

„So, wie es mal im Ursprung war“

Am 21. Juli eröffnet Marco Langsdorf an der Mäusburg das „Brot-Atelier“ / Unternehmer setzt auf traditionelles Bäckerhandwerk

Von Stephan Scholz

GIESSEN. Marco Langsdorf will zu den Wurzeln zurück. Kommende Woche eröffnet er in der Mäusburg 3 sein „Brot-Atelier“, in dem der Unternehmer auf das klassische Handwerk setzt und es zugleich „durch eine moderne Herangehensweise revolutioniert“. „Es wird eine kleine Bäckerei, in der traditionell gebacken wird, so, wie es mal im Ursprung war. Das heißt, dass wir auf Backmittel verzichten. Stattdessen werden Teige durch lange Geh- oder Stehzeiten langzeitgeführt“, sagt der Unternehmer im Gespräch mit dieser Zeitung. Die Vorarbeiten laufen auf Hochtouren an der Mäusburg, wo den ganzen Tag über frisch gebacken werden soll.

Urkorn im Trend

Wer vor einigen Wochen in der Eisdiele gegenüber sitzt, hat einen guten Blick. Und es ist einiges los, denn die Maschinen für Langsdorfs neuen Betrieb kommen an. Ab kommender Woche sollen sie täglich den ganzen Tag über laufen, um frische Ware zu produzieren. „Wir gehen so ein bisschen auf die Urkornschiene, was jetzt im Trend ist. Vollkornbrote, Dinkelbrote und ein bisschen in die französische Richtung“, erläutert der erfahrene Bäcker.

Im „Brot-Atelier“ werde der Teig zwar in der Maschine geknetet, ansonsten aber mit der Hand gearbeitet. „Wir backen mit heimischen Mehlen. Das Korn wächst in der Gegend von Marburg und wird in einer Mühle in Gladenbach vermahlen. Für die französischen Gebä-



Im „Brot-Atelier“ soll den ganzen Tag lang gebacken werden.

Foto: Scholz

cke setzen wir natürlich auch auf Mehle aus Frankreich, um unter anderem bei Baguettes und Brioches den typischen Geschmack zu erreichen“, erklärt Langsdorf, der mit unbehandelten Mehlen arbeitet. Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig: Mehr solle eigentlich nicht drin sein, wenn es nicht sein müsse. Durch lange Teigführung könne man auf zusätzliche Backmittel verzichten, die Backwaren würden so bekömmlicher und Gluten baue sich ab. Dieses Konzept sei über Jahre gereift,

jetzt habe er das passende Ladenlokal dafür gefunden, führt Langsdorf aus. Das Sortiment soll klein aber fein sein, damit man sich für das jeweilige Produkt auch die entsprechende Zeit nehmen könne. Denn durch die Langzeitführung entwickle sich erst der natürliche Geschmack, sodass ein Teig schon mal bis zu 48 Stunden stehen könne.

Die Backstube selbst hat ihren Platz künftig unmittelbar in den Geschäftsräumen. Abgetrennt durch eine Glasscheibe kann der Kunde dann den Bä-

ckern bei der Bereitung und Aufarbeitung der Teige zusehen. „Die Leute können in den Backofen gucken und im Laden mit allen Sinnen genießen“, berichtet der Bäcker, der künftig selbst am Ofen stehen wird.

Vor der Eröffnung am 21. Juli werde er eine Woche probebacken, um sich auf den Ofen und die Maschinen einzustellen. Vier Verkäuferinnen, ein, zwei weitere Bäcker und eine Auszubildende ergänzen das Team, das zukünftig die Kunden an der Mäusburg empfängt.