

Jens Gottschalk



Die Liebe zu seinem Beruf hat Jens Gottschalk in der Welt herumkommen lassen: Braunschweig - Hamburg - Yokkaichi in Japan - Hamburg sind die Stationen des Bäckers. Heute betreibt der weitgereiste Dinkelbäcker eine besondere Bäckerei mit "Durchblick". Kinder und Erwachsene stehen fasziniert an der Schaufensterscheibe der Gläsernen Backstube am historischen Dammtorbahnhof und verfolgen, wie Vollkorn-Köstlichkeiten mit viel handwerklicher Sorgfalt entstehen.

Von Braunschweig...

Bereits als Schüler jobbte Jens Gottschalk in einer Bäckerei und Konditorei, um sein Taschengeld aufzubessern. In dem alt eingesessenen Familienbetrieb in Braunschweig kam er so zum ersten Mal mit dem Handwerk in Berührung und begann dort nach der Schule seine Ausbildung. Er hatte das große Glück, auf einen väterlichen Lehrmeister der ganz alten Schule zu treffen. „Ich habe von ihm das alt überlieferte Handwerk von der Pieke auf gelernt“, erinnert sich Jens Gottschalk. In der Stadt Heinrichs des Löwen hat er seine Lehrjahre zugebracht und auch die ersten zwei Jahre als Bäcker Geselle.

Nach Hamburg...

Mit dem Ziel Bäckermeister zu werden zog es ihn 1989 in die norddeutsche Metropole. „Ich konnte mich nur schwer an Hamburg gewöhnen“, meint er im nachhinein. Er arbeitete in mehreren Betrieben, „um dadurch meine Kenntnisse und handwerklichen Fähigkeiten zu festigen“, so der 39jährige heute. Doch dann kam es anders als geplant. Die ersten „Einblicke in die Hamburger

Bäckerwelt“ enttäuschten seine Erwartungen. „Handwerklich und menschlich ließen die ersten Eindrücke sehr zu wünschen übrig, weil ich solche Verhältnisse bislang nicht kennen gelernt habe“ erinnert er sich. Dann kam ganz unverhofft das Angebot seine Arbeit als Geselle im damaligen Brotgarten bei Thomas Effenberger fort zu setzen. Es überwog erst einmal die Skepsis. „Ist ja ein Öko, die machen das alte Handwerk kaputt, nur Latzhosen, kann nichts sein“, das waren 1991 seine Vorbehalte, über die Jens Gottschalk heute schmunzelt. Zuerst arbeitete er probeweise in dem ökologischen Betrieb in der Rutschbahn, der erste Kontakt hatte ihn neugierig gemacht. „Ich war erstaunt über die positive menschliche Umgangsweise der einzelnen Mitarbeiter untereinander und wie stark sie sich mit diesem Betrieb identifizierten.“ Die Qualität der Backprodukte überzeugte ihn, den konventionellen Bäcker, der noch nie mit Vollkornmehl gebacken hatte und der die alte Handwerkskultur so sehr schätzte. „So kam ich halt zu der Vollkornbäckerei“



Chef der Gläsernen Backstube

Zwischenstation Japan ...

1997 lernte er den Japaner Highuchi kennen, der sich in den Kopf gesetzt hatte deutsche Backwaren in Japan bekannt zu machen und dafür einen Bäcker mit Know-how suchte. Jens Gottschalk, nunmehr als Bäckermeister im Effenberger Brotgarten tätig, begeisterte den Japaner mit seinen Vollkornbrotchen. Schließlich planten sie gemeinsam in Yokkaichi eine Bäckerei mit eigener Backstube zu eröffnen: „Die Kornblume“. Er gab seine liebgewonnene Arbeit in der Hamburger Vollkornbäckerei auf und zog mit seiner Frau und dem vierjährigen Sohn nach Fernost. „Im Flieger nach Japan wurde mir erst bewusst, was ich da mache...“, denkt Jens Gottschalk zurück. Dort wartete die fast unmögliche Herausforderung auf ihn, seine Brote mit einheimischen Rohstoffen zu produzieren. „Zunächst hat gar nichts funktioniert“, erzählt er, „die Bäckerei war noch eine Baustelle, die Kisten hingen beim Zoll, das Wasser war so chlorhaltig, das kein Sauerteig gelang.“ Allmählich fand er Mehl und Schrot aus heimischer Landwirtschaft, das richtige Quellwasser um

„seine“ Brote herstellen zu können. Nach etwa 1 1/2 Jahren engagierter Arbeit war er über die Grenzen der japanischen Kleinstadt bekannt geworden. „Zu unseren Kunden zählten viele deutsche Firmen, einige Konsulate, das Goethe Institut in Tokio und letztendlich backten wir für die Teams der Österreicher und Schweizer bei den Olympischen Spielen.“ Mittlerweile hatten auch japanische Privatkunden Geschmack an seinen Backwaren gefunden und ermutigt durch die große Nachfrage, entstand die Idee für einen japanweiten Vertrieb. Seine Frau Nicole übernahm diese Aufgabe und trug mit dazu bei, dass sich die Produktion von anfangs 16 auf 180 Brote täglich steigerte. Die Palette der Backwaren wuchs um süße Bäckereien und Pizzas. Der Erfolg war da!

Zurück nach Deutschland...

Sein Sohn Tim gab letztendlich den Anstoß wieder nach Deutschland zurück zu kehren und 1999 war er mit seiner Familie wieder in der Hansestadt. Thomas Effenberger, zu dem der Kontakt während der Zeit in Japan nie ab-

gebrochen war, gab ihm die Möglichkeit zunächst auf den Öko Wochenmärkten zu arbeiten. Bald war die Idee für ein gemeinsames Projekt geboren. Das Konzept für eine gläserne Vollkornbäckerei entstand. Die Bäckerei sollte so gestaltet sein, dass der Kunde vor Ort jeden Arbeitsschritt beim Entstehen eines Brotes vom Mahlen des Getreides über das Kneten des Teiges bis hin zum frisch duftenden Brot auf dem Verkaufstresen verfolgen konnte. Die alte Getreideart Dinkel sollte wieder zu Ehren kommen und ganz traditionell mit Sauerteig zu Brot und Brötchen verarbeitet werden. Nach 1 1/2 jähriger Vorbereitungsphase war es soweit und die „Gläserne Backstube“, Norddeutschlands erste Dinkelbäckerei, wurde im Februar 2002 im gerade restaurierten alten Gebäude des Dammtorbahnhofs festlich eröffnet. Heute, nach einem Jahr, entdecken immer mehr Kunden die kleine Backstube und Jens Gottschalk blickt zufrieden auf die erste aufregende Zeit seiner Dinkel-Vollkornbäckerei in Hamburg.

L. Nusbaum