

Es wird wieder mehr von Hand gebacken

Junge Betriebe beleben alte Handwerkstraditionen – Kunden können beim Backen zuschauen

VON NADINE KEUTHEN

Wer morgens mit Brötchenholen dran ist, der hat häufig die Qual der Wahl. Wer aber frisches Brot direkt aus der Backstube will, der muss mitunter lange suchen. Nur noch 53 selbstbackende Betriebe gibt es im ganzen Stadtgebiet. Doch es werden langsam wieder mehr. Alte Handwerkstraditionen neu beleben und sich wieder auf das Wesentliche konzentrieren – wir stellen zwei Betriebe vor, die sich genau das auf die Fahne geschrieben haben und einen, bei dem es nie anders war.

Pröt – von Alex handgebacken

Seit gut vier Wochen erfüllt der Duft von frisch gebackenem Brot das Belgische Viertel. Hier, an der Lütticher Straße 6, hat Alex Onasch gemeinsam mit seiner Freundin Melanie Müller seinen Traum einer eigenen Backstube verwirklicht. Abwiegen, kneten, backen und verkaufen – das alles findet in der ehemaligen Modeboutique statt. Onasch, gelernter Bäckermeister, will dem eingestaubten Handwerk neues Le-

„Hier riecht es nach Sauerteig, es ist Mehl in der Luft – hier ist Action

Alex Onasch, Bäckermeister

ben einhauchen. „Graubrot und Oberländer: Das klingt doch schon richtig unsexy“, sagt er. Deshalb soll der Brotkauf bei ihm zum Erlebnis werden. Um 7 Uhr schmeißt er morgens den Ofen an, ungewöhnlich spät für einen Bäcker. Dafür ist er bis nachmittags da und bereitet die Teige für den nächsten Tag vor. Die Anwohner werden durch den etwas anderen Tagesablauf nicht in den frühen Morgenstunden gestört und der Teig hat genug Zeit, um sich optimal zu entwickeln. Dass er tagsüber arbeitet, hat noch einen anderen klaren Vorteil: Der Kunde kommt rein und sieht, wie alles hergestellt wird. „Es ist halt 'ne richtige Backstube. Hier riecht es nach Sauerteig, es ist Mehl in der Luft – hier ist Action“, so Onasch.

Sein Sortiment besteht aus fünf Sorten Brot, klassischem Baguette und einer saisonalen Kreation, im Moment eine Fougasse mit Tomaten und Kräutern. Mehr nicht. Keine Brötchen, keine Teilchen, kein Kaffee.

Neben den Bäckereibetrieben „Brot-Puristen“ in Speyer und „Max Kugel“ in Bonn ist Alex Onasch damit der dritte Bäcker in Deutschland, der sich auf das reduzierte Konzept einlässt. Dafür soll auch der Name stehen. Pröt ist das althochdeutsche Wort für Brot, der Wortstamm also. „Back to the Roots“ trifft es genau. Für seine Brote verwendet der 27-Jährige Getreide aus NRW, mit einer einzigen Ausnahme. „Das Mehl für unser Ruchbrot kommt aus der Schweiz, weil es da einfach das Beste gibt“, erklärt Onasch.

Das besondere Mehl besteht zu 100 Prozent aus Weizen, ist durch den hohen Schalenanteil aber fast so dunkel wie deutsches Roggenmehl und ungewöhnlich kräftig im Geschmack. Offiziell wird Dienstag bis Samstag ab 10 Uhr aus der Backstube verkauft, die Tür ist aber schon früher auf. „Viele aus der Nachbarschaft



Alex Onasch holt das besondere Ruchbrot zum Auskühlen aus dem Ofen.

Foto: Bause



Brot aus Braunsfeld bei Mathias Ecke

Foto: Rakoczy



Bei Pitas können Kunden der Produktion zuschauen.

stecken schon um halb neun den Kopf rein und fragen, ob ihr Lieblingsbrot schon aus dem Ofen ist. Manche warten noch ein paar Minuten und nehmen es dann heiß mit nach Hause“, sagt Müller, die sich um den Verkauf und das Marketing kümmert. „Und

wenn wir den Kunden sagen, dass wir das Brot erst ab 12 Uhr schneiden, weil es sonst noch zu warm ist, dann finden das viele gut“, ergänzt sie. Es ist zu spüren, wie wohl sich die Kunden hier fühlen, sie schätzen das Produkt und das Handwerk.

anonym oder automatisiert zu. Vorbereitet und gebacken wird der Teig, genau wie im Belgischen Viertel, im selben Raum. Nur eine Glasscheibe trennt das Handwerk vom Kunden. „In der Backstube stehen ein Teigknetter, eine Teigpresse und ein Ofen. Mehr haben wir nicht, keine großen Maschinen oder Gärunterbrecher“, erzählt Backstubenleiter Andreas Pitas. Hier wird der Teig auch nicht direkt verarbeitet, sondern bekommt Zeit. Dadurch entwickelt sich nicht nur ein intensiverer Geschmack, das Brot wird auch verträglicher. „Viele haben mit Weißmehl ein Magen-Darm Problem, was aber durch die langen Gär- und Quellzeit oft verschwindet“, erklärt Pitas. Verarbeitet werden ausschließlich regionale Zutaten aus Biobetrieben – Eier, Milch und Butter werden täglich frisch geliefert. Neben dem Hausbrot sind vor allem die Hefeschnecken das Aushängeschild des Betriebs. Ob mit dunkler Schokolade, Apfel-Zimt oder Nüssen – meist landen sie direkt vom Blech auf den Tellern.

