



Der Ausnahme- Brotler

Es gibt Momente, in denen Sebastian Däuwel ganz versinkt. Dies ist einer davon. Sein Blick ist mit ganzer Aufmerksamkeit auf die zwei Gesichter der Testerinnen gerichtet. Ihre Münder kauen, die Gesichter sind konzentriert. „Es schmeckt ein bisschen süß“, kommt ein erstes Urteil. In Sebastian Däuwels Augen spiegelt sich Überraschung. Dann zieht ein Leuchten ein und ein strahlendes Lächeln erfasst sein ganzes Gesicht, wie so oft, wenn es um seine Leidenschaft geht. Die steht an diesem Nachmittag auf dem Prüfstand: sein Brot.

„Überall bäckt man das Brot im Ofen“, besagt ein deutsches Sprichwort. Das ist bei Sebastian Däuwel nicht anders. Es ist aber auch das Einzige, was ihn mit den meisten heutigen Bäckereibetrieben gleichstellt. „Hier ist noch vieles wie aus Hobbyzeiten“, sagt er, als seine Augen durch die Backstube schweifen. Da, neben dem großen, steht noch der kleine Ofen, mit dem er einst im Winter im Gastronomiebetrieb seines Tennisclubs begann. Dort steht die kleine Knetmaschine. Und hier der Tisch, auf dem er seine Brote für die ersten größeren Gehversuche nach der Kleinbestellung aus der Däuwel-eigenen Küche der heimatischen Wohnung formte. Das war noch vor der Zeit, in der aus dem Betriebswirt Sebastian Däuwel der „Brotpurist“ wird. „Purus“. Das lateinische Wort steht für rein, unverfälscht, ehrlich. Dieser Unverfälschtheit hat sich

Sebastian Däuwel mit seinem Bäckereiunternehmen „Die Brotpuristen“ in Speyer verschrieben. Pur ist sein Handwerk, ebenso das Brot selbst. Statt Fertigmischungen und Backtriebmittel legt Sebastian Däuwel Wert auf wenige Rohstoffe und Zeit. Der Sauerteig? Selbst angesetzt. Das Gehen des Teigs? „Dauert“, sagt er. Verwendet werden nur wenige Zutaten: Mehl, Wasser, Körner, hier und da Gewürze – das war's. Auf Hefe verzichtet er fast gänzlich. Auch auf die überbordende Vielzahl von Sorten. Sieben verschiedene Brote insgesamt, vier verschiedene pro Backtag – mehr will er nicht. Verkaufen könnte er mehr, aber: „Wenn ich in einem Supermarkt vor einer riesigen Joghurtauswahl stehe, dann stresst mich das eher, als dass ich Freude empfinde.“ Es ist nur eine der Entscheidungen, bei denen Sebastian Däuwel auf sein eigenes Empfinden,



Er beginnt zu erzählen. Vom ersten selbst gebackenen Brot im Frühjahr 2012 in der heimischen Küche und der erwachenden Leidenschaft Vom Erhalt der Ausnahmegenehmigung zum Brotverkauf seitens der Bäckerinnung nach bestandener „Meisterprüfung light“ im Dezember 2014. Vom ersten Experiment im Pop-up-Store in der Speyerer Innenstadt im Januar 2015. Letzteres löst einen Hype aus: Das Brot ist teils in weniger als 30 Minuten ausverkauft, die Menschen ent-

sein Bauchgefühl setzt. Das zieht sich durch wie ein roter Faden. Es ist das, was seinem von vielen Seiten zum Scheitern vorhergesagten Konzept, mit erheblichem Anteil zum Erfolg verhilft. Ein Gradmesser, dem er meist schneller folgt, als sein Kopf Veto einlegen kann. „Ich habe zum 30. Juni 2015 meinen Job gekündigt. Ich glaube, ich habe erst am 1. Juli 2015 begriffen, was ich da gemacht habe“, sagt er im Rückblick auf die Entscheidung, die sein Leben umkrempelte.

