eigenes Geschäft eröffnet. Mein Bruder, der etwas jünger ist, war auch noch nicht so weit. Es war mir wichtig, erstmal eigene Ideen zu entwickeln und mich hier zu vernetzen. Als meine Eltern sich irgendwann zurückziehen wollten, haben wir alles zusammengeführt und ein Unternehmen mit 300 Mitarbeitern mit Filialen von Hamburg bis Dresden und München daraus entwickelt. Einige der Filialen haben wir inzwischen wieder geschlossen, weil wir unser Konzept immer wieder angepasst haben. Schon im Jahr 2000 gab es eine kleine Krise, dann die Finanzkrise … Wir hatten vorher allein in Frankfurt sechs Filialen. Nach der Öffnung Russlands kamen die Leute mit Bargeldkoffern. Und auch die Börsianer waren unglaublich fixiert auf Uhren. Nach etlichen Pleiten kamen die wieder, damit wir unsere Teile zurückkaufen.

Jörg Stichnoth

Bernd Schwabe, Wikipedia

Ist das üblich?

JS: Schon, es ist ja ein geschlossenes System. Wir kaufen alten Schmuck an, schmelzen Metalle ein und verwenden alles wieder. Wir kaufen aber auch alte Entwürfe an, um sie zu sammeln, und zu zeigen, wie sich der Geschmack entwickelt. Es gibt ja immer wieder ganz neue Produkte!

HL: Das ist wie in der Brotkultur. Es gibt hier 3.500 dokumentierte Brotsorten. Jedes Jahr kommen neue dazu. Das zeichnet die deutsche Brotkultur aus, die deshalb auch Weltkulturerbe geworden ist.

JS: Das müssen wir mit dem Schmuck auch noch hinkriegen!

HL: Aber meine Vorstellung fehlt noch: Ich bin Bäcker- und Konditormeister, geboren in Dresden, wo ich meine Kindheit verlebt habe. Wir mussten die DDR aus politischen Gründen verlassen, es war absehbar, dass mein Vater sonst verhaftet worden wäre. Kurz haben wir in Berlin gelebt, in der Oderberger/ Bernauer Straße, wo die Häuser im Osten waren und die Bürgersteige im Westen. Das war eine interessante Zeit, die mich sehr geprägt hat. Seit 1960 lebe ich in Hannover. Mein Vater war Bäcker, und ich wollte nicht direkt in seine Fußstapfen treten, sondern Konditor werden. Bei Gerhard Meffert konnte ich diesen Wunsch umsetzen. Mein Vater hatte sich in Hannover selbständig gemacht, und dort habe ich im Anschluss erst mal gearbeitet. Ich habe die Bäckerei später übernommen, bin aber voll in den Umbruch geraten, als sich alles hin zu großen Ketten mit Backshops in Supermärkten entwickelte. Ich musste das Geschäft schließlich aufgeben. Das war ein Verteilungskampf, den der Lebensmittel-Einzelhandel gewonnen hat. Eine schlechte Zeit für Handwerksbetriebe. Als ich freigesprochen wurde, gab es in Hannover noch 625 eigenständige Bäckereien. Heute sind es in der ganzen Region, die ja viel größer ist, meines Wissens 39 Betriebe. Meine zweite Leidenschaft neben dem Backen ist das Singen. Hier in Hannover wurde 1878 der Männerchor der Bäckerinnung gegründet, seitdem sind wir aktiv, auch wenn wir mehr und mehr über Mitgliederschwund klagen. Noch sind wir 22 Sänger. Aktuell proben wir auf der Zuschauertribüne im Stadion von Arminia Hannover, da haben wir Platz. (lacht) Es gibt noch 32 Bäckerchöre in Deutschland, aber alle sind überaltert.

Also weniger Bäckereien gleich weniger singende Bäcker?

HL: Ja, natürlich. Obwohl wir uns längst geöffnet haben, die Wenigsten bei uns sind noch Bäcker. Wir möchten auch mit unseren Kunden singen! Alle, die ein bisschen Sinn fürs Handwerk haben, sind herzlich willkommen. Es gibt eine riesige Tradition berufsständischer Chöre, die Post war da früher sehr aktiv, die Üstra, die Bahn … Das gibt es alles nicht mehr. Als einzige sind der Fleischerchor übrig geblieben, die Bäcker und der Polizeichor. Wir versuchen jetzt, das zusammenzuhalten und uns zu präsentieren. Deshalb freue ich mich über dieses Gespräch!

JS: Ich hatte keine Ahnung, dass es einen Bäckerchor überhaupt gibt! Aber diese Entwicklung bei den Bäckereien ähnelt der in meiner Branche. Es gibt eine Konzentration auf die Unternehmen, die sich ihre Leistungsfähigkeit erhalten können. Ein kleines Unternehmen kann oft nicht die Vielfalt anbieten, die der Kunde erwartet. Aber wir waren noch nicht fertig mit der Vorstellung.

