

»Brot-Atelier« in Mäusburg eröffnet

Die Corona-Zeit hat einen Brot-Back-Boom ausgelöst. Im Internet werden Fotos der neusten Kreationen geteilt, Videos mit Anleitungen erstellt und Tipps ausgetauscht. Handgemachtes Brot ist im Trend. Darauf setzt auch Marco Langsdorf in seinem neuen »Brot-Atelier« in der Mäusburg.

VON SEBASTIAN SCHMIDT

Laut Brotinstitut sind in Deutschland 2018 1,6 Millionen Tonnen Brot gegessen worden. Und mit dem Brot ist ein Umsatz von 4 Milliarden Euro erzielt worden. Wenn man die Anzahl der Bäcker in der Innenstadt sieht, fällt es einem nicht schwer, das zu glauben. Viele Brote in Supermärkten und Bäckereien werden heute in industrieller Massenfertigung oder mit Backmischungen hergestellt. Wie unterscheidet sich handwerkliches Brot von dem industriellen? Marco Langsdorf vom »Brot-Atelier« in der Mäusburg kennt sich damit aus.

Langsdorf ist seit 25 Jahren Bäcker. Heute sagt er: »Ich habe keine Lust mehr Tütenbrot zu backen. Ich will zurück zum Handwerk«. Aber was ist in den Tüten der Industrie eigentlich drin? Vor allem Zusatzstoffe, sagt der Bäcker, um die Bedürfnisse der Industrie zu befriedigen. Sie sorgen da-



Durch eine Glasfront kann man Marco Langsdorf und seinen Bäckern über die Schulter schauen.

FOTO: SEG

für, dass ein Teig länger haltbar sei, eine bessere Struktur bekomme und bekömmlicher werde. Das seien aber auch Dinge, die man mit traditionellen Backmethoden erreichen könne. Aber das benötige Zeit. »Unsere Teige müssen 48 bis 72 Stunden lang gehen«, erzählt er. Der Vorteil für den Bäcker sei, dass man dann nur wenig Hefe beifügen müsse. Für den Kunden habe es den Vorteil, dass das so gebackene Brot viel bekömmlicher und leichter zu verdauen sei.

Eine weiterer Punkt, in dem

sich handwerkliches und industrielles Brot unterscheiden, liegt laut dem Bäcker in der Haltbarkeit. Überraschenderweise soll das handwerkliche Brot länger halten. Das liege an den Maschinen. Langsdorf erklärt: »Der Teig darf für industrielle Maschinen nicht zu feucht sein. Sonst verkleben sie.« In seinem »Brot-Atelier« werde viel mit der Hand gemacht, deswegen könne der Teig feuchter sein. Der Bäcker sagt: »Dadurch hält sich unser Brot eine ganze Woche und nicht nur zwei Tage.« Moderne

Technik bietet aber auch für den traditionellen Bäcker Vorteile. Keiner der drei Bäcker muss um 4 Uhr morgens im »Brot-Atelier« stehen und mit dem Teig anfangen. Langsdorf sagt: »Durch moderne Kühlmöglichkeiten ist das nicht mehr nötig.« Sie backen jetzt von 7 bis 15 Uhr.

Getreide kommt aus dem Umland

Bei den Zutaten setzt Langsdorf auf Lokales. »Das Getreide kommt aus der Nähe und wird

in Gladenbach gemahlen.« Eine Ausnahme stellen die französischen Backwaren dar, die das Atelier anbietet. Die Malgrade und das Mehl aus Frankreich, könne man nicht einfach in Deutschland ersetzen, sagt der Experte. Das gelte auch für die französische Butter, die Langsdorf für die Croissants verwendet.

Für den Kunden gebe es aber auch einen Nachteil, wenn handwerklich gebacken werde, erzählt der Bäcker. »Das Brot ist durch die aufwendige und zeitintensive Herstellung

teurer.« So günstig wie die Konkurrenz könne das »Brot-Atelier« seine Waren daher nicht verkaufen. Sorge machen ihm die günstigeren Mitbewerber aber nicht. Für jede Art von Bäckerei gebe es unterschiedliche Kunden mit unterschiedlichen Bedürfnissen.

Auch das Angebot seines Ladens sei im Vergleich zu anderen Bäckern überschaubar. »Bei uns werden Sie nur vier Sorten Brot bekommen«, sagt Langsdorf. Er wolle sich auf Weniges konzentrieren und das dafür richtig gut machen.

Dass das »Brot-Atelier« traditionelle Backtechniken in den Vordergrund stellt, heißt aber nicht, dass es keine modernen Einflüsse gibt. Die Backwaren werden zum großen Teil aus Dinkelmehl hergestellt. Das hat einen Grund. Langsdorf sagt: »Weil es im Trend ist.« Der wird mit Muskelkraft und teilweise richtig alten Geräten umgesetzt. Eine weiße Maschine mit einem großen Hebel sei über 40 Jahre alt. »Mit der portionieren wir die Brötchen.«

Das Konzept des »Brot-Ateliers«, das in den Räumen der ehemaligen Bäckerei Horst eröffnet hat, soll einzigartig bleiben. Langsdorf will keine Kette daraus machen. Sein Ziel klingt hoch gestochen: »Die Revolutionierung der Tradition des Backens.« Jeder kann den Experten dabei beobachten. Die Backstube ist durch eine Glasfront abgetrennt. Man kann den Bäckern über die Schultern schauen. »Und Fragen stellen«, sagt der Chef.