

# elahn

TECHNIK 08  
**Smarte Stadt**

ENERGIEBERATUNG 11  
**Termine online  
buchen**

BROT-ATELIER 04

## Echtes Handwerk

01.2021

[www.stadtwerke-giessen.de](http://www.stadtwerke-giessen.de)

Stadtwerke Gießen

**SWG**





Großes Bild: Erst sorgfältig kneten, dann reifen – gutes Brot braucht einfach Zeit.

Links: Die Croissants entstehen aus einem 27-schichtigen, speziellen Blätterteig. Jedes einzelne wird aus einem Teigdreieck gerollt, mit Eigelb bestrichen und dann über Nacht zum Reifen in die Kühlung gestellt. Am nächsten Morgen um 8 Uhr liegen dann die ersten Exemplare in der Theke.





Fotos: Frank Meißner – trinit

# Modern nach alter Väter Sitte

Marco Langsdorf übt das Bäckerhandwerk wieder so aus wie seine Vorfahren. Und ist damit doppelt erfolgreich: Seine Backwaren kommen bestens an und er hat die bäckertypischen Arbeitszeiten von der Nacht in den Tag verlegt.

Ein ganz normaler Werktag, 13 Uhr. In der Backstube des Brot-Ateliers herrscht noch jede Menge Betrieb. Anders als in einer typischen Bäckerei ist hier an Feierabend noch lange nicht zu denken. Stattdessen wiegen Laura Jung und René Geisler Mehl und andere Zutaten ab, mischen sie sorgfältig und füllen die fertigen Teige in Gärbehälter. Kurz: Sie bereiten den nächsten Arbeitstag vor. All dies geschieht sichtbar für jeden, der sich dafür interessiert. „Die gläserne Backstube ist elementarer Bestandteil des Konzepts“, erklärt Marco Langsdorf, Bäckermeister und Inhaber des Betriebs.

Gläserne Backstube? „Wir wollen Vertrauen gewinnen“, präzisiert der Vollblutbäcker seine Idee. Der Entschluss, seinen Arbeitsalltag massiv zu verändern, fiel vor rund zwei Jahren: „Als ich in meinem anderen Betrieb einen Kollegen an der Teigstation vertreten habe, bemerkte ich auf einmal, wohin sich das Bäckerhandwerk entwickelt hat. Tüten aufreißen und deren Inhalt mit Wasser zu mischen – dafür bin ich nicht angetreten“, erinnert er sich. So weiterzumachen und vor der Industrie zu kapitulieren, war keine Option. Seine Bäckerei wieder zurück zum echten Handwerksbetrieb umzubauen, erschien Marco Langsdorf aber auch nicht machbar: „Die Kundenschaft ist inzwischen zig verschiedene Sorten Brot und Brötchen gewohnt. Gleichzeitig gibt es immer weniger Menschen, die als Bäcker arbeiten möchten. Vergleichsweise kleine Betriebe

können daher nur überleben, wenn sie auf vorgefertigte Backmischungen zurückgreifen“, ist er sicher.

Marco Langsdorf brauchte also ein ganz neues Konzept. Eines, das es ermöglicht, wieder so zu backen, wie er es noch bei seinem Großvater und bei seinem Vater erlebt hat. Wobei es ihm natürlich vorrangig darum geht, gute Zutaten mit dem entsprechenden Know-how zu hochwertigen Produkten zu verarbeiten. Tatsächlich kommen er und seine beiden Angestellten in der Backstube ohne Zusatzstoffe von der berühmten E-Liste aus. Was deutlich mehr Aufwand bedeutet. Ein Drittel der Arbeitszeit geht auf das Konto von Vorbereitungen – also im Wesentlichen abwägen. Aber auch andere Details kosten Zeit. So zum Beispiel röstet Marco Langsdorf alle Körner und Nüsse an. „Das bringt richtig Geschmack“, weiß der Bäcker-

meister. Und bevor die gerösteten Samen oder Kerne in den Teig kommen, weicht er sie mehrere Stunden ein. So präpariert, entziehen sie dem Gebäck keine Feuchtigkeit. Und das führt dazu, dass etwa ein Brot länger frisch bleibt.

