

Neue Bäcker bei der „Brotsucht“

Andreas Treffinger und Florian Knörlein unterstützen das Team / Neue Tagesbar „SWerk“ soll noch im Oktober öffnen

VON FRAUKE LIPPERT

WAIBLINGEN. Seit knapp drei Jahren betreiben die Quereinsteigerinnen Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger ihr Herzensprojekt, die Backmanufaktur „Brotsucht“, zu zweit. Mittlerweile läuft es so gut, dass die Frauen ihr Geschäft erweitern wollen: Noch im Oktober soll mit dem „SWerk“ ein gastronomischer Anbau der Manufaktur auf dem Hess-Areal eröffnen. Seit ein paar Wochen stehen die beiden Inhaberinnen daher nicht mehr alleine in der Backstube. Mit dem Bäckergesellen Florian Knörlein (34) und dem Bäckermeister Andreas Treffinger (61) haben sich Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger tatkräftige Unterstützung vom Fach in den Betrieb geholt. Mehr noch: Bäckermeister Treffinger war bis vor Kurzem sogar selbst Inhaber einer Bäckerei.

Zurück ins Angestelltenverhältnis

Die Umstellung dürfte für ihn entsprechend groß sein. Andreas Treffinger bewertet seine Rückkehr als Angestellter aber überhaupt nicht negativ. Im Gegenteil: „Ich habe kein Problem damit, zurück in ein Angestelltenverhältnis zu gehen.“ Der 61-Jährige hat mit Aufgabe seines Geