Die QUERBÄCKER

Eine neue Generation entdeckt die Liebe für das echte Backhandwerk und sorgt für Wirbel in der Bäckerszene – aber auch für lange Schlangen vor ihren neu eröffneten Bäckereien.

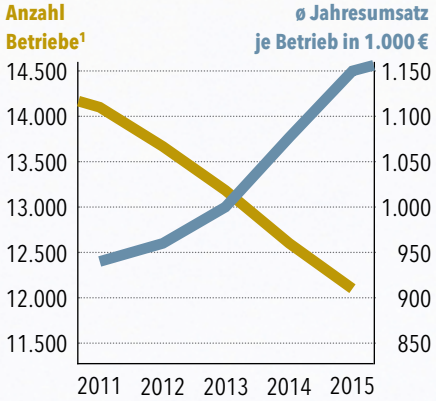
Autor **Hendrik Haase**

Ich hatte nicht den schlechtesten Job“, sagt Sebastian Däuwel, „ich war Gruppenleiter im Investitionsmanagement bei einem großen Energieversorger. Doch da habe ich tagsüber nur vor der Kiste gesessen und mich auf den Feierabend gefreut, an dem ich endlich wieder Brot backen konnte“. Vier Jahre ist es jetzt her, dass er sein erstes Sauerteigbrot angesetzt hat. Das labbrige Brot auf einem Pfälzer Brotzeitteller hatte ihn so enttäuscht, dass er sich dachte: „Das muss doch besser gehen.“ Nun hat er eine komplett ausgestattete gläserne Bäckerei in Speyer.

„Blut geleckt habe ich im Internet“, erzählt der Quereinsteiger, „ich habe YouTube-Videos geschaut und Blogs gelesen“. Blogs, wie den von Lutz Geißler, der eigentlich Geologe ist und als passionierter Bäcker den meistgelesenen deut- >

Bäckerhandwerk in Deutschland: Strukturzahlen 2011 – 2015

Umsatz rauf, Betriebszahlen runter – so sieht die Entwicklung im Bäckerhandwerk aus. Kein Bäckersterben, eher ein Konzentrationsprozess.



Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., 2016
1) Stand jeweils zum 31.12. (Handwerksrolle)

Foto: Die Brotpuristen

»Ich habe die Bäckerei aus Kundensicht eröffnet. Brot kaufen die Leute nachmittags.«

Sebastian Däuwel von den „Brotpuristen" setzt wie viele der neuen Bäcker auf ungewöhnliche Öffnungszeiten.

»Es war hart, einen richtig guten Meister zu finden, der meinen Qualitätsansprüchen genügt.«

Florian Domberger ist enttäuscht vom rudimentären Wissen über das echte alte Backhandwerk.

Foto: Domberger Brot-Werk

»Die Produkte in meiner Theke sind Produkte, die ich liebe. Und das sind nur eine Handvoll, nicht 100.«

Alfredo Sironi setzt auf Qualität statt Quantität, bei ihm finden sich deutlich weniger Sorten als heute allgemein üblich.

schen Back-Blog schreibt. Die Rezepte und Backerfahrungen, die Geißler online teilt, werden nicht nur von Hobbybäckern, sondern immer mehr auch von Bäckermeistern gelesen. Geißler hat seine besten Rezepte in Büchern veröffentlicht, seine Kurse für Einsteiger und Fortgeschrittene sind regelmäßig ausgebucht. Die Online-Backszene wächst beständig, ist innovativ und gut vernetzt. Der Hunger nach gutem Brot und Backwissen ist groß. Für einige wird aus freizeitlicher Leidenschaft unternehmerischer Ernst.

Die Küche eines regionalen Tennisclubs war der erste Ort, wo Däuwel anfing, ernsthafter zu backen und seine gebraucht erworbenen Geräte aufzubauen. Kunden konnten sich online über eine Doodle-Liste für ein Brot bewerben. Erst waren es 30, dann 100. Heute sind über 700 Brotfans im Verteiler. Viele von ihnen stehen seit April in langen Schlangen vor der neu eröffneten Bäckerei.