Aber nicht nur deswegen stehen die Kunden schon morgens an. „Ich denke, die Verbraucher wissen das Handwerk wieder mehr zu schätzen. Auch, weil sie hier sehen, wie alles hergestellt wird. Wenn man nachts um 1 Uhr hier vorbei kommt, dann sieht man die Jungs und Mädels in der Backstube arbeiten“, so Pitas. Bis das Brot im Ofen landet, sind viele Handgriffe und Arbeitsschritte nötig. Pitas: „Wir geben allem halt einfach mehr Zeit, die wir uns auch bewusst nehmen.“

Bäckerei Ecke – die einzige Backstube in Braunsfeld

Was anderswo gerade wiederentdeckt wird, wird an der Aachener Straße 517 seit Generationen gelebt. Bäckermeister Mathias Ecke hat die im Jahr 1903 gegründete Bäckerei Anfang der 90er von seinem Vater übernommen. Er freut sich über den derzeitigen Trend, der das Handwerk auch im Allgemeinen wieder ins Gespräch bringt. Für ihn haben die jungen Kollegen einen entscheidenden Vorteil: „Gerade Plattformen wie Instagram kommen der alten Bäckerei zu Gute. Wenn der Kunde sieht, wie das Brot frisch aus dem Ofen kommt oder wie der Teig geknetet wird, dann gibt das neue Einblicke. Der Bäcker kann sich und das Handwerk ganz anders vermarkten“, so Ecke. Wäre er 20 Jahre jünger, sagt er, würde er es genauso machen. Die Regionalität, die so oft hervorgehoben wird, ist bei Ecke eine Sache der Selbstverständlichkeit. Die Eier kommen vom Gut Klarenhof, das Mehl aus der Eifel – kurze Wege für den Lieferanten und eine garantierte Frische und Qualität. Ecke selbst beliefert einige Gastronomen in Köln. „Da machen wir uns natürlich auch Gedanken, wie die Auslieferung in Zukunft aussehen wird. Gerade weil die Wege kurz sind, wären E-Bikes eine Option“, sagt Ecke. Er hofft, dass sich der derzeitige Trend durchsetzt. „Eigentlich muss sich jeder bei der Kaufentscheidung hinterfragen und entscheiden, ob er wirklich von abends bis morgens das volle Sortiment im Brotregal zur Auswahl haben muss“, gibt Ecke zu denken. Wenn ja, müsse man Abstriche bei der Qualität machen. „In der handwerklichen Kunst geht das nicht.“

Der Schmerz kehrt nicht mehr zurück

Wie das Kieser-Training eine ziemlich perfide „Hexe“ vertrieb

Fitness-Studio? Niemals! Das stand früh fest und es ging ja auch lange ohne: Gesegnet mit einem gesunden Mix aus rheinischen und ostpreußischen Genen tat der Körper lange klaglos das, was er sollte: Sitzen, stehen, gehen, liegen. Dann plötzlich dieser Schmerz. Es ist erstaunlich, aber einer der ersten Gedanken war, dass der Name „Hexenschuss“ ziemlich gut gewählt ist: „Schuss“ wegen der punktuell und in Wellen sich ausbreitenden Pein im unteren Rücken; „Hexe“ wegen der Perfidie der Anfälle und natürlich wegen des Sounds. Hexe klingt gut.

Die damalige Frau mochte sich mein Gejammer bald nicht länger anhören: „Du gehst jetzt zum Rückentraining. Kieser, gleich um die Ecke.“ Etwas kläglich zitierte ich mein bis dahin lauthals gepflegtes Lebensmotto: Fitness-Studio? Niemals! Am nächsten Tag die Ur-Erfahrung: Ach so! Hier gab es keine Musik, keine Bildschirme, keine Fitness-Räder, keinen Wellness- oder Thekenbereich zum Ken-

Was wär' ich ohne ...

nenlernen. Zwar ist Studio-Gründer Werner Kieser ein immer noch fast unangenehm vor Gesundheit strotzender Schweizer, aber deutscher als diese Studios geht es kaum: Hier die Trainingsmaschinen, da hinten Umkleiden und Duschen. Vielen Dank, auf Wiedersehen. Hin und wieder schauen Instruktor: ob die Übungen korrekt ausgeführt werden. Man neigt ja zum Pfschen.

Eine halbe Ewigkeit später lässt sich sagen: Nein, der Körper sieht nicht aus wie gestählt durch 15 Jahre Krafttraining (auch wenn man nicht weiß, wie der Körper ohne 15 Jahre Training aussehen würde). Und ja, Kieser ist ein bisschen teuer und die Zeit, sich für eine halbe Stunde in die Maschinen zu setzen, muss man erst mal finden. Der Schmerz aber, der ist niemals wiedergekommen.

KARLHEINZ WAGNER



Kieser-Studio

Foto: khw

WAS WÄR' ICH OHNE

In unserer Serie „Was wär' ich ohne...“ beschreiben Redaktionsmitglieder auf persönliche Art das Geschäft, den Dienstleister, die Werkstatt, den Betrieb, den Handwerker, ohne den sie in Köln nahezu aufgeschmissen wären.

Karlheinz Wagner ist Chefredakteur des „Kölner Stadt-Anzeiger“.