



Mehl Wasser Salz

Das Bäckerhandwerk stirbt, hieß es lange. Doch während viele Bäckereien hierzulande dichtmachen, stehen die Kunden vor anderen Schlange. Sie haben eine alte Kunst wiederentdeckt.

Wer im Discounter ein Brot kaufen will, braucht nur auf einen Knopf zu drücken. Es rappelt kurz, schon liegt es vor einem im Ausgabeschacht. Manchmal ist es noch warm, und man denkt: So ein Brot, das ist schnell gemacht.

Ist es eben nicht, sagen viele Bäcker, die das Handwerk wiederbeleben wollen. Einer der ersten war Björn Schwind. 2009 gründete er in Frankfurt „Zeit für Brot“, eine Bäckerei, bei der im Fokus steht, was der Name schon sagt: Brot, für das man sich Zeit nimmt. Egal, ob man es isst oder backt.

Mehl, Wasser, Salz – aus diesen drei Zutaten kann nur ein gutes Sauerteigbrot werden, wenn man ihm besagte Zeit gibt: 24 Stunden liegt der Teig. Dann muss der Bäcker auch keine Hefe verwenden, weil die Bakterien aus der Luft kommen. So entsteht das sogenannte Anstellgut. Fügt man Teile davon einem neuen Brotteig bei, reift er, als hätte man Hefe hinzugegeben. Das Brot schmeckt nicht nur, es ist auch besser bekömmlich. Damit die Kunden all das nachvollziehen können, geht es bei „Zeit für Brot“ transparent zu. Und zwar im wörtlichen Sinne. Bei Milchkafee und Hefeschnecke – neben Brot das zweite

Foto: Jens Gyarmay

Handgemacht: Bei „Zeit für Brot“ kann man die Bäcker bei der Arbeit beobachten.

Aushängeschild des Ladens – können sie den Bäckern hinter einer Glasscheibe beim Rühren und Kneten zusehen.

Das Konzept funktioniert. In Frankfurt muss man nicht lange nach der Bäckerei suchen: Man erkennt sie oft schon an der Schlange, die kaum noch Platz auf dem Bürgersteig findet. 2011 stieg Dirk Steiger, ein Schulfreund von Schwinds Ehefrau, in den Laden ein. Gründer Schwind hat das Unternehmen Anfang 2019 verlassen und seine Anteile an einen Investor verkauft. Steiger ist jetzt alleiniger Geschäftsführer. Er selbst ist kein Bäcker, bevor er zu „Zeit für Brot“ kam, arbeitete er acht Jahre für die Filmgesellschaft Senator. Aber irgendwann packte ihn die Lust auf Veränderung. Nach einer Art Praktikum bei Schwind kündigte er seinen Job in der Filmbranche und steckte sein ganzes Geld in die Bäckerei. „Natürlich hatte ich Angst. Aber es hat ja funktioniert“, sagt Steiger heute.

Außenbereich ist selbst im Winter belegt

Inzwischen hat er Brotbacken gelernt und „würde eigentlich nichts lieber machen“. Wenn er denn mal dazu käme. Denn Steigers Zeit zum Backen schwindet immer weiter, weil „Zeit für Brot“ wächst und wächst. Mittlerweile gibt es neben der Filiale in Frankfurt vier Bäckereien in Berlin, dazu eine in Hamburg und eine in Köln. Vier Neueröffnungen sind für dieses Jahr geplant, zwei davon in Frankfurt. Und das, obwohl „Zeit für Brot“ laut Steiger „nicht einen Euro“ für Werbung



Erst kneten, dann ruhen: Dieses Baguette macht Arbeit – und hat seinen Preis.

ausgegeben hat. Über den Umsatz möchte er nichts sagen, „aber ich glaube, er ist höher als der anderer Bäcker“.

Es ist ein Mittwochmittag Ende Januar in Berlin. Obwohl es Gemütlicheres gibt als an einem Wintertag in der Hauptstadt draußen zu sitzen, sind auf der Alten Schönhauser Straße auch die Außentische vor der „Zeit für Brot“-Filiale besetzt. Drinnen ist es rappellvoll. Hinter der Theke und in der Backstube geht es geschäftig zu. Rund 250 Mitarbeiter hat „Zeit für Brot“ inzwischen, fünfzig davon sind Bäcker. Die meisten von ihnen sind Männer und kaum älter als 30.

Steiger verkauft „Zeit für Brot“ als Anlaufpunkt für Fachkräfte, „die keine Lust haben, in irgendeiner Halle zu stehen und da Knöpfchen zu drücken. Denn so sieht es bei den industriellen Bäckereien ja aus.“ Trotzdem fällt es seinem Unternehmen nicht immer leicht, Nachwuchs zu finden. Eigentlich könnte „Zeit für Brot“ zwölf Lehrlinge ausbilden. Gerade lernen aber nur fünf. Viele der Bäcker seien Geflüchtete, erklärt Steiger. Die würden das Handwerk sehr schätzen.

