

KLEINE
BRÖTCHEN,
SATTE

ER N T E



Foto: Shutterstock

Es sind die Querdenker und die Quereinsteiger, die dem Beruf des Bäckers neuen Glanz verleihen. Mit mehr Zeitaufwand und weniger Zutaten, mit höherer Qualität und kleinerem Sortiment verwandeln sie Mehl schlussendlich zu Gold.

TEXT TOBIAS MÜLLER

Sebastian Däuwel und Daniel Petruccelli von den »Brotpuristen«.



Bei den neuen Bäckern steht Qualität vor Quantität und Muße vor Geschwindigkeit. So ein Teig braucht eben seine Zeit.



Bei den »Brotpuristen« gibt es jeden Tag nur drei Sorten Brot und ein Baguette.

100% Roggen

Fotos: Sebastian Weindel, Gert Krautbauer, beige stellt

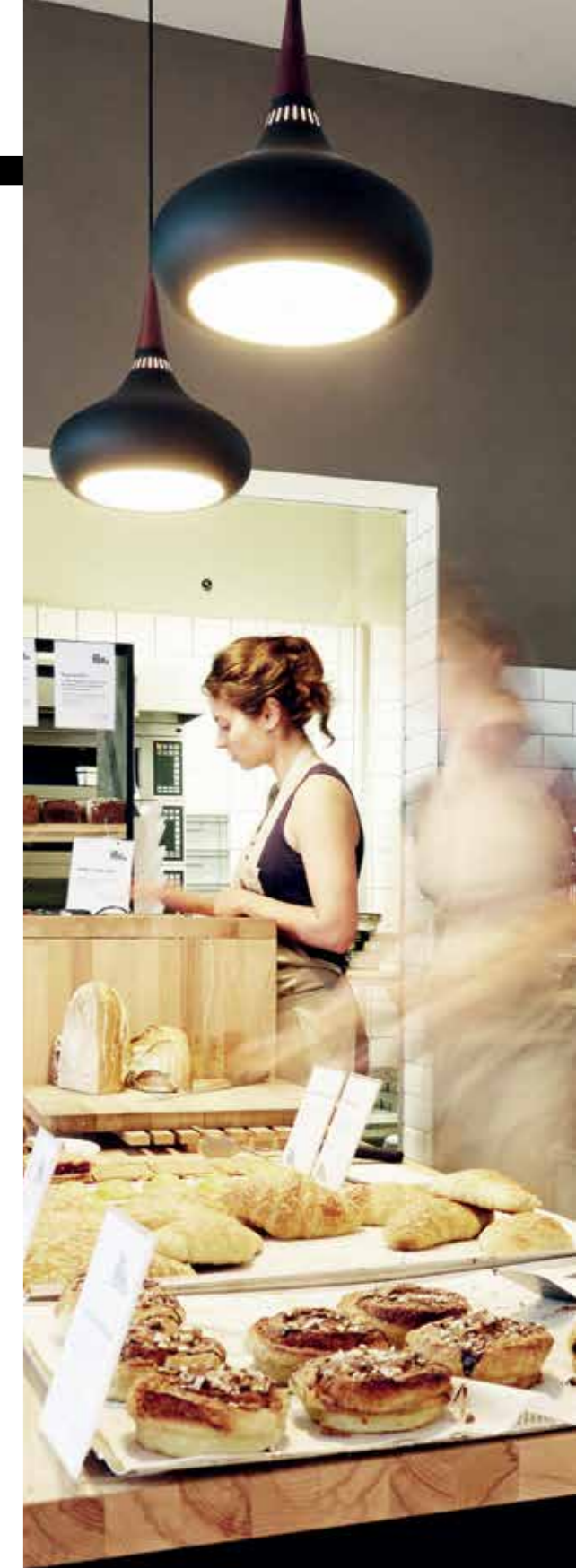


Wer sich mit Brot und Bäckern in Deutschland beschäftigt, der stößt auf eine höchst interessante, höchst lebendige Szene – und ein gespaltenes Land. Dem grassierenden Glutenfrei-Wahn steht ein rasant wachsendes Interesse an hochwertigem Brot gegenüber, die Bestsellerlisten bei Amazon sind gleichzeitig voll mit »Low Carb«-Rezeptsammlungen und -Backbüchern. Ähnlich widersprüchlich geht es bei den Bäckern zu: Die klassischen Bäckereien verschwinden aus den deutschen Städten – statistisch gesehen sperrt jeden Tag eine zu. Gleichzeitig aber florieren die ganz kleinen, qualitätsbewussten Betriebe.

Beide Entwicklungen könnten die gleiche Ursache haben: dass jahrelang immer schlechteres Brot gebacken und verkauft wurde. Glücklicherweise zeigen sie aber auch, dass das nicht so sein muss. Und es gibt genug Menschen, die bereit sind, das zu ändern. »Uns geht es allen um eines: Wir wollen schmackhaftes, gutes Brot backen – mit so wenigen Zutaten wie möglich, weil wir frustriert sind von der Qualität beim Bäcker und im Supermarkt. Wir haben die Schnauze voll und sagen, dann backen wir es halt selbst«, sagt Sebastian Däuwel, Gründer der Bäckerei »Die Brotpuristen« in Speyer in Rheinland-Pfalz.

