

Sie kriegen's gebacken

Zwei junge Männer, Betriebswirt der eine, Bankkaufmann der andere, kündigen ihre Jobs und machen sich selbstständig. Es zieht sie aber nicht etwa in die Finanz-, sondern ausgerechnet in die Back-Branche, in der seit Jahrzehnten Betriebe sterben. Ein Blick auf zwei ganz besondere Geschäftsmodelle in Speyer. Von Patrick Seiler



GEHT NICHT ...

„Jeder sagt zu mir, es kann nicht funktionieren. Aber ich bin halt ein bisschen verrückt“, sagt Sebastian Däuwel.

... GIBT'S NICHT

„Ich will die Tradition meines Opas fortsetzen“, sagt Patrick Blau, der Retter von Speyers letzter Brezelbäckerei. (fotos: lenz)



Er macht vieles anders. Keine Backmischungen. Keine Enzyme. Keine Nacharbeit. Keine süßen Teilchen. Nur Handarbeit. Backen morgens ab 7 Uhr, Verkauf im Laden vor der Backstube nur dienstags bis freitags von 15.30 bis 18 Uhr. Dazu „Events“ wie Backkurse. Sebastian Däuwel pfeift auf den Trend, dass immer mehr Deutsche ihr täglich Brot nur noch möglichst billig beim Discounter holen und darauf, dass es selbst bei der Handwerkskammer der Pfalz heißt: „Mit der kleinen Bäckerei an der Ecke kann man kaum noch überleben.“ Däuwel grinsend: „Jeder sagt zu mir, es kann nicht funktionieren. Aber ich bin halt ein bisschen verrückt.“

Der 32-jährige Speyerer ist aber nicht nur verrückt, sondern auch Betriebswirt. Und selbstbewusst. Er hat sich die Entscheidung nicht leichtgemacht, seinen sicheren Job bei den Pfalzwerken zu kündigen und „Die Brotpuristen“ zu gründen. Wenn am nächsten Samstag sein Laden in der Speyerer Bahnhofstraße Eröffnung fei-

ert („mit Sekt und DJ“), erwartet er einen großen Andrang. Die Resonanz auf sein aktuelles Backen auf Bestellung („wie ein Brot-Club“) und die Erfahrungen mit seinem „Pop-up-Store“ Anfang 2015 seien dafür sichere Anzei-

„Ich bin konservativ genug, dass ich kein Geld verbrenne. Ich habe die Zahlen genau im Blick“, sagt Däuwel.

chen. Damals hatte er mit einem Transparent vor leerstehenden Ladenräumen in der Innenstadt angekündigt, dort gebe es in Kürze für eine Woche „puristisches Brot“. Als es so weit war, bildeten sich täglich lange Schlangen. Nach einer halben Stunde war alles verkauft. Trotz Preisen von bis zu 6,50 Euro für den 800-Gramm-Laib.

Damals reifte bei Däuwel die Entscheidung, die Leidenschaft zum Beruf zu machen. Er habe sich schon im-

mer für Lebensmittel interessiert, erzählt er. An die Butterbrote mit Salz seiner Oma erinnere er sich gerne, an die labbrigen Scheiben, die er vor vier Jahren zu einem „Pfälzer Teller“ serviert bekommen hatte, eher weniger gerne. Noch auf dem Heimweg von jener Weinstube habe er den Entschluss gefasst: „Das versuche ich selbst.“ Das Weitere ist die Geschichte eines hochmotivierten jungen Mannes, der Backkurse in ganz Deutschland besuchte, sich in Lyon in die Kunst des Baguettebackens einweisen ließ, immer wieder mit dem eigenen Sauerteig experimentierte, Freunde mit seinen Backwaren beglückte und am Schluss die Prüfer sowohl an der Akademie des deutschen Bäckerhandwerks („Note 2,0“) als auch bei der Innung überzeugte.

„Der Markt ist da“, sagt Däuwel. Er weiß, dass er ihm der Trend zu „ehrliehen“, regional hergestellten Lebensmitteln ebenso wie seine Begeisterungsfähigkeit in die Karten spielt. Die will er an die Kunden weitergeben. „Die Brotpuristen, das sind wir

doch alle.“ Gruppenleiter bei den Pfalzwerken war Däuwel zuletzt, hätte sich gerade ein neues Dienstauto aussuchen können, als er kündigte. „Mein Chef hat's verstanden, der war doch mein größter Fan und hat immer probiert.“ Auch der Vorstand habe zum Abschied einen knusprigen Laib bekommen. „Ich bin konservativ genug, dass ich kein Geld verbrenne. Ich habe die Zahlen genau im Blick“, sagt er über sein neues Projekt. Es werde klappen, auch „weil es so etwas noch nie gab“. Ganz anders eben.

Auch Patrick Blau macht es anders. Ganz anders als Däuwel zunächst einmal. Er knüpft als neuer Inhaber der Brezelbäckerei Berzel nämlich ausdrücklich an das Geschäftsmodell an, das sein Opa Johann Berzel 1964 ins Leben gerufen hatte: Brezel-Verkauf an Großabnehmer in der Backstube in der Speyerer Altstadt und an Laufkunden auf der Maximilianstraße. Als Speyers Prachtmeile vor fast drei Jahrzehnten für die 2000-Jahr-Feier der

Stadt herausgeputzt wurde, war die Gestaltung der dortigen Brezelhäuschen eines der wichtigeren Themen. Ende vorigen Jahres drohten die Verkaufsstände zu verwaizen: Blaus Onkel hörte altersbedingt auf, die „alte“ Firma Berzel stand vor dem Aus. Nachfolger nicht in Sicht. Die Stadt überlegte schon, es könnten doch künftig Imbisse in die Häuschen einziehen.