NEUE UND ANDERE ÖFFNUNGSZEITEN

Geöffnet haben die Brotpuristen erst ab 15.30 Uhr und nur bis 18 Uhr. „Ich habe die Bäckerei aus Kundensicht eröffnet. Wir sind eine Feierabendbäckerei. Brot kaufen die Leute nachmittags und nicht morgens“, ist Däuwel überzeugt. Das heißt für ihn keine Nachtarbeit und für den Kunden noch warmes Brot für den Feierabend. Der Einzige, der ihm von der Idee abraten wollte, war ein Bäckereiberater. Die Kunden sind begeistert, auch, weil sie den Puristen in der offen einsehbaren Backstube bei der Arbeit zuschauen können. Verschwindet dieser Prozess in die Nacht, verschwindet er auch aus der Kundenwahrnehmung.

Die Tartine Bakery von Chad Robertson in San Francisco bietet ebenfalls erst um 17 Uhr das frisch gebackene Brot an, das inzwischen nationale und internatio-

Foto: Sironi Bäcker

Foto: Tartine Bread (Chronicle Books, September 2010), photo Eric Wolfinger

»Ich will Vollkorn in meiner Tartine Bakery. Aber nicht das Vollkornklischee.«

Chad Robertson aus San Francisco hat dem Backhandwerk in den USA ein neues, junges, unkonventionelles Gesicht gegeben.

Was machen die **neuen Bäcker** anders?

Sie setzen auf alte Getreidesorten, distanzieren sich von der Backmittelindustrie, und ihre Öffnungszeiten sind häufig unkonventionell.

1 Hoher allumfassender Qualitätsanspruch
Angefangen bei alten Getreidesorten, geht das neue Qualitätsverständnis über den Mahlvorgang, das besondere Mehr bis hin zu langer Teigführung und handwerklicher Verarbeitung. Unabhängigkeit von der Backmittelindustrie gilt als neue Berufsehre.

2 Kleines Sortiment
Viele der neuen Bäcker reduzieren bewusst ihr Sortiment auf wenige Kernprodukte, in die sie all ihre Energie stecken. Sie begeistern ihre Kunden auch hier eher mit Purismus als mit Spielereien, was Namen und Zutaten angeht.

3 Neue Öffnungszeiten und Vertriebswege
Öffnungszeiten, die dem Alltag der Kunden folgen, Online-Bestellfunktionen – die neuen Bäcker gehen neue und andere Wege, um für ihre Kunden erreichbar zu sein.

4 Vernetzung mit Kunden und Kollegen
Über Facebook, Instagram und Blogs kommt die Szene virtuell zusammen und knüpft überregionale Netzwerke. Dies gilt für Berufskollegen, aber auch für interessierte Kundschaft. Das Wissen wird weitergetragen über Backkurse und Bücher.

5 Transparenter Auftritt
Neue Bäckereien haben offene, teils verglaste Backstuben, in denen vom Ansatz des Sauerteigs bis zum Formen und Abbacken alle Schritte für den Kunden einsehbar sind. Die neuen Bäcker heben zudem die Entkoppelung von Bäcker und Fachverkäufer/in auf und schaffen neue Begegnungsmöglichkeiten zwischen Handwerker und Kunde.

nale Bekanntheit erlangt hat. Die späten Öffnungszeiten sind dem Mythos nach ein Eingeständnis an die Surfleidenschaft Robertsons, der dem Backhandwerk in den USA ein neues, junges und unkonventionelles Gesicht gegeben hat. Der Surfer-Mythos passt zu seiner Überzeugung: „Ich will Vollkorn, aber nicht das Vollkornklischee." Er gehört mit seiner Attitüde und seinen mittlerweile mehreren Bäckereien und Büchern zu den „spirituellen Paten der Bewegung", wie ihn die New York Times einst bezeichnete. In seinen Büchern gibt er sein Wissen freigiebig weiter. Das Rezept seines be- >

»Der Plötzblog ist ein Produkt meiner Experimentierlaune am Ofen. Er soll den Sinn für gutes Brot schärfen.«

Lutz Geißler, der eigentlich Geologe ist, schreibt den meistgelesenen deutschen Back-Blog.

rühmten Brotes breitet sich dort auf 38 Seiten aus. Jeder soll es nachmachen können, Schritt für Schritt. Die neuen Bäcker sind anspruchsvoll geworden und wissen, dass es aufs Detail ankommt.