Dort wird so manches anders gemacht als in einer herkömmlichen Bäckerei: In dem Laden gibt es jeden Tag nur drei verschiedene, wechselnde Brote und ein Baguette zu kaufen, die alle in Handarbeit und mit nichts außer Mehl, Wasser und Salz hergestellt werden. Geöffnet ist von Dienstag bis Freitag, immer nur von 15:30 bis 18:00 Uhr, gebacken wird erst ab sieben in der Früh. »Bäcker klagen immer, dass sie keinen Nachwuchs finden wegen der blöden Arbeitszeiten. Wir haben die daher einfach mal in Frage gestellt«, sagt Däuwel. Mit Erfolg: Wenn er nach nur zweieinhalb Stunden schließt, ist er meistens ausverkauft.

Däuwel gehört zu jener Art Bäcker, die derzeit in Deutschland am erfolgreichsten sind: zu den motivierten Quereinsteigern. Er hat ursprünglich Betriebswirtschaft studiert und in Ludwigshafen für einen großen Energieversorger im Controlling gearbeitet. Erst 2012 begann er, hobbymäßig Brot zu backen, 2015 schmiss er dann seinen Job hin und sperrte kurz darauf die Bäckerei auf. Heute beschäftigt er zwei ausgebildete >





Sebastian Däuvels Philosophie:
»Schmackhaftes Brot backen mit
so wenig Zutaten wie möglich.«

Rat an angehende Bäcker: Erst einmal die Branche hinter sich lassen und etwas anderes kennenlernen – und dann mit dem Blick des Außenseiters eine Bäckerei aufsperrern.



Die Bäckerei Erbel ist bekannt für ihre handwerklichen Brote.

> Bäckermeister, eine Backstubenhilfe und mehrere Verkäufer.

Däuvel ist kein Einzelfall. Die »Bread Station« in Berlin etwa, eine hippe Bäckerei mit eigener kleiner Mühle am Maybachufer, wurde von Magnus Grubbe aufgesperrt, der ursprünglich Politikwissenschaft und Umweltpolitik studiert hat. Das »Brot-Werk«, ebenfalls in Berlin, wird von einem gelernten Spediteur und einer Stewardess betrieben, die »Brotklappe«, die aktuell gefragteste Bäckerei Weimars, wird von einem ehemaligen Kaufmann und einer Marketingfachfrau geleitet. Und Lutz Geißler, Deutschlands führender Brot-Blogger und Back-Autor, ist gelernter Geologe.

Diese Leute sind oft gerade deshalb erfolgreich, weil sie keine Bäcker Ausbildung genossen – oder vielleicht besser: erlitten – haben. »Ich bin ein großer Freund des Quereinsteigertums«, sagt etwa Arnd Erbel, der sich selbst »Freibäcker« nennt, Vertrauensbäcker zahlreicher Spitzenrestaurants, vor allem

aber selbst gelernter Bäckermeister und Konditor. »Es gibt zwar gute Fachkräfte an den Schulen, aber trotzdem wird oft nicht mehr die nötige Qualität gelehrt. Dem Bäcker ist es lange bequem gemacht worden mit Fertigsauerteig-Pulver und Vollkornbackmischungen.« Sein Rat an angehende Bäcker: Erst einmal die Branche so weit wie möglich hinter sich lassen und etwas anderes kennenlernen – und dann erst mit dem Blick des Außenseiters und ohne Betriebsblindheit eine Bäckerei aufsperrern.

Jungbäcker Däuvel besucht derzeit die Meisterschule, um seinen formalen Titel nachzuholen – und ist ein wenig enttäuscht. »Das dort vermittelte Know-how geht oft nicht so in die Tiefe, wie es sein müsste«, sagt er. »Und beim Thema Sauerteig zum Beispiel haben viele Hobbybäcker mehr Ahnung als klassisch ausgebildete Bäcker. Als ich meine ersten Bäckermeister eingestellt habe, habe ich gemerkt: Für sie steht die Uhr im Vordergrund, alles muss schnell gehen, sie sind stolz, wenn sie große Mengen produziert haben. Bei uns ist das umgekehrt. Da geht Qualität vor Quantität.«

Bäckermeister Erbel gibt ihm recht: »Das Bäckersterben hat auch damit zu tun, dass viele Bäcker austauschbar sind«, sagt er. »Und wenn man sich nicht mit Qualität

> hervortut, dann entscheidet, wer das bessere Marketing hat. Und das sind die Großen.« Wenn zudem beide mit Fertigbackmischungen oder zahlreichen Zusätzen und Hilfsmitteln arbeiten, gewinnt die teurere Maschine – die Ketten bieten daher oft bessere Produkte zu günstigeren Preisen als die traditionellen Kleinbetriebe.