HL: Das Konzept der Bäckerei Bosselmann, wo ich nach der Schließung meines Geschäfts weiter gearbeitet habe, hat mir gefallen. Und wie es das Schicksal manchmal so will – zwei Monate später fragte mich der Inhaber, der zufällig meinen Nachbarn kannte, ob ich nicht für ihn arbeiten wollte. 1998 war das. Ich wurde dort so eine Art wandelndes Logo! (lacht) Ich habe bis zu meiner Rente 2015 dort gearbeitet und bin immer noch dabei, das ist einfach meine Welt. Auf dem Weg hierher bin ich von vier ehemaligen Kunden angesprochen worden. Das ist das Schöne an Hannover! Im Grunde stellen wir beide ja ein Stück Hannoversche Kultur dar, weil wir für Hannoversche Unternehmen stehen. Leider werden es weniger, vor allem im Innenstadtbereich.

JS: Aber dafür entsteht auch immer Neues, neue Konzepte, junge Formen, neue Berufszweige. Vielleicht entwickeln die sich eher „aus unseren Augen heraus".

Die Goldschmiede Stichnoth kooperiert mit dem Hannoverschen Laserzentrum. Wie kam es dazu?

JS: Wir haben für uns einfach festgestellt, dass das tradierte Handwerk so keine Zukunft hat. Es ist die Basis, deswegen bilden wir auch aus. Aber wir arbeiten viel mehr am Computer, die Schmuckstücke werden gedruckt, in Wachs, woraus dann Gussformen hergestellt werden. Der nächste Schritt ist dann der Druck direkt in Edelmetall. Da kann man sein Schmuckstück wachsen sehen wie einen Baum. In Zukunft wird man mit 3d-Druckern alles drucken können, jedes Material.

HL: Auch Marzipan! Zu uns kommen die Kunden ins Geschäft mit Fotos und bekommen die auf ihre Torten gedruckt.

JS: Das Problem beim Handwerk ist ja, dass viele denken, alles müsse so wie früher sein. Viele Handwerker wollen notwendige Veränderungen nicht zulassen, weil ihnen das Angst macht oder sie aus Altersgründen kein Interesse mehr daran haben, sich zu verändern. Das hat dazu geführt, dass das Handwerk immer mehr ausstirbt. Viele haben es sich leicht gemacht, indem sie dann

Produkte gehandelt haben, die in Asien hergestellt wurden. Das funktioniert eine Zeit lang.

Und dann macht der Nächste es billiger.

JS: Genau. Und das war für uns der Anlass, zu sagen: „Wir machen in Zukunft wieder alles selbst." Wir haben unsere Produktion dann völlig neu aufgesetzt, vergrößert, und früh mit der Digitalisierung angefangen. Wir haben fünfachsige Fräsmaschinen gekauft – im Grunde alles, was in China steht, um hier in Deutschland selbst zu produzieren. Das ist auch gar nicht teurer. Letztlich sind die Prozessketten ja hier genau die gleichen. Uns ermöglicht das, sehr geringe Stückzahlen anzufertigen. Das ist ressourcenschonend, denn keiner kauft mehr diese Mengen an Waren! Es gab in den letzten fünf Jahren einen Bewusstseinswandel, vielleicht ist das auch ein Erfolg von Greta, und Corona hat es noch einmal gezeigt: Wir brauchen Konsum nicht als Masse, sondern als Qualität. Unsere Prozesse sind transparent, man kann zuschauen, wie ein Uhr oder ein Schmuckstück entsteht, und kann dabei erkennen, das es sich um höchste Qualität handelt.

HL: Und es wird eine ganz andere, emotionale Verbindung dazu hergestellt.

Und die Idee, etwas Billiges zu kaufen, zu sparen, passt eigentlich auch nicht zu einem Schmuckstück.

JS: Natürlich, das Material kostet immer. Billig ist ja relativ. In meinen Augen gibt es nichts Billiges. Man kauft zu viel von dem, was man nicht braucht, und irgendjemand zahlt den Preis. Ich würde mir heute kein Hemd aus Thailand mehr kaufen.

Ist denn die Herkunft Ihrer Diamanten immer nachvollziehbar?

JS: Überall, wo es um viel Geld geht, gibt es Menschen, die das missbrauchen. Wir haben sehr intensiv über dieses Problem nachgedacht, und lösen es, indem wir die Diamanten auf einer Diamantbörse einkaufen, die keine Diamanten aus Krisengebieten handelt. Der Handel mit Diamanten ist sehr stark reglementiert, das sind Strukturen, die sich auch nicht umgehen lassen, und die natürlich auch mit Sicherheit zu tun haben. Blutdiamanten und Gold, das von Kindern geschürft wird, die Zeiten sind vorbei. Aber es gab Skandale, wie in vielen anderen Branchen auch.

HL: Wie in meiner, wo vorgefertigte Teigwaren aus Polen, Ungarn und Rumänien hierher gekarrt wurden. Aber ich glaube, da hat sich viel verbessert, das macht heute keiner mehr, zumindest wird das nicht in den Bäckereien verkauft.

Gibt es in dem Bereich nicht auch eine Rückbesinnung auf regionale Herstellung und die Förderung lokaler Strukturen?