## Wann immer möglich, regional

Vor seinem Neustart mit dem Brot-Atelier stand für Marco Langsdorf fest: Die Zutaten müssen aus der Region kommen. Zumindest die, bei denen das möglich ist. Folgerichtig stammt das Mehl aus zwei kleinen Mühlen aus Gladenbach und Großen-Buseck. Die verarbeiten an Getreide Weizen, Emmer, Dinkel und Einkorn von einem Landwirt aus Langgöns beziehungsweise Roggen von einem Betrieb nördlich von Gießen. Bei anderen Rohstoffen – etwa den Kürbiskernen – bestimmt die Qualität die Herkunft. Die lässt Marco Langsdorf aus der Steiermark liefern. Denn: „Es gibt keine besseren.“

Und dann sind da noch die französischen Spezialitäten. Auch hierfür kann Marco Langsdorf nicht auf regionale Zutaten zurückgreifen. „Für ein Baguette oder ein Croissant braucht man spezielle Mehle aus Frankreich, wenn sie so schmecken sollen wie im Urlaub“, begründet Marco Langsdorf. Selbst die Butter für die Croissants, die Pains au Chocolat oder die Chaussons aux Pommes importiert er. Weil auch sie anders ist als ihr deutsches Pendant. Der Erfolg gibt ihm recht: „Ich höre immer wieder, dass sich →

## Kontakt

Brot-Atelier  
Mäusburg 3, 35590 Gießen  
Telefon 0641 96 09 14 50  
[www.das-brotatelier.de](http://www.das-brotatelier.de)

Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag 8 bis 18 Uhr  
Samstag 8 bis 14 Uhr

↓  
 unsere Croissants und Baguettes nicht hinter denen aus Paris verstecken müssen“, freut sich Marco Langsdorf. Solch hohes Lob hindert ihn nicht, typisch französische Rezepte so zu verändern, dass Neues entsteht. Etwa sein schwarzes Baguette: Dafür färbt Marco Langsdorf den Teig mit Sepiatinte ein und mischt Cranberries darunter. Das Ergebnis ist ein optisch wie geschmacklich außergewöhnliches Stangenbrot, das jede Festtafel bereichert.

**Hightech trifft Tradition**

Seine frankophile Seite hat der Langgönsler bei einer seiner zahlreichen Weiterbildungen entdeckt. Während eines solchen Seminars stieß er auch auf das seinerzeit noch fehlende Teil in seinem Puzzle: die Geräteausstattung eines französischen Nischenherstellers, die schlüssig ineinandergreift. Kühl- und Gärchränke sowie der Ofen lassen sich so programmieren, dass es morgens Punkt 6 Uhr losgehen kann. Alles hat dann exakt die richtige Temperatur für optimale Backergebnisse.

Dazu kommt eine wirklich außergewöhnliche Maschine. Sie erlaubt es Marco Langsdorf, jeweils acht Baguettes nach Bedarf frisch nachzubacken. Die Basis dafür bildet der traditionelle Teig, der mindestens 18 Stunden reifen muss. Dieser Zeitraum lässt sich aber bis auf 72 Stunden erweitern. Denn so lange entwickeln die Zutaten immer mehr Geschmack. Zudem wird der Teig bekömmlicher. Dank der langen Reifezeiten ist immer etwas Teig fertig, der sich gut verarbeiten lässt. Und genau das versetzt Marco Langsdorf in die Lage, auch mittags um 13 Uhr noch schnell einmal acht Baguettes zu backen. Ein Vorteil, der bislang nur Betrieben vorbehalten war, in denen das Verkaufspersonal eingefrorenen Teiglinge im Umluftofen aufbäckt. Die Tatsache, dass sämtliche Teige aus der Langsdorfschen Herstellung vergleichsweise lang stehen müssen, bevor sie in Form gebracht

werden und in den Ofen kommen, wirkt sich aber nicht nur positiv auf die Qualität der Produkte, sondern auch auf das Leben derer aus, die sie herstellen. Ein klassischer Arbeitstag beginnt für Marco Langsdorf um 5.30 Uhr, Laura Jung und René Geisler kommen üblicherweise eine halbe Stunde später. Trotzdem sind das Regal und die Theke pünktlich um 8 Uhr gefüllt. Klar, in Sachen Auswahl macht Marco Langsdorf bewusst Abstriche. Täglich gibt es fünf verschiedene Brote – ein Backplan im Internet verrät, wann welche Variante erhältlich ist. Dazu kommen acht Sorten Brötchen, Baguettes und Croissants, maximal drei Kuchen, ein paar Stückchen für den Nachmittagskaffee und natürlich belegte Brötchen – das war’s.