Erbel geht seit Jahren konsequent einen sehr anderen Weg: den der bedingungs- und kompromisslosen Qualität, oder, wie er es formuliert: »Ich lebe davon, dass Menschen ganz genau hinschauen.« Alle seine Brote sind handgeformt und ohne jegliche Zusätze gebacken. Der Großteil seines Mehls kommt von Getreide, das ein lokaler Bauer in Absprache mit ihm anbaut und das schließlich von einem Müller wieder in Absprache mit ihm und nach seinen Vorstellungen vermahlen wird. Einen Großteil seines Mehls mahlt er gleich selbst, wofür er sich mehrere unterschiedene Mühlen angeschafft hat, für die er wiederum mit Deutschlands letztem Naturmühlsteinbauer zusammengearbeitet hat. Und für seinen berühmten Panettone importiert er Hartweizenmehl aus Norditalien, weil das Klima in Deutschland die gewünschte



Naturbelassene Spezialitäten der Bäckerei Erbel.



Weizenqualität meist nicht zulässt. Das Ergebnis sind Brot und Gebäck, um das sich die Kunden reißen, darunter viele von Deutschlands Spitzenrestaurants – Erbel verkauft es unter anderem an den Zweisterne »Essigbrätlein« in Nürnberg, mit dessen Köchen er auch eine spezielle Lebkuchen-Edition bäckt. Damit auch jene Menschen es kosten können, die >

Die hippe »Bread Station« in Berlin hat eine eigene kleine Mühle am Maybachufer.



> nicht in seine Läden in Dachsbach und Neustadt/Aisch kommen können, verschickt er es mit der Post. Sicher, mit den Preisen beim Diskonter kann und will Erbel nicht mithalten, seine Laibe kosten gut und gern mal über sechs Euro pro Kilo. »Ich will nicht Mehl zu Gold machen«, sagt er, »ich will einfach gut backen, und Feierabend.«

Dass eine solche Philosophie nicht nur im ganz Kleinen funktioniert, beweist seit einigen Jahren Wolfgang Pfeifle, Chef der gleichnamigen Bäckerei in Freiburg. Die kleine Kette hat zehn Geschäfte in der Stadt und verkauft täglich zwischen 1200 und 1500 Kilo Brot, das weit über die Stadt-, ja sogar über die deutschen Landesgrenzen hinaus berühmt ist. Die Laibe werden nach dem Kneten alle handgefertigt, Bäckerhefe kommt kaum noch zum Einsatz. Stattdessen arbeitet die Bäckerei Pfeifle beim Brot mit vielen Sauerteigen und langen Gärzeiten, beim Kleingebäck mit etwas Sauerteig und nur wenig Backmalz.

»Wir haben vor ein paar Jahren gemerkt, dass unser Ruf besser war als unsere Ware. Wenn wir uns nicht



»Ich will nicht Mehl zu Gold machen. Ich will einfach gut backen, und Feierabend.«

ARND ERBEL, Bäckermeister



»Gutes Brot verkauft sich wie von alleine!«, so Bäckermeister Wolfgang Pfeifle.

beeilt hätten, dann hätten wir jetzt eine Bäckerei wie jede andere, mit Preisen, die man nicht authentisch erklären hätte können«, sagt Pfeifle. Er stellte auf Sauerteigverfahren und Handarbeit um. Um das möglich zu machen, wurde das Sortiment um zwei Drittel reduziert – die Bäckerei bietet heute nur mehr etwa zehn verschiedene Brote und Kleingebäck an. Weil das trotzdem mehr Arbeit machte, wurde die Mitarbeiterzahl verdoppelt, und die Preise wurden je nach Produkt zwischen 10 und 40 Prozent angehoben. Das Ergebnis? Deutlich mehr Kunden und Absatz.

Der Filialist verfolgt damit den gleichen Weg, den auch Quereinsteiger Däuwel geht und den man die Japanisierung der Backbranche nennen könnte: Reduktion und Konzentration auf das Wesentliche. In Japan, einer der größten kulinarischen Kulturen der

Welt, ist es seit jeher üblich, dass Restaurants und Köche sich auf eine Art von Speisen spezialisieren: Sie bieten etwa nur Tempura oder nur Ramen an.

Eine ähnliche Richtung könnten auch die deutschen Bäcker einschlagen. »Meine These ist, dass es in Zukunft noch mehr in Richtung Spezialisierung gehen wird«, sagt Däuwel. »Wir machen nur Brot, ein anderer macht nur Plunder und so weiter. In Freiburg gibt es bereits jetzt einen, der macht nur Käsekuchen«, meint Däuwel weiter.

Das mag für Alteingesessene bedrohlich klingen, kann aber sehr gut funktionieren. »Sicher waren wir vor der Betriebsumstellung nervös«, sagt Bäckermeister Pfeifle, »aber Angst ist ein schlechter Berater. Wenn ein Bäcker Lust hat und keine Angst, sich Mühe zu machen, hat er gutes Brot. Und das verkauft sich wie von alleine.«