NEUES VERSTÄNDNIS VON QUALITÄT

Der neue Anspruch dreht sich vor allem um den handwerklichen Herstellungsprozess, den die Bäcker vom Acker bis zum Ofen kennen und beeinflussen wollen. Industrielle Vormischungen, konventionelle Mehle sind Schimpfworte, Zusätze tabu. Es geht um Purismus, Geschmack und lange Frische der Brote. Mehrstufiger spontanvergorener Sauerteig ist der neue Star und Teige, die so nass und klebrig sind, dass sie keine Maschine verarbeiten kann. Alte Getreidesorten werden gefeiert und Steinmühlenmüller verehrt. All das wirkt sich auf die Aromatik, die Textur und den Körper des Brotes aus.

„Boah, der backt ja wie früher!“, entfuhr es dem Bäckermeister, als Brotpurist Sebastian bei der Prüfung Brezeln und Brötchen rein handwerklich und nach alter Sitte mit Schweineschmalz backte. Kunden berichten ihm sogar von Gänsehaut beim Genuss, weil sie sich an einen ursprünglichen Geschmack erinnert fühlen, und sprechen ihn inzwischen auf der Straße an: „Hey, ihr seid doch die, die eine richtige Bäckerei aufgemacht haben?“

KLEIN, ABER FEIN – DAS SORTIMENT

In den Theken der neuen Bäcker finden sich deutlich weniger Brotsorten, als man es inzwischen gewohnt ist. „Die Produkte in meiner Theke sind Produkte, die ich liebe“, fasst es der ehemalige Historiker und jetzige Berliner New-Age-Bäcker Alfredo Sironi zusammen, „und das sind nicht 100, sondern nur eine Handvoll. Wer hat schon Lust, die vielen zusätzlichen Produkte zu backen und zu kontrollieren, auf die man eigentlich null Bock hat und nur anbietet, weil man glaubt, der Kunde wolle es so?“. Diese Zeit nimmt er sich lieber, um die Menschen zu besuchen, die sein Getreide anbauen, oder den Müller, der sein Mehl liefert.

„Ich will kein Erdbeerbrot, kein EM-Brot oder Olympia-Brötchen“, echauffiert sich Florian Domberger, ehemaliger Pharmamanager, der seine Backleidenschaft während zahlreicher Geschäftsreisen endeckte, auf denen er mit mitgebrachtem Sauerteig in Hotels anfing, zu backen. Für ihn haben viele Bäcker einfach zu viele Produkte im Angebot. >

Foto: Becker Joest Volk

CITROËN

DER NEUE CITROËN JUMPY
UNLIMITED MISSIONS

Besuchen Sie uns auf der
»IAA 2016
Halle 13, Stand C49

AB 199,– € mtl.[1] zzgl. MwSt.

3 LÄNGEN[2]
1,90 M HÖHE[3]
BIS ZU 4 M NUTZLÄNGE[2]

Hat viel vor, verbraucht wenig: Dank seiner BlueHDi Motoren mit SCR-Katalysator punktet der neue CITROËN JUMPY mit Best-in-Class-Verbrauchs- und -CO_2-Emissionswerten seiner Klasse. Gleichzeitig bietet sein flexibles Moduwork-Trennwand-System[2] Ihnen Platz für mehr Möglichkeiten. Und mit der optionalen Unterstützung durch die neuesten Fahrassistenzsysteme steuern Sie Ihre Projekte sicher Richtung Erfolg. Jetzt informieren bei Ihrem CITROËN Händler oder unter 0 800/5 55 05 05.