Mit seinem überschaubaren Sortiment belegt Marco Langsdorf: Wenn die Qualität stimmt, spielt die Auswahl eine kleinere Rolle. „Wir profitieren hier ganz sicher auch von der Rückbesinnung auf gute Lebensmittel“, ordnet er seinen Erfolg ein. Dass der so schnell und in diesem Umfang eintritt, hätte er allerdings nicht erwartet. Schließlich startete das Brot-Atelier im Sommer 2020 – mitten in der Coronakrise. Also zu einem denkbar ungünstigen Zeitpunkt. Trotzdem fanden die Produkte sofort reißenden Absatz. Daran hat sich nichts geändert. Inzwischen verschickt Marco Langsdorf sein Brot sogar. Die überraschend moderaten Preise dürften ihren Teil dazu beitragen. Ein Kilo Brot liegt mit rund 4,40 Euro nur etwa zehn Prozent über dem Durchschnitt. „Ich wollte nie Luxusprodukte anbieten. Mir geht es um ehrliche, hochwertige Backwaren“, bringt es Marco Langsdorf auf den Punkt.

Genauso bodenständig erklärt er den Namen seines Betriebs. „Ich bin ein echter Handwerker, der seinen Beruf liebt. Nicht mehr und nicht weniger“, stellt er klar. Die Verbindung mit Kunst hat er aus einem anderen Grund in den Namen eingebracht: „Ich möchte mir



Foto: Frank Melcher – tommi

Bereit für den Transport: Aufgerollt lässt sich empfindlicher Teig leicht zur Arbeitsplatte tragen.

die künstlerische Freiheit erhalten, auszuprobieren und Produkte zu entwickeln, die es so noch nicht gibt.“

**Spät Berufene**

Seinen außergewöhnlichen Weg kann Marco Langsdorf nur mit engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gehen. Die hat er gefunden. Was die fast ausschließlich positiven Bewertungen im Internet belegen. Diese erwähnen regelmäßig das freundliche und kompetente Verkaufspersonal. Viel spannender sind jedoch die Geschichten, die sich hinter den jungen Leuten in der Backstube verbergen. Denn dass ein Konditormeister seinen Job als Pâtissier in einem Hotel drangibt und sich für das vergleichsweise harte Bäckerhandwerk entscheidet, ist ungewöhnlich. Und Laura Jungs Lebenslauf erstaunt noch mehr. Nach Abitur, Studium und einer ersten Stelle in einem Büro bemerkte sie, dass all dies sie nicht zufrieden macht. Sie entschloss sich, das Bäckerhandwerk zu erlernen, stieß aber auf einen Betrieb, der sie im Grunde nur für Hilfsarbeiten einsetzte, statt sie auszubilden. Noch als Auszubildende bewarb sie sich deshalb bei Marco Langsdorf. Der war von ihrer Geschichte und ihrer Art so fasziniert, dass er sie sofort einstellte. Heute weiß er, wie gut seine beiden Bauchentscheidungen waren: „Laura und René sind genau die Richtigen. Sorgfältig, zuverlässig und mit Herzblut dabei.“

Stichwort junge Menschen: Marco Langsdorf bietet zweien einen Arbeitsplatz, an dem sie einer erfüllenden Beschäftigung nachgehen. Darüber hinaus möchte er Vorbild sein. Um junge Leute zu motivieren, Bäcker zu werden. Zugegeben – bis zum eigenen Betrieb wie dem Brot-Atelier gehen ein paar Jahre ins Land. Aber ebendieses Beispiel zeigt auch, dass Bäcker viel mehr sein kann, als mitten in der Nacht aufzustehen und jeden Tag das Gleiche zu machen ...



Etwa eine Stunde bleibt das Hundert-Prozent-Brot im Ofen. Der ist Chefsache. Soll heißen: Marco Langsdorf schießt alles selbst ein. Und holt es natürlich pünktlich wieder heraus.