Er bleibt im Bauch, plant im Kopf. Zehn Monate später eröffnet er in Speyer seine Bäckerei, in der er konsequent auf Authentizität setzt. Das hölzerne Verkaufsregal, auf dem die Brote dicht an dicht liegen, die alte Werkbank als Ladentheke, darauf liegend die Brottüten, die teils wie Boutiquetaschen mit Papierkordel versehen sind und auf einem Fass neben dem Tisch kleine Broschüren, in denen sich die Brotpuristen vorstellen. Kein Firlefanz, aber liebevoll und durchdacht. „Das bin zu 100 Prozent ich“, sagt Däuwel. Dabei schimmert neben dem Bäcker der studierte Betriebswirt durch, der sich auf Marketing versteht – solange es ihm entspricht. Er mag den Kundenkontakt auf sozialen Netzwerken, das Knüpfen von Geschäftsverbindungen auf Kulinarikmessen – „nur Handwerk wäre mir zu wenig“. Es sei „das große Ganze“, das ihn an seinem Projekt begeistere, bekennt Sebastian Däuwel.

setzt, dass nach nur einer Woche alles vorbei sein soll. „Da kriegt man das Grinsen nicht mehr aus dem Gesicht“, sagt er. Er trägt es auch in diesem Moment. Sebastian Däuwels Leidenschaft für das Handwerk wächst. Irgendwann ist ihm klar: Er will wissen, ob aus Leidenschaft ein Unternehmen wachsen kann. Er tauscht Gruppenleiterfunktion und schicken Dienstwagen gegen das Dasein als Chef von anfangs einem Angestellten und Caddy. Schwergelassen sei ihm das nicht: „Es geht um Zufriedenheit. Es geht darum, dass es sich gut anfühlt.“ Gut anfühlen heißt für Sebastian Däuwel, dass er erst am Nachmittag um 15.30 Uhr öffnet, wenn in Bäckereien eigentlich tote Hose ist. Der Grund ist einfach: Er hat keine Lust auf Nacharbeit. Und weil ihm sein Wochenende heilig ist, er es liebt, am Samstagmorgen vor die Tür zu gehen und irgendwo einen Kaffee zu trinken, sind die Verkaufstage auf Dienstag bis Freitag beschränkt. Das wirkt bei ihm nicht arrogant – sondern zutiefst ehrlich. Diese Ehrlichkeit, mit der er seine Ideen umsetzt, zahlt sich aus. Entgegen aller Prognosen setzen die Menschen zum Run auf „Die Brotpuristen“



an und zahlen Preise, die für andere ambitioniert erscheinen. „Aber das Produkt ist es wert“, gibt sich Däuwel selbstbewusst. Ob das so ist, beurteilen an diesem Nachmittag zwei kritische Gaumen. Johanna mag Brot, solange es keine Körner hat – Noa meidet alles, was keine Körner hat. Baguette geht bei beiden. Immer. Sebastian Däuwel ist klar, dass ihn bei diesem Geschmackstest der zwei 7-Jährigen womöglich ein unverblümt ehrliches Urteil erwartet. Das lautet: krosse Krusten, frischer Geschmack. Einen Daumen hoch gibt es von Noa für das Ölsaatenbrot, mehr als das lässt der volle Mund um den ein zufriedenes Lächeln spielt, einfach nicht zu.

Und was ist nun süß? „Das Roggenbrot hat so einen Honiggeschmack“, meint Johanna. Der natürliche Prozess des Sauerteigs, wenn Stärke sich in Zucker umwandelt, dämert es Däuwel, der selber nochmal ein Stück Brot in den Mund schiebt, um diese Süße zu erschmecken. Und dann ist da ja noch das Baguette. Es ist das Highlight für die Mäd-

chen. „Der Teig ist so schön fluffig.“ Dann wird es Zeit. Es ist Freitagnachmittag, 15.20 Uhr. In zehn Minuten wird Sebastian Däuwel die Tür seines Ladens aufschließen, vor der bereits die ersten Kunden in der Sommerhitze warten und damit zeigen: Die Prognosen eines Scheiterns haben sich alles andere als bewahrheitet. Dabei hatte Sebastian Däuwel auch das in seine Überlegungen eingeschlossen.

„Aber das wäre in Ordnung gewesen“, sagt der 34-Jährige, „dann hätte ich es zumindest versucht, statt nie zu wissen, wie es geworden wäre.“ Was wird, das weiß er selber nicht. Der Betriebswirt ruft nach einer Filiale, der Hobbybäcker nach Konzentration auf das, was ist. Doch egal wohin die Reise des Brotpuristen geht, eines ist Sebastian Däuwel klar: „Ich möchte mich von einem Projekt nie so abhängig machen, dass ich nicht mehr frei entscheiden kann.“ cs // Foto: mschi

Mehr unter: brotpuristen.de

Einfach mal abtauchen!

Spaß und Entspannung für die ganze Familie

- Wassergewöhnungskurs für Kinder von 4-6 Jahren
- Schwimmkurse für Kinder ab 6 Jahre
- Freischwimmerkurs für Kinder ab 8 Jahre

Hallenbad Weinheim

HaWei



www.sww.de/hawei
So nah – so gut.

**Stadtwerke
Weinheim**