Sie sind nicht die Einzigen. Betriebe, die das Bäckerhandwerk zelebrieren, erfreuen sich einer neuen Beliebtheit. Die „Brotpuristen“ in Speyer, „Max Kugel“ in Bonn und „Bread“ in Hamburg, sie alle machen es wie „Zeit für Brot“. Sie sind Teil der wachsenden Szene, die dem eigentlichen „Megatrend“, wie Schwind es nennt, in der Branche etwas entgegenzusetzen versucht. Insgesamt nämlich schließen deutlich mehr Bäckereien, als neue hinzukommen. Weil die Kunden ausbleiben oder sich kein Nachfolger findet. Das Entscheidende sei, über Konzepte nachzudenken, sagt Schwind. „Denn der Bedarf ist ja da. Leute wollen immer noch Brot kaufen.“

Die Sache ist nur die: „Zeit für Brot“ ist eine Großstadtbackerei. Man sieht es am Look, man sieht es auch an den Preisen. Denn wer Brote für sechs Euro verkauft, der braucht genug Kunden, die bereit sind, dieses Geld auszugeben. Und die finden sich in einer Stadt wie Frankfurt oder Berlin leichter als auf dem Dorf.

Gutes Brot als Visitenkarte des Bäckers

Dass ein echter Handwerksbetrieb allerdings auch dort funktionieren kann, zeigt Peter Kapp. Seine Bäckerei liegt in Edin-

gen-Neckarhausen, einem 14 000-Einwohner-Ort zwischen Mannheim und Heidelberg. Als der Strukturwandel im Bäckergewerbe begann – Kapp macht ihn um 2001 fest, als „der Geiz gerade geil war“ –, wusste er, dass er etwas ändern muss. Er beschloss, sich auf die Visitenkarte des Bäckers zu besinnen: gutes Brot. Kapps Bäckerei ist ein Familienbetrieb mit einer mehr als hundertjährigen Tradition. Aber Tradition, sagt der Bäcker, heiße erst mal wenig außer: Da ist jemand schon lange da. Früher aber, bevor es Tiefkühlwaren und Aufbackbrötchen gab, war das Dasein einfacher. „Wer heute bestehen will, muss das Beste bieten“, sagt er.

Einen alten Betrieb zu modernisieren ist etwas anderes, als einen neuen Betrieb aufzumachen. „Zeit für Brot“ und viele andere erfolgreiche Bäckereien sind Neugründungen. „Da steht dann ein Ikea-Regal, da drin liegen vier Brote, und der Bäcker ist tätowiert“, sagt Kapp in seinem breiten Dialekt. Damit hat ein Familienbetrieb nicht viel zu tun.

Kapp ist weder jung noch hip. Aber er liebt seinen Beruf. Als immer weniger Menschen in seine Bäckerei kamen, weil sie die schnellen Knöpfe in den Discountern entdeckt hatten, begann er sich zu fragen: Wie kann man sich verändern, ohne die alten Kunden zu verprellen?

„Die meisten waren an ein großes Sortiment gewöhnt“, erzählt Kapp. Aber je größer das Sortiment, desto schwieriger ist es, gute Produkte zu machen. Um Kunden zu gewinnen und zu halten, probierte er es zunächst mit Brotverkostungen. Bei einer wurde Carlo Petrini, der Gründer der Slow-Food-Bewegung, auf ihn aufmerksam. Gemeinsam starteten sie die „Rivoluzione del pane“, die Brot-

revolution. Sie besteht aus einer „Kollektion“ von Backwaren, wie Kapp es nennt. Außerdem eröffnete er, wie es sich für einen trendigen Betrieb gehört, eine Pop-up-Bäckerei. Schließlich kam die Pro-Sieben-Sendung „Galileo“ zu Besuch. „Danach lief es dann.“

In vierzehn Monaten wird Kapp sechzig, dann will er aufhören. Wie es mit der Bäckerei weitergeht, weiß er noch nicht, einen Nachfolger gibt es nicht. Er würde seinen Betrieb auch verschenken, sagt Kapp. „An einen jungen motivierten Bäcker.“ Wie sie auch bei „Zeit für Brot“ in der Großstadt arbeiten.

Anna Vollmer



Setzen dem „Megatrend“ in der Branche das Handwerk entgegen: Peter Kapp (oben) und Dirk Steiger (unten) in ihren Bäckereien

Hauptsache, dagegen

Der Streit über die Rodungsarbeiten von Tesla in Brandenburg wirft eine Grundsatzfrage auf: Haben Umweltschützer in Deutschland zu viele Rechte?

Es kommt nicht alle Tage vor, dass die Grünen auf Distanz zu Umweltverbänden gehen. Normalerweise sind Partei und Naturschützer ein Herz und eine Seele. Doch bei der geplanten Tesla-Fabrik im brandenburgischen Grünheide ist es vorbei mit der Einigkeit. Eine Kiefernholzplantage zum Kampffeld zu machen, das sei absurd, wetterte vor wenigen Tagen Oliver Krischer, Vizefraktionschef der Grünen im Bundestag. Deutschland brauche eine zukunftsfähige Industrie, und dafür müssten auch die entsprechenden Flächen zur Verfügung gestellt werden.

