Purus (lat.) oder rein, unverfälscht, ehrlich

Die Brotpuristen in Speyer

Gutes Brot muss doch einfach auch gut schmecken!

Das dachte sich auch Sebastian Däuwel, als er wieder einmal ein ziemlich geschmackloses, fades Brot serviert bekam. Es reifte der Gedanke, ein richtig gutes, gesundes, leckeres Brot ohne chemische Zusätze und Backmischungen zu backen – also das Brot reduziert auf die Zutaten Wasser, Mehl und Salz.

So startet der Autodidakt 2012 und merkt schnell, dass es auf den richtigen Sauerteig ankommt. Der studierte Betriebswirt arbeitet damals noch bei den Pfalzwerken, schon bald sind die Arbeitskollegen seine ersten „Testesser“. 2013 und 2014 dann der erste Backkurs, Lehrgänge an der Bäckerakademie und eine Intensivausbildung in französischer Backkunst.

Nachdem er 2014 günstige Backmaschinen erwerben kann, mietet er im Winter die Gastroräume im Tennisclub Speyer, um gegen Vorbestellung dort bis April 2015 an Wochenendenden zwei Brote (Roggen- und Körnerbrot) und Baguette zu backen.

Doch Däuwel ist ungelernter Bäcker. Um gewerblich zu backen, muss er in der Handwerksrolle eingetragen sein. Er bemüht sich darum, legt schließlich erfolgreich die Prüfung bei der Bäckerinnung ab und erwirkt am 7. Januar 2015 die erstrebte Eintragung. Nun steht seinem Traum nichts mehr im Wege!

Nach Jobkündigung findet er schnell geeignete Räume, kauft weitere Backmaschinen und eröffnet als Brotpurist im April 2016 seine erste eigene Backstube mit Verkaufsladen. Dabei entscheidet er sich bewusst von Anfang an, nicht nachts zu arbeiten wie gewöhnliche Bäcker, sondern um halb acht morgens mit dem Backen zu beginnen. Da schmeckt das Brot ganz frisch und lecker aus dem Ofen am Nachmittag, wenn ohnehin die meisten erst ihr Brot kaufen.

Mit inzwischen insgesamt acht Angestellten, darunter zwei Bäckermeister und eine Backstubenhilfe, öffnen die Brotpuristen von Dienstag bis Freitag täglich ab 15:30 Uhr den Laden und bieten Baguette sowie sieben verschiedene Brote an: Roggen, Vollkorn, Dinkel, Sonnenblumenschrot, Ölsaaten, Walnuss-Haselnuss und Sesam-Leinsamen. Durch den neuen Online-Shop können die Kunden bis 24:00 Uhr am Vorabend ihr Brot vorreservieren. Die Brote sind hervorragend geeignet zum Einfrieren, sodass inzwischen immer mehr Kunden von etwas weiter her kommen, um sich den Genuss dieser gesunden und leckeren Brote zu gönnen.

Die Brotpuristen
Inh.: Sebastian Däuwel
Bahnhofstraße 51/53 | 67346 Speyer
Tel. +49 177/4 70 20 94
E-Mail: sebastian@diebrotpuristen.de
www.diebrotpuristen.de