

Nicht in Expansionslaune

Vor zehn Jahren ist Sebastian Däuwel mit den „Brotpuristen“ in Speyer an den Start gegangen. Sie wurden schnell zur Kultbäckerei. Heute tritt Däuwel teilweise auf die Bremse.

VON PATRICK SEILER

„Das war schön, aber nicht so geplant“, sagt Sebastian Däuwel über die ersten Jahre der „Brotpuristen“. Die Neugründung kam besser an als erwartet und wurde phasenweise überrannt. Die mediale Aufmerksamkeit war riesig. Schon als er zwei Tage mit einem Kamerateam der TV-Sendung „Galileo“ unterwegs war und quasi zeitgleich seine Meisterprüfung als Bäcker anstand, spürte der junge Speyerer, wie viel das alles war. Zu viel? Zunächst nicht. Auch den Umzug von der Bahnhofstraße in die Auestraße 31 stemmten er und sein Team 2018 im laufenden Betrieb. Und gleich die Eröffnungsfeier hinterher. Die Erfolgsgeschichte ging weiter. Aber sie war anstrengend.

Er würde im Rückblick einiges anders machen, sagt Däuwel heute. Eine Woche den Ofen auslassen für den Umzug zum Beispiel. Die „Brotpuristen“ waren von Anfang an ein über die Branche hinaus vielbeachtetes Projekt. Sie bauten sich schnell eine Stammkundschaft weit über Speyer hinaus auf mit zu 100 Prozent handwerklichem Brot ohne Zusatzstoffe. Gebakken nicht mitten in der Nacht, sondern vormittags, verkauft in eigenen Laden mit sehr eingeschränkten Öffnungszeiten. Die Leute standen Schlange, weil es so gut schmeckte und das Konzept passte. Das tut es heute noch: „Ich bin froh, dass es uns noch genauso gibt“, sagt Däuwel.

Bäckerei brummt

Er sagt das auch vor dem Hintergrund dessen, was er durchgemacht seither. Seine Krebserkrankung 2019 sei ein echter Dämpfer gewesen. Kaum hatte er sie überstanden, folgte die Corona-Krise, die für die „Brotpuristen“ anders als für viele andere Geschäfte eher mehr Arbeit mit sich brachte. „Bäckereien haben gebrummt. Sie durften geöffnet bleiben, die Nachfrage zog an. Viele Kunden wollten zu Hause die Brotzeit genießen, weil es keine Feste oder andere Anlässe in der Freizeit gab.“ Nach der nächsten



Brotpuristen: ein Teil der Belegschaft mit Inhaber Sebastian Däuwel (Zweiter von links).

FOTO: PATRICK SEILER

stressigen Phase habe er „irgendwann gemerkt, dass ich nicht mehr so bei Kräften bin“, sagt Däuwel, der vom Chef am Backofen bis zum Gesicht seines Geschäfts vieles selbst gemacht hatte.

Eine Roggenmehl-Allergie kam hinzu, und so fing er ab 2022 an, sich aus dem operativen Geschäft herauszuziehen. Er ist bis heute Inhaber und Geschäftsführer und hält alle Fäden zusammen, weiß aber, dass er sich auf das 15-köpfige Team und auf die Backstuben-Leitung verlassen kann. Zeitweise trug seine Partnerin Tamarra die Verantwortung in der Backstube, heute haben beide zusammen einen halbjährigen Sohn und nochmals die Prioritäten angepasst. Wichtig ist

dem 42-Jährigen, der privat gerne auf dem Rennrad unterwegs ist, dass die Qualität der Brotpuristen-Waren hoch bleibt: „Saubere Produkte, von A bis Z Handarbeit.“ Jeden Tag schauen er und sein Team dabei ganz genau hin. Abstriche verboten. Wenn sein Brot ein Wein wäre, dann wäre es die Spätlese, sagt er selbstbewusst.

Auch süße Teilchen

Die „Brotpuristen“ haben auch wegen ihres besonderen Konzepts weniger Nachwuchssorgen als andere Bäckereien. Er finde immer wieder Top-Leute und bilde inzwischen auch aus, habe jedoch eine gewisse Fluktuation, berichtet Däuwel. Die Station in

Speyer mache sich gut im Lebenslauf, und junge Handwerker seien ohnehin mobiler geworden als in früheren Zeiten. Damit komme er ebenso gut zurecht, wie mit den Frotzeleien aus der Branche, warum er von seinem Purpfer der Anfangsjahre als Bäcker, der nur Brot anbietet, ein Stück weit abgekommen sei: Längst spielen auch die süßen Teilchen aus der Speyerer Backstube eine wichtige Rolle.

Dazu steht der vor seiner Bäckerei als Betriebswirt tätige Däuwel auch aus wirtschaftlichen Gründen. Angesichts steigender Kosten seien Schokoberliner, Ofenberliner, Sesamkringel, Zimt-, Kokos-, Nusschnecke und Co. entscheidend für zusätzliche Erlöse. Sie seien außerdem bei den

Kunden gefragt und für das eigene Team eine willkommene Abwechslung, damit nicht immer nur Brot gebacken wird. Auch Speyerer Brezeln werden inzwischen geformt. „Wir haben unsere Preise nicht in dem Maß angehoben, wie die Kosten gestiegen sind, und wir steigern mit zusätzlichen Produkten unsere interne Effizienz“, erklärt Däuwel. Seine Beobachtung: Wer aus Frankfurt komme, um den Kofferraum mit puristischem Brot zu füllen, der lege gern auch süße Teilchen dazu.

Qualität soll nicht leiden

Der Brotversand ist für die „Brotpuristen“ ein bedeutender Geschäftszweig geworden, ebenso der Brottruck, der wöchentlich feste Stationen in Landau, Neustadt und Frankenthal ansteuert. Ansonsten ist Däuwel auch wegen seiner speziellen Geschichte überzeugt: „Es muss nicht immer schneller, höher, weiter gehen. Man kann auch mal mit dem bisher Erreichten zufrieden sein.“ Es werde kein Firmenwachstum geben, wie es vielleicht möglich wäre. Eine Filiale etwa in Heidelberg würde wohl laufen, aber er wolle sie nicht, ebenso wenig wie Franchising. Aus Sorge, dass die Qualität leidet.

Was sich Däuwel vorstellen könnte, aber noch nicht konkret plant, ist eine weitere kleine Verkaufsstelle in Speyer-Süd. Die Öffnungszeiten in der Auestraße würden derzeit geprüft; denkbar sei, dienstags bis donnerstags, also an drei von vier Öffnungstagen, schon ab 13 statt bisher 14.30 Uhr zu verkaufen, um den Andrang zu entzerren. Ansonsten gelte – das sage er auch vor dem Hintergrund, dass er selbst gute und schlechte Tage habe: „Wir machen einfach mal weiter und lassen auf uns zukommen, wo die Reise hingeht. Zukünftig läuft es gut, so wie es ist.“ Expansionspläne habe er nicht, Feierpläne hingegen schon: Er würde gerne etwas machen zum Zehnjährigen, das sei aber noch nicht spruchreif. Wenn, dann richtig, sagt Däuwel. Vielleicht in der zweiten Jahreshälfte...