business.citroen.de

LE CARACTÈRE

CITROËN empfiehlt TOTAL [1]Unverbindliches Full Service[4] Leasing-Angebot der PSA Bank Deutschland GmbH, Geschäftsbereich CITROËN BANK, Siemensstraße 10, 63263 Neu-Isenburg, für Gewerbetreibende zzgl. MwSt. und Fracht für den neuen CITROËN JUMPY KASTENWAGEN L1 BLUEHDi 95 PROFI, Laufzeit 48 Monate, 10.000 km/Jahr Laufleistung, gültig bis 30. 09. 2016. [2]Je nach Version. [3]Bei Version XS (L1) + M (L2). [4]Leistungen (4 Jahre Garantie, Wartung und Verschleißreparaturen) gemäß den Bedingungen des CITROËN FreeDrive à la Carte Business-Vertrages der CITROËN DEUTSCHLAND GmbH, Edmund-Rumpler-Straße 4, 51149 Köln. Abb. zeigt evtl. Sonderausstattung/höherwertige Ausstattung.

Foto: Bäckerei Erbel

»Ich kann nur hoffen, dass diese Bewegung weiter wächst und am Markt Erfolg hat.«

Arndt Erbel, Freibäcker aus Franken, ist überzeugt, dass die neuen Quereinsteiger seinem Handwerk gut tun.

„Der Geschmack muss aus dem Korn und dem Handwerk kommen, nicht aus Zusätzen, Toppings oder Fantasienamen, die ständig neu erfunden werden." Das verwirrt den Kunden eher, ist er überzeugt. Und viele Kunden sind auf der Suche nach einfachen, geschmackvollen Produkten aus ehrlicher handwerklicher Herstellung. Für den, der fündig wird, spielt der Preis keine allzu große Rolle.

Zu dieser Erkenntnis gelangte Domberger auf zahlreichen Touren mit seinem Brotwüsten-Expeditionsfahrzeug, die ihn in Gegenden führten, die nur noch Discounterbrot kennen. In seiner alten Schweizer Feldbäckerei backt er mit engagierten Handwerkskollegen autark an jedem Ort, der genug Stellplatz bietet. Das nach frischem Brot riechende und offen einsehbare Gefährt ermöglicht eine andere Unterhaltung mit den Kunden. Viele hätten Interesse am Geschmack, der Qualität und dem Aroma durch natürliche Prozesse. „Und jeder, der reinguckt, kauft auch", berichtet er stolz, egal ob Oma oder Hipster. Je länger Domberger von seinen Erfahrungen erzählt, desto mehr fragt man sich, warum Handwerksverbände nicht längst auf eine solche Idee gekommen sind und warum sie Domberger nicht nach Kräften unterstützen.

IN FUSSSTAPFEN TRETEN REICHT NICHT

Neben den Bäckermeistern der alten Schule, die sehr skeptisch gegenüber den Neuen sind und sich über die hohen Preise wundern, die sie aufrufen, gibt es auch solche, die sich über den frischen Wind der Quereinsteiger freuen. Für Freibäcker Arndt Erbel, der seit Jahren seine Bäckerei in Franken betreibt, ist die Attitüde des Quereinsteigers Grundvoraussetzung dafür, dass Innovationen im Handwerk entstehen können. Das gilt auch für alteingesessene Betriebe, ist er überzeugt.

Betriebsnachfolger sollten sich zunächst so weit wie möglich vom Betrieb entfernt haben, um später, quasi als Quereinsteiger, zurückkehren zu können. „Nur in die Fußstapfen zu treten reicht nicht, dann ändert sich nichts", sagt Erbel. Die Entfernung biete die Chance, den Blick des Konsumenten einzunehmen und für echte Veränderungen im Betrieb zu sorgen, anstatt immer nur im eigenen Saft zu schmoren. Freibäcker Erbel arbeitet seit Jahrzehnten an der Perfektion seines Handwerks und ist stolz, mit allen im Austausch zu sein: vom Bauern bis zum Mühlsteinmetz. Als er- >