Bis der 27-Jährige kam, es doch ganz ähnlich machte wie Sebastian Däuwel und seinen sicheren Job bei der Sparda-Bank an den Nagel hängte. „Ich will die Tradition meines Opas fortsetzen“, betont er nach knapp einem Monat als Retter von Speyers letzter Brezelbäckerei. Auch er hat alles wohlüberlegt, kann noch weitere gute Gründe aufzählen: „Ich wollte schon immer etwas Eigenes haben.“ Und, ganz wichtig: „So behält die Stadt ihre heißgeliebten Brezeln.“

Tatsächlich war es nicht irgendein Handwerk, das auszusterben drohte: Speyer ist die Brezelstadt, die einst viele Brezelbäckereien ernährte. Das Brezelfast, heute das größte Volksfest am

Oberrhein, wurde 1910 auch ins Leben gerufen, um der Zunft eine Einnahmequelle zu verschaffen. Die Firma Berzel brachte bis zuletzt Zehntausende Laugenteile an den sechs Festtagen unters Volk. So sah sich jetzt der Deutsche

„Zu den Zahlen kann ich noch nichts sagen, aber die Rückmeldungen sind gut“, sagt Blau.

Gewerkschaftsbund zu einer Pressemitteilung veranlasst, als Patrick Blaus Betriebsübernahme bekannt wurde: Die Bevölkerung möge den Geschäftsmann doch bitte unterstützen und Brezeln, Brezeln, Brezeln essen.

„Zu den Zahlen kann ich noch nichts sagen, aber die Rückmeldungen sind gut“, berichtet Blau zuversichtlich. Wichtig sei vor allem eines: „Das Brezelschlingen klappert besser von Tag zu Tag.“

UNSER TÄGLICH BROT

BÄCKEREIENSTERBEN

Allein das vergangene Vierteljahrhundert zeigt die Tendenz überdeutlich: Gab es 1990 in der Pfalz noch 830 Bäckereibetriebe, waren es 2015 mit 285 nur noch rund ein Drittel. Laut Handwerkskammer der Pfalz ist die Anzahl der Betriebe kontinuierlich gesunken über 528 im Jahr 2000 und 374 (2008). „Auch die Anzahl der Azubis hat sich in den vergangenen 20, 30 Jahren dramatisch reduziert“, berichtet der Pressereferent Handwerkskammer, Günter Schifferer. Hier reiche schon ein gutes Jahrzehnt aus, um zu belegen, dass sich die Zeiten komplett verändert haben: 2001 lernten zwischen Altrip und Zweibrücken noch 343 junge Leute den Bäckerberuf, 2015 waren es nur noch 100. Die Gründe dafür ähnelten sich im ganzen Land: verstärkter Trend zu Backwaren aus Supermärkten und Billig-Shops, erhöhter wirtschaftlicher Druck auf Kleinbetriebe, vergebliche Nachfolgersuche. „Das bedeutet aber nicht, dass die Versorgung mit handwerklichen Backwaren nicht mehr gewährleistet ist“, betont Schifferer. So seien die Handwerks-Bäcker längst auch in Supermärkten eingemietet und müssten mehr Filialen als früher betreiben, um rentabel zu sein.

BREZELSTADT SPEYER

„In der handwerklich traditionsreichen Stadt Speyer gibt es nur noch fünf eingetragene Bäckereien. Es gibt auch keine Filialbetriebe“, berichtet Sachgebietsleiter Mike Lemke von der

Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz mit einiger Verwunderung. Einer der fünf Betriebe bereitet aktuell die altersbedingte Aufgabe vor. Zum Vergleich: 43 selbstständige Bäckereien sind noch aus dem Jahr 1948 aktenkundig. Es waren so viele, dass der Oberbürgermeister in diesem Nachkriegsjahr für diese Betriebe reihum Schließmonate anordnen musste. Es fehlte schlicht an Brennstoff für die Öfen.



Die Speyerer Brezeltradition ist noch viel älter: Schon für die Gefolge der Fürsten und Bischöfe hatte es einst in der Domstadt die geschlungene Wegzehrung in rauen Mengen gegeben. Auch in der Fastenzeit war das mit der Brezelproduktion befasste Gewerbe besonders gefragt. Figuren mit Brezelform findet man sogar am Eingangsportaal und am Ostchor des Doms. Mit Bottrop-Kirchhellen, wo es ebenfalls ein Brezelfast gibt, unterhält der Speyerer Verkehrsverein eine Partnerschaft. Beim Brezelfast-Umzug hält er Brezel-Symbole hoch und wirft frisches Backwerk in die Zuschauermenge. (pse/foto: archiv)

—ANZEIGE—

BELLARIS

Bellaris tut der Pfalz gut!
1 Cent je Flasche für soziale Projekte.

Die reine Pfalz.
www.bellaris.de

—ANZEIGE—