

Aus den Händen des Bäckers

Die Backautomaten in den Discountern, Supermärkten und Systembäckereien haben in Deutschland ein Bäckersterben ausgelöst. Über 5000 Betriebe existieren nicht mehr. Aber es gibt auch die Gegenbewegung zum besonderen Brot und Angebot.

VON VOLKER KÖLLING

Ihren Laden nennen sie „Maitre Stefan“, dabei sind Hülya und Stefan Kühnau gar keine Franzosen. Aber die Urlaubsbekanntheit mit einem Bäcker auf Korsika hat Bäckermeister Stefan Kühnau den letzten Anstoß gegeben, nach 15 Jahren als Betriebsleiter in Großbäckereien eigene Wege zu gehen: „Das war mir hier alles nicht handwerklich genug. Ich wollte wieder etwas mit meinen Händen machen. Dafür hatte ich den Beruf schließlich mal gelernt.“ Dann kam der Urlaub, und wie so oft vorher in anderen Urlauben an anderen Orten bekam Hülya Kühnau ihren Mann aus der kleinen Bäckerei im Ort kaum mehr heraus. Irgendwann saß man dann zusammen bei Essen und Wein und tauschte Rezepte.

Inzwischen tauschen sich die Kühnau auch noch mit einem Kollegen in Versailles bei Paris und einem in Straßburg aus. Dort gibt es jetzt deutsches Schwarzbrot und hier die krossen Brotstangen aus dem Nachbarland. 80 Prozent der Rezepte bei „Maitre Stefan“ sind original französisch. 2009 ging es am Wall mit dem eigenen Konzept los, der größere Laden mit Café an der Ecke Stader Straße/Bei den Drei Pfählen ist gerade fertig eingerichtet. Stefan Kühnau: „Mir ging einfach dieser Frischegedanke auch nicht aus dem Kopf. Wer dreißig oder vierzig Filialen beliefern muss, backt in Wirklichkeit schon um ein Uhr nachts los.“ Bei ihm liegt morgens um acht Uhr schlicht noch nicht alle Ware im Regal, weil der Natursauerteig in der zu kalten Backstube nicht schnell genug gereift ist – eine „lange Teigführung“ nennt sich das im Fachjargon.

Besonders sein französisches Landbrot „Campailou“ sei ein extrem „faules Brot“ nur aus Mehl, Salz und etwas Hefe: „Das will sich als Teig immer wieder mal vier Stunden ausruhen, ist aber dadurch auch sehr bekömmlich auch für Menschen, die sonst mit der Brothefe Probleme bekommen,“ erzählt Stefan Kühnau.

Wie bei „Maitre Stefan“ hat auch Martin Hellweg in Grohn nach Produktionswegen gesucht, die man in Backfabriken oder im Supermarkt nicht mal so eben ko-



Achtzig Prozent der Rezepte bei „Maitre Stefan“ sind original französisch.

FOTOS: VOLKER KÖLLING

pieren kann. Als ein Ergebnis guckt man in seinem Stammhaus nun in Holzkohleglut, wenn der Ofen im Laden aufgeht: „Und wir backen den kompletten Teig im Holzkohleofen, was sonst so meines Wissens in Bremen keiner macht.“ Am 18. November lässt sich der Bremen-Norder Traditionsbäcker außerdem vom Institut Fresenius auf die „Natur Pur“-Richtlinien prüfen. „Wir verzichten auf alles, was chemisch ist, und nutzen nur noch den Bauchladen der Natur.“ Jedes Produkt in der Auslage wird mit allen Inhaltsstoffen aus-



Martin Hellweg backt den kompletten Teig für seine Brote im Holzkohleofen.

gewiesen. Martin Hellweg setzt auf totale Transparenz: „Wir laden die Leute sogar ein, bei uns im Lager herumzustöbern und hatten jetzt schon einige Bäckereibegehungen.“

Im Regal liegt der Mehlsack neben dem Sack Sonnenblumenkerne. Das Mehl bekommt Hellweg inzwischen ohne Ascorbinsäurezusätze von der Rolandmühle. Der Geschmack seiner Produkte hat sich nicht verschlechtert ohne all die Hilfsmittel, versichert Hellweg, wohl aber die Produktion: „Das macht es für meine Bäcker komplizierter. Man muss dafür einfach mehr wissen und mehr aufpassen.“ Martin Hellweg ist sich sicher, dass sich der Aufwand lohnt: „Da war bei den Kunden ein Stück Vertrauen weg, und das holen wir uns jetzt wieder.“

Jörn Beckmann hat sich als Geschäftsführer der „Beckmann's Bäckerland GmbH“ mit fünf Standorten, 80 Mitarbeitern und dem Hauptladen direkt neben einem Discounter mit Backautomat in Farge schon lange auf die Feinschmeckerlinie begeben. Er setzt dabei sehr auf traditionelles Handwerk in der Produktion: „Wir setzen noch für jedes Brot einen eigenen Sauervorteig und auch für jede Brötchensorte einen eigenen Teig an. Tütenbä-

ckerei war bei uns nie ein Thema.“

Rainer und Birgit Knoll arbeiten in ihrer Demeter-Backstube in der Lindenstraße schon seit 30 Jahren ohne Zusätze. Der Vertrieb der Ware der „Backstube – Backstube mit Leidenschaft GmbH“ läuft über Reformhäuser, Hofläden und Biosupermärkte. Seit Ende September sind die Knolls mit dem Umzug in einen deutlich größeren Laden in der Vegesacker Lindenstraße aber auch Cafébetreiber, ein Weg, den heute viele Bäckereien gehen. Auch im Café gibt es nur Demeter-Ware. Es dauerte laut Knoll ein bisschen, den richtigen Kaffeeanbieter zu finden: Der ist nun gleichzeitig Plantagenbesitzer, kümmert sich um die Röstung und hat sogar Kaffeemaschinen auf sein politisch korrektes Produkt eingestellt.

Rainer Knoll ist es wichtig, dass die Verbraucher verstehen, wohin der Weg des Billigbrots führt: „Wir zahlen das mit einer Verarmung der Landwirtschaft. Irgendwann findet man zu 70 oder 80 Prozent nur noch Raps und Mais auf den Feldern, weil sich der Anbau von Korn nicht mehr rechnet. Und die Zeche zahlen natürlich auch die vielen kleinen Bäcker und die Menschen im Bäckerhandwerk mit immer schwierigeren Arbeitsbedingungen.“