Wir sind die **anderen Neuen** vom Block

Auch diese Bäcker bieten den ganz besonderen Genuss und haben ein neues Verständnis von eigenständiger Qualität. Hier zeigen wir Ihnen, was die „neuen Bäcker" auszeichnet. Einige sind Quereinsteiger, andere haben sich auf ihre Wurzeln besonnen und sind zurückgekehrt zum traditionellen Backhandwerk – mit ursprünglichen Zutaten, kleineren Sortimenten, ungewöhnlichen Öffnungszeiten und vielem mehr.

SERI WADA

Wadas Baguettes gelten als Geheimtipp in der Züricher Szene und mittlerweile als die Besten der Stadt. Für seine Backleidenschaft hing Wada seinen gut bezahlten Bankjob an den Nagel und fing in der WG-Küche an, zu backen. Das Rezept ist kein Geheimnis und für jeden online zu finden. Wer will, kann es nachbacken, sofern er sich die Zeit dazu nimmt, genug übt und Wadas Fingerspitzengefühl entwickelt.

BROTLIEBLING.DE

„Lust an gutem Brot ist nie weg gewesen, es ist nur schwerer, gute Bäcker zu finden" war die Grundmotivation der jungen Gründer dieses Projektes, die ihren Kunden biologische Backmischungen ohne Zusätze anbieten, um ihnen den Einstieg ins Handwerk zu erleichtern. Online stellen sie Kunden ein umfangreiches Backwissen bereit. „Eine Welt, die von der Branche noch komplett ignoriert wird", beklagen sie.

EFFENBERGER VOLLKORNBÄCKEREI

Herzhaftes Vollkornbrot, rein aus natürlichen Zutaten von regionalen Biobauern – nach dieser Maxime stellt die Effenberger Vollkornbäckerei in Hamburg seit 30 Jahren Brot her. Ebenso lange pflegt Inhaber Thomas Effenberger vertrauensvolle Partnerschaften zu „seinen" Bauern, die ihr Getreide direkt in der Backstube im Grindelviertel anliefern, u. a. für die gläserne Backstube am Dammtor-Bahnhof.

DENISE, DIE BÄCKERIN

Denise Pölzelbauer übernahm mit 23 Jahren die Familienbäckerei in Niederösterreich, als damals jüngste Bäckermeisterin des Landes. Sie befasste sich auch mit den Prinzipien der traditionellen chinesischen Medizin (TCM). Seither verbindet sie in ihrer „Slow Bakery" Altbewährtes mit der 5-Elemente-Ernährung der TCM. Immer wieder kreiert sie neue, gesundheitlich hochwertige und genussvolle Produkte.

JOSEPH BROT

Der Österreicher Josef Weghaupt kündigte 2009 seinen Job in der automatisierten Backindustrie und fing in Wien wieder an, handwerklich zu backen. Mittlerweile backen das „Joseph Brot" 48 Bäcker an drei Standorten der Stadt. Zutaten kommen zu 100 % aus regionaler Bio-Landwirtschaft. Wer sich am Brot des Backszenen-Pioniers versuchen will, bekommt den Original-Sauerteig zum Mitnehmen in allen Filialen.

THE BREAD EXCHANGE

Malin Elmlid ärgerte sich über die vielen Zusatzstoffe, die handelsübliche Brote enthalten. Sie begann, selbst zu backen, und fand sich plötzlich mittendrin in ihrem „Brot-Tausch-Projekt". Mit ihrem Sauerteig im Koffer reiste die Schwedin um die Welt und versuchte, überall das perfekte Brot zu backen, wo sie einen Ofen fand. Im Blog „The Bread Exchange" hat die Schwedin ihre Brotgeschichten dokumentiert.

