

Bäckerhandwerk Mit Ideen und Kompetenz gegen den Trend der Großproduktion

Der Teig-Flüsterer

Neugründung Bäckermeister Alex Onasch (27) hat die Backstube „Prôt“ im Belgischen Viertel eröffnet

VON DIANA HASS

„Guck mal, eine richtige Backstube.“ Die Kölner Tante führt den kleinen Neffen in die Backstube von Alex Onasch. Im angesagten Belgischen Viertel kann der Grundschüler aus einem Dorf in Baden-Württemberg verfolgen, was es bei ihm Zuhause nicht mehr zu sehen gibt: Echtes Backhandwerk. Bodenständig. Gekonnt.

Seit gut sechs Wochen backt und verkauft Bäckermeister Onasch (27) in seinem neuen Laden in der Lütticher Straße. Der Name: „Prôt“, althochdeutsch für Brot – und programmatisch für das Konzept. Bei Alex, wie er sich gerne auch von Kunden nennen lässt, gibt es ausschließlich Brot. Sieben Sorten insgesamt. „Eine achte soll noch dazu kommen. Mehr braucht man nicht“, ist er überzeugt. Statt auf „Firlefanzen“ beschränkt er sich auf das Wesentliche: Wissen, Zeit und Hingabe.

„Gut Ding will Weile haben.“

Brot, das mit 24 Stunden altem Vorteig gebacken wurde, ist bekömmlich.

Alex Onasch, Bäckermeister

„Gut Ding will Weile haben“, ist das Prinzip des Bäckermeisters. 24 Stunden gehen ins Land bis ein Teig fertig ist. „Der Teig muss geführt werden“, sagt Alex. Die Zutaten sind simpel: Wasser, Mehl, Salz und Hefe. Nicht mehr – und nicht weniger.

Der Rest ist Handwerk. Alex Onasch, Sohn eines Landwirts aus dem Oberbergischen, hat es von der Pike auf gelernt. Lehre mit 16, Gesellen- und Meisterprüfung, Arbeiten in der Schweiz, auf Sylt und in Moskau. „Dann habe ich drei Jahre lang bei Heuft, dem besten Ofenbauer, in der Eifel im Ofenbauerdorf Bell gearbeitet.“ Mehr als 150 Backstuben in Europa stattete Onasch mit Öfen aus und führte die Bäcker in die Handhabung ein. Sein eigener Heuft-Ofen ist



Liebe zum Handwerk zeichnet Alex Onasch aus. In seiner offenen Backstube können die Kunden mit allen Sinnen erfahren wie aus Mehl, Wasser, Salz und Hefe Brote werden. Die Fougasse (unten Mitte) gibt es je nach Jahreszeit mit unterschiedlichem Belag. Fotos: Meisenberg

ein Unikat, extra für ihn hergestellt. „Der Ofen ist das Herzstück der Bäckerei. Er gibt dem Brot den letzten Schliff.“

Weitaus später als bei Bäckern üblich, befüllt Alex Onasch seinen Ofen. Er beginnt erst gegen sieben Uhr morgens mit der Arbeit. Das meiste hat er am Tag vorher erledigt: Den Teig gemischt, geknetet, ruhen lassen, abgewogen, in Körbchen gefüllt – und wieder fast 24 Stunden

im Kühlraum ruhen lassen. „Brot, das mit 24 Stunden altem Vorteig gebacken wurde, ist bekömmlich“, weiß er. Der Grund: Viele Prozesse brauchen Zeit. „Der Teig lebt.“

Köstlich sehen die knusprigen Brotlaibe auf den Schiebewagen bei „Prôt“ aus. In der Backstube, die mit nackten Betonwänden und Industrieleuchten bewusst minimalistisch gehalten ist, spielen die Brote ein-

deutig die Hauptrolle. Melanie Müller, Onaschs Freundin und eigentlich Fotografin, verkauft. Liebevoll verpackt sie jeden Laib in Einschlagpapier und versieht das Paket mit einem Aufkleber. Er wirkt wie eine Art Gütesiegel.

„Das sind alles meine Kinder“, sagt „Prôt“-Gründer Onasch und lässt liebevoll den Blick über die Regale schweifen. Roggen, Dinkel, Ruch, Weizen, Saaten, Baguette und Fougasse hat er seine

Brote genannt. Einfache Namen ohne Schnörkel. Hier zählen innere Werte. Ein gutes Brot erkenne man daran, dass Blasen im Teig seien und dieser einem leichten Glanz habe. Grundsätzlich rät Onasch: „Brot niemals geschnitten kaufen.“ Es gibt zwar eine Schneidemaschine. „Aber die bieten wir Kunden nicht gezielt an“, sagt Melanie Müller. Dass „Prôt“ andere Öffnungszeiten als eine klassische

Zahlen&Trends

70

Bäckerbetriebe gibt es im Bereich der Bäckerinnung Köln und Rhein-Erftkreis. „Die Zahl der Bäcker hat sich dramatisch reduziert“, sagt Alexandra Dienst, Geschäftsführerin der Bäckerinnung. Vor 25 Jahren waren es 480.

