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.

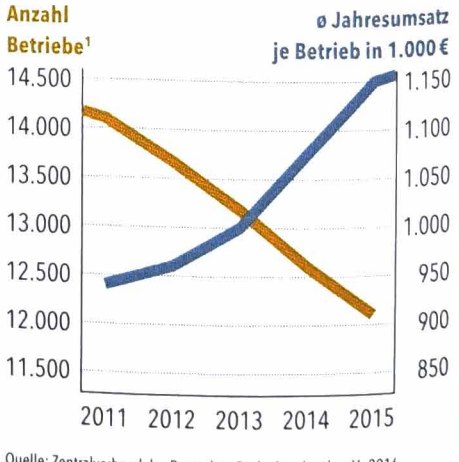
Autor **Hendrik Haase**

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.

»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 internationale 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 berühmten 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?"

Foto: Sironi Bäcker