Krischer kritisierte damit die zwei Umweltverbände, die vor Gericht einen Stopp der Baumfällarbeiten in dem Waldstück nahe Berlin erwirkt hatten, das Tesla bebauen will. Von Juli 2021 an will das kalifornische Unternehmen dort bis zu 500 000 Autos im Jahr produzieren. Nun ist unter Politikern und Ökonomen eine leidenschaftliche Diskussion darüber entbrannt, ob wirtschaftliche Großprojekte wie dieses hierzulande überhaupt noch möglich sind oder ob der Standort Deutschland wegen der langen Genehmigungsverfahren und Klagewege in Gefahr ist. Dass sich jemand wie Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier (CDU) dafür einsetzt, dass Tesla sein Werk möglichst schnell bauen darf, überrascht nicht. Dass selbst den Grünen die Fabrik wichtiger ist als der Kiefernwald, ist dagegen schon ungewöhnlich.

Die Debatte dreht sich vor allem um die Frage, ob das – vor nicht allzu langer Zeit erst geschaffene – Klagerecht von Verbänden eingeschränkt werden sollte. Überspitzt könnte man aber auch fragen: Soll Deutschland mehr wie China werden? Seit vielen Jahren reisen deutsche Politiker ehrfürchtig durch das Land und bestaunen, wie dort innerhalb kürzester Zeit neue Schnellbahntrassen und Flughäfen entstehen. Warum das geht, ist klar: Einwände von Bürgern oder Umweltschützern zählen in China nichts. Gebaut wird, was die Staatsführung in Peking will. Und die macht auch schon mal ein Dorf platt, um Platz für ein Bauvorhaben zu schaffen.

China ist kein Vorbild

„Wir sollten uns sicherlich kein Vorbild an China nehmen“, sagt der Düsseldorfer Ökonom Jens Südekum. Dass in Deutschland jeder Bürger und Verband vor das Verwaltungsgericht ziehen könne, um ein Bauprojekt zu stoppen, sei im Prinzip eine gute Sache. „Allerdings habe ich im Fall Tesla das Gefühl, dass es hier um destruktive Verzögerungstaktik geht.“ Hinzu kommt, dass einer der klagenden Verbände gar nicht aus Brandenburg, sondern aus Bayern stammt und sich als Gegner von Windkraftanlagen einen Namen gemacht hat. Das legt den Ver-

dacht nahe, dass es ihm weniger um Tesla geht, sondern mehr darum, die eigene Bekanntheit zu erhöhen.

Das Areal, auf dem Tesla bauen will, ist schon seit zwanzig Jahren als Gewerbegebiet vorgesehen. Ende der neunziger Jahre wollte sich BMW hier ansiedeln, ging dann aber doch nach Leipzig. Aus der Sicht von Südekum ist das ein wichtiger Punkt: „Wir können gern über Bedenken diskutieren, bevor ein Grundstück als Gewerbefläche ausgewiesen wird. Aber danach sollten keine Einwände mehr möglich sein“, sagt er. Auch der Bürgermeister von Grünheide, Arne Christiani, hat gegen das Abholzen keine Bedenken. Der Kiefernwald sei minderwertig und „erntereif“. Ohnehin hat Tesla zugesichert, an anderer Stelle einen ökologisch besseren Mischwald zu pflanzen.

Die Landesregierung wehrt sich gegen Vorwürfe, dass Tesla nach dem BER, Stuttgart 21 und der Elbvertiefung das nächste Bauvorhaben wird, das sich in Deutschland dahinschleppt. In einer eigens geschaffenen Tesla-Taskforce sitzen Vertreter aller beteiligten Ministerien und Ämter an einem Tisch. Jedes Problem soll ohne das übliche Zuständigkeitspingpong gelöst werden. Brandenburgs Wirtschaftsminister Jörg Steinbach (SPD) verweist nicht ohne Stolz darauf, dass Tesla weniger als zwei Monate nach Einreichen der Unterlagen die Erlaubnis für den vorzeitigen Rodungsbeginn erhalten habe. Nach dem Geschmack von Ökonom Jens Südekum könnte es trotzdem noch schneller gehen. „Die Generation Nimby lähmt uns“, sagt er. Nimby steht für „Not in my backyard“ – Bauprojekte ja, aber bitte nicht im eigenen Hinterhof. Anderswo sei diese Art von Verhalten nicht so ausgeprägt wie bei uns. Sein Fazit: „Uns geht es einfach zu gut.“

Julia Löhr, Berlin



Kampfzone Grünheide: Nicht alle wollen diesen Kiefernwald weichen sehen.

Foto: Jens Gyarmaty, Picture Alliance, Hans Christian Plambeck/Laif