Schuld am Rückgang sind laut Alexandra Dienst vor allem die „unseligen Discounter, die im Ausland vorgefertigte Produkte aufbacken.“ Im Vergleich zwischen Einwohnerzahl und Zahl der Back-Discounter ist Köln führend in Deutschland.

Eine Renaissance des Handwerks stellt die Bäckerinnung als neuen Trend fest. „Nischenbäcker“ wie Merscher in Klettenberg, Merlé auf der Dürener Straße oder Ouder de Linden in Dünnwald haben demnach einen begeisterten Kundenstamm.

Die Auszubildenden-Zahl im Bäckerhandwerk liegt derzeit bei etwa 300 im Innungsbezirk. Die Bäckerei Schlechtrimen hatte bis vor kurzem noch einen Auszubildenden in der Backstube. Inzwischen ist er ausgestiegen. Neben zwei Auszubildenden im Verkauf beschäftigt Schlechtrimen eine Auszubildende in der Konditorei. Eine zweite kommt bald. (dha/sim)

Bäckerei hat, verzeihen die Kunden offenbar. Die Nachfrage ist gut. „Ich esse normalerweise gar nicht so viel Brot. Aber seitdem ich hier einkaufe, ist das anders“, sagt eine Kundin. „Das ist schon besonders“, lobt ein weiterer Kunde.

„Prôt“, Lütticher Straße 6
Geöffnet: dienstags bis freitags von 10 bis 18.30 Uhr, samstags von 9 bis 14 Uhr. Montags ist geschlossen.

Werten treu bleiben

Traditionsbäcker Schlechtrimen wird in dritter Generation geführt

VON SIMON WESTPHAL

Wer die Bäckerei Schlechtrimen auf der Kalker Hauptstraße besucht, betritt eine ganz eigene Welt. Wie bei Oma im Wohnzimmer, wäre wohl eine treffende Bezeichnung für die Inneneinrichtung des Gästebereichs. In dritter Generation führt Engelbert Schlechtrimen den Betrieb, den sein Großvater 1932 mit dem ersten Geschäft in Mülheim gründete, und will an seinem Konzept nichts ändern: „Die Leute kennen uns so und kommen noch. Das ganze moderner zu gestalten, würde dazu auch wieder enorm viel Geld kosten.“

Das eigentliche Konzept beruht aber nicht auf der ein wenig aus der Zeit gekommenen Inneneinrichtung, sondern viel mehr auf dem traditionellen Bä-

ckerei-Handwerk. Für dieses wurde die Bäckerei Schlechtrimen mit dem Preis „Meister-Werk.NRW“ ausgezeichnet. Ein Grund dafür ist das „Slow Baking“-Konzept, für das Schlechtrimen zertifiziert ist.

Die Methode des Langsambackens steht im Gegensatz zu den Verfahren von Discountern, bei denen die Herstellung von Backwaren sich der schnelllebigen Zeit angepasst hat. Der Teig bekommt Ruhe. Das wirkt sich auf Geschmack, Haptik, Textur und Gesundheitsaspekte aus.

Alle Zutaten sind natürlich, Emulgatoren werden nicht verwendet, ebenso wie chemische Zusatzstoffe. Auch Backmischungen kommen im Hause Schlechtrimen nicht vor. Das sorgt für ein natürlicheres, eher geringeres Volumen. Die Folge:

Die Backwaren machen früher satt und das Sättigungsgefühl bleibt länger. Und das ohne Völlegefühl. „In der Summe kann man sagen, dass unsere Backwa-

„In der Summe sind unsere Backwaren nicht nur gesund, sie machen sogar glücklich.“

Engelbert Schlechtrimen, Bäcker- und Konditormeister

ren nicht nur gesund sind, sondern auch glücklich machen“, erklärt der 55-Jährige.

Er muss es wissen, er ist zertifizierter Ernährungsberater. Er jongliert mit Begriffen wie Phytinsäure, prebiotischer Oligof-

ructose oder enzymatischer Umwandlung. Letztere, eine Art Vorverdauung, wird durch eine langsame Teigführung in Gang gesetzt. Aromen, Geruchs- und Geschmacksstoffe haben mehr Zeit sich zu entfalten. Chemische Zusätze oder übermäßig viel Hefe würden diesen Vorgang beeinträchtigen.

Es gibt noch Kunden, die Wert auf Qualität legen und dafür auch etwas tiefer ins Portemonnaie greifen. Doch sie werden weniger. Weniger Kunden und sinkende Umsätze sorgten dafür, dass Schlechtrimen im März diesen Jahres zwei Filialen in Ostheim und Leverkusen schließen musste. Aus vier wurden zwei. Die Standorte in Kalk und Holweide bewahren die Tradition der Bäcker-Familie und werden ihr auch in Zukunft treu bleiben.



Seit Jahrzehnten im Geschäft: Bäckermeister Engelbert Schlechtrimen in seiner Backstube in Kalk. Foto: Banneyer