HL: Ich denke schon. Und da kommen wir wieder auf Corona, denn die Pandemie hat das Bewusstsein dafür geschärft. Ich hoffe, dass das nachhaltig ist. Da kommt für mich dann der Freundeskreis ins Spiel, der genau das tut, lokale Beziehungen und Strukturen stärken.

JS: Der Freundeskreis ist einmalig in Deutschland! Sich gegenseitig kennenzulernen, sich auszutauschen ist so inspirierend, man bekommt Zugang zu Menschen oder Dingen, an die man sonst nie gedacht hätte. Den Bäckerchor finde ich zum Beispiel total spannend, man müsste eigentlich darüber nachdenken, einen Mitarbeiterchor zu gründen …

Oder Goldschmiede aufnehmen im Bäckerchor!

HL: Na klar! Bei uns sind alle möglichen Berufe dabei, vom Feuerwehrmann bis zum Arzt.

Aber Männer müssen es sein?

HL: Es ist ja ein Männerchor. Das ist ja eine ganz andere musikalische Ausrichtung als ein gemischter Chor.

Gibt es denn ein speziell auf Bäcker zugeschnittenes Liedgut?

HL: Ja, es gibt die sogenannte „Schallerfleppe", ein Liederbuch der Wandergesellen, das enthält auch die Lieder der Bäcker. Die meisten stammen aus der Zeit um 1900. Wir würden das gerne weiter pflegen und ich hoffe, dass wir als Chor die Pandemie überstehen.

JS: Ich wäre da nicht so pessimistisch. Ich glaube, gerade wenn man eine Weile auf etwas verzichten muss, möchte man es später umso mehr. Wir werden volle Säle haben, sobald das Pandemiegeschehen das wieder zulässt. Man darf nur nicht aufgeben und muss im Kleinen weitermachen. Der Bäckerchor wird einen riesigen Erfolg haben, wenn er sich vielleicht noch ein bisschen mehr öffnet! Und sich einfach mal auf dem Opernplatz aufstellt mit 22 Mann, dann ist doch was los!

Oder vor dem Altersheim?

HL: Das machen wir sowieso!

JS: Wir müssen dafür sorgen, dass durch solche Aktionen ein Gemeinschaftsgefühl entsteht und sich jeder mitgenommen fühlt. Dass sich nicht jeder ins Private zurückzieht, sondern hierher kommt, in die Stadt. Die Städte brauchen uns als Menschen, damit sie weiter leben können.

HL: Gerade die Innenstädte.

JS: Die Innenstadt lebt mittlerweile von der Gastronomie, das war auch schon vor Corona so. Innenstädte waren immer in ständiger Veränderung, und das müssen sie auch sein. Nur muss man jetzt überlegen, wie man so eine Zone neu definiert? Was brauchen wir? Welche Form finden wir, damit sich hier Leben entwickelt? Das ist ein langer, schwieriger Prozess, der Geduld und auch Geld braucht. Aber es liegt, und jetzt bin ich wieder beim Freundeskreis, an den Menschen, die in einer Stadt leben, das mit den Besitzern der Immobilien gemeinsam zu entwickeln.

Und wir müssen vielleicht weg von der Masse. Davon, dass ein Geschäft nur funktioniert, wenn Massen von Konsumgütern täglich über den Ladentisch gehen.

JS: Dieser Prozess ist ja eigentlich schon seit 10 Jahren im Gange. Massenkonsum braucht keiner mehr. Bessere Qualität, bessere Beratung …

HL: Service!

JS: … das muss man kultivieren. Das wird die Zukunft des Handels sein. Das bedeutet aber, dass man viele der aktuellen Flächen gar nicht mehr braucht. Was macht man also damit? In Frankfurt haben wir ein Projekt gestartet, das wir mit dem Franziskaner Bruder Paulus zusammen betreiben. Es ist ein Museum, eine unserer ehemaligen Filialen, in dem wir alle Güter ausstellen, die ein Obdachloser für sein Leben benötigt. Das ist interessant, weil viele gar nicht wissen, was es bedeutet, obdachlos zu sein, und wie es dazu kommt.

Das nächste Projekt ist ein Restaurant, in dem hervorragend gekocht wird, in dem alle Bürger ganz normal bezahlen, Obdachlose aber umsonst essen können. Das soll sie von der Straße holen und ins normale Leben hinein führen. Die Grundidee beider Projekte ist: Wie mache ich Stadtgesellschaft wieder interessant, wie durchmische ich das soziale Leben? Über Kunst und Kultur müssen wir festgefahrene Strukturen aufbrechen.

Vor allem, wenn wir Kulturhauptstadt werden wollen.

HL: Da kann der Freundeskreis eine ganz wichtige Funktion haben.

JS: Er hat über 1000 Mitglieder, die dazu in der Lage sind, soziales Miteinander vorzuleben und Menschen einzubinden. Er kann auch wirklich noch deutlich aktiver werden. Die Politik hat in dieser Hinsicht versagt, finde ich, denn sie bedient immer Interessen und treibt einen Keil zwischen die Leute. Die Stadtgesellschaft hat aber ein gemeinsames Interesse: Wir wollen uns hier wohl fühlen.

Interview und Text: Annika Bachem

Harald Luther

Bernd Schwabe, Wikipedia