

DER PERFEKTE SAUERTEIG

Weniger Zutaten, weniger Sorten, gar kein Schnickschnack: Der Erfolg der Brotpuristen aus Speyer zeigt, wie lecker Nachhaltigkeit sein kann – und was aus Excel, einer Tennisclub-Küche und einem alten Transporter werden kann.



Sebastian Däuwel war Controller – bis er das Backen für sich entdeckt hat

Was passiert, wenn ein Controller anfängt Brot zu backen? Manchmal muss Sebastian Däuwel selbst schmunzeln. Am Anfang habe er mit einer Excel-Tabelle gearbeitet, erzählt er, darin hat er Spalten für Temperatur und Backzeiten, Grammangaben und Luftfeuchtigkeit, Herkunft des Mehls und Reifezeit angelegt – immer in Korrelation mit der Qualität des Brotes und dem Geschmack. „Ich bin eben Perfektionist“, gibt der 36-Jährige zu. „Das war ich als Controller, und das bin ich heute als Bäcker auch.“ Genau genommen ist er nur über seinen Perfektionismus überhaupt zum Profi-Bäcker geworden – denn tatsächlich ist die Mischung aus den richtigen Zutaten, Temperaturen und Zeiten das Geheimnis seines Brotes, das heute reißenden Absatz findet.

Speyer, ein schlichtes, flaches Gebäude im Gewerbegebiet. In riesigen Buchstaben steht „Die Brotpuristen“ an der weißen Wand. Drinnen ein ganz anderes Bild als in herkömmlichen Bäckereien: ein riesiger Raum, eine offene Backstube, man sieht das Kühlhaus, die Öfen und mehrere Menschen, die gerade kneten und Brote formen. „Das hier war früher

mal ein Autohaus. Ich wollte gerne eine offene Backstube und dass uns die Menschen bei der Arbeit zusehen können – hier ist das möglich.“ Sebastian Däuwel lebt seinen Traum – und packt einer Kundin ein dampfendes Baguette direkt aus dem Ofen in die Papiertüte.

Hätte ihm das jemand vor einigen Jahren erzählt, hätte Sebastian Däuwel wahrscheinlich nur gelacht und abgewinkt – bis zu diesem Abend im Jahr 2012. Er ist mit Freunden in einer Weinstube, es gibt Pfälzer Spezialitäten mit Brot als Beilage. „Das hat mir überhaupt nicht geschmeckt, es hatte keine Kruste, war einfach fade“, erzählt Däuwel, der damals nach seinem BWL-Studium bei einem Energieversorger im Controlling angefangen hatte. „Auf dem Heimweg habe ich mich noch mit einem Freund darüber unterhalten, warum es so wenig richtig gutes, hochwertiges Brot gibt.“

Das Thema beschäftigt ihn weiter, und er kommt zu dem Schluss: Was es nicht gibt, muss eben gemacht werden. In den folgenden eineinhalb Jahren wird Däuwel, tagsüber immer noch Controller, zum Hobby-Bäcker. Studiert Rezepte, sieht sich YouTube-Videos an, macht Experimente – und notiert Parameter wie Luftfeuchtigkeit und Temperatur, Backzeit und Mischverhältnisse in Excel. Wie bekommt man auch ohne Zusatzstoffe einen guten Geschmack ins Brot? Wie wird die Kruste knackig, aber nicht zu hart? „Ich habe festgestellt: Jedes Detail ist wichtig. So ist zum Beispiel Mehl nicht gleich Mehl, auch nicht die gleiche Sorte – ich sehe mittlerweile, wie es sich verhält und wie es sich in den Händen anfühlt. Man braucht einfach viel Erfahrung, um den Sauerteig optimal herzustellen.“ Im Sommer verhalten sich die Zutaten anders als im Winter, sagt er, bei Regen anders als bei Sonnenschein.



» Man braucht einfach viel Erfahrung, um den Sauerteig optimal herzustellen.«

Sebastian Däuwel

Gründer und Inhaber der Brotpuristen

Irgendwann will er es noch genauer wissen, reist in den Ferien nach Lyon, macht ein Praktikum in einer Baguette-Bäckerei. Im Winter 2014 stellt ihm sein Tennisclub die Küche zur Verfügung, er kauft sich einen professionellen Teigknetter und einen großen Ofen. „Ich habe damals in meiner gesamten Freizeit gebacken – irgendwann war es natürlich viel zu viel für mich allein.“ Däuwel lädt Freunde und Bekannte zum Brotessen ein, alle sind begeistert. Er wird häufiger gefragt, wie es denn mit einem eigenen Laden wäre – und fragt sich selbst immer öfter, ob er vielleicht seinen Controller-Job aufgeben sollte. Ein Experiment gibt ihm schließlich Klarheit: Sebastian Däuwel eröffnet in der Innenstadt von Speyer in einem leerstehenden Geschäft für eine Woche seinen ersten Backladen. Mit riesigem Erfolg: Die Brote, die er morgens im Tennisclub backt, sind trotz höherer Preise jeweils nach einer halben Stunde ausverkauft. Kurz darauf kündigt er beim Energieversorger, schreibt einen Businessplan – und eröffnet seine erste Bäckerei mit Ladengeschäft.



Die Brotpuristen: Der Name ist Programm

Und hat es bis heute nicht bereut, ganz im Gegenteil. Die Brotpuristen haben mittlerweile 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, das Geschäft ist einmal umgezogen, weil der erste Laden schnell zu klein war. Und das, obwohl es täglich nur vier bis fünf Brotsorten gibt – etwa Roggen, Nuss, Weizen und Ölsaaten – und der Laden nur dienstags bis freitags jeweils am späteren Nachmittag für drei Stunden geöffnet hat. „Das hat drei Gründe: Erstens möchte ich nicht, dass wir immer nachts arbeiten müssen. Zweitens kommen die meisten Berufstätigen ohnehin erst nach der Arbeit zum Einkaufen, und dann ist unser Brot ganz frisch. Und drittens bleibt unser Brot mehrere Tage saftig, sodass man nicht jeden Tag ein neues kaufen muss.“

Bewährt hat sich ein Onlineshop, den Däuwel zusätzlich gegründet hat: „Da können die Leute vorbestellen, was sie nachmittags abholen.“ Außerdem kommen die Brotpuristen mittlerweile auch zu den Kunden: Sie haben einen ehemaligen Pakettransporter zu einem Brottruck umgebaut, er steht immer dienstags und donnerstags an festen Orten in Landau und Neustadt. So entstehen kaum Reste – und wenn doch mal etwas übrig ist, wird es von einem Unverpackt-Laden abgeholt. Ein schlüssiges, nachhaltiges Konzept, fand auch die ISB – und hat die Brotpuristen als Erstplatzierte mit dem „Pioniergeist 2019“ ausgezeichnet, einem Preis für herausragende Gründerinnen und Gründer. |