Fotos: Pascal Wettstein, Denise Pölzelbauer, Brotliebling Besser Backen, Cathrine Stukhard, Effenberger Vollkornbäckerei, The Bread Exchange

fahrener Bäckermeister erwartet er denselben Tiefgang von den Neuen, „sonst wird es austauschbar“, ist er überzeugt, und aufpassen sollten sie, dass sie nicht von der Industrie geschluckt werden, warnt er. Trotz einiger Skepsis freut er sich, dass die im Vergleich zum Massenmarkt noch kleine Szene so viel Aufmerksamkeit erhält. „Ich kann nur hoffen, dass diese Bewegung weiter wächst und am Markt Erfolg hat. Im Grunde wünscht man jeder Straßenzeile so eine Bäckerei.“

WAS MUSS SICH ÄNDERN?

Die Straßenecke für sein Brot-Werk hat Florian Domberger bereits gefunden. In Berlin-Moabit soll in ein paar Wochen offen vor den Kunden gebacken werden. Die Suche nach einem Meister gestaltete sich schwerer als gedacht. „Es war hart, einen richtig guten Meister zu finden, der meinen hohen Qualitätsansprüchen genügt.“ Er war überrascht, wie wenig Wissen vom Acker bis zum fertigen Brot bei den ausgelernten Bewerbern vorhanden war. „Große Maschinen bedienen konnten sie alle, Ahnung von Sensorik oder den einzelnen, vor allem den alten Getreidesorten, hatte kaum einer.“

In der Ausbildung liegt noch viel im Argen. Die neuen Backenthusiasten berichten von enttäuschender Fachliteratur, die kein ursprüngliches, handwerkliches Wissen mehr bietet, und von Schulen und Akademien, die von der Industrie unterwandert sind. Dort stehe nicht die eigenständige, allumfassende Qualität im Mittelpunkt. Das Potenzial von Quereinsteigern und kleinen Handwerksbäckern würde belächelt und unterschätzt. Erst ab einem größeren Filialnetz würde man ernst genommen. Kein Wunder, dass sie sich lieber im Netz austauschen.

Auch die Handwerkskammern scheinen nicht überall offen genug für die kreativen Innovationstreiber zu sein, die oft ganz andere Vorberufe hatten und deren Konzepte mit Althergebrachtem brechen. So sind für viele vor einer Betriebseröffnung umständliche behördliche und regulatorische Hürden zu meistern.

Wenige Wochen vor Anlieferung des Ofens für die neue Bäckerei ist Domberger doch noch fündig geworden: sowohl ein Meister als auch mehrere Mitarbeiter. Dabei sein wird auch ein geflüchteter Bäcker aus Syrien, den Domberger während einer Veranstaltung in seinem Brotwüsten-Fahrzeug kennenlernte. Bei Veranstaltungen mit dem Titel „Brote aus der Heimat“ hatte er Geflüchteten in seiner mobilen Bäckerei die Möglichkeit gegeben, ihre Brote aus der Heimat zu backen. So entstanden in Handarbeit besondere Brote, die die Menschen aus dem Irak, Syrien und Afghanistan vermisst hatten. Viele Quereinsteiger ins Backhandwerk und Brotkäufer scheinen auf derselben Suche nach diesen ursprünglichen Geschmäckern zu sein. Ein Potenzial, das man nicht unterschätzen sollte. hm

christiane.klebig@handwerk-magazin.de

Themenseite Bäcker und Konditoren

Viele Bäcker und Konditoren stehen unter Druck. Premiumstrategie, Qualität und Regionalität können helfen: *www.handwerk-magazin.de/baecker*

Für Sie, Ihr Unternehmen, Ihre Mitarbeiter und Ihre Kunden. R+V bietet Ihnen als verlässlicher Partner die Erfahrung und Finanzstärke eines soliden Firmenversicherers, der Sie ganzheitlich und bedarfsgerecht berät. Erfahren Sie mehr in den Volksbanken Raiffeisenbanken, R+V-Agenturen oder auf **www.ruv.de/firmenkunden**

Genossenschaftliche FinanzGruppe
Volksbanken Raiffeisenbanken

R+V DIE VERSICHERUNG MIT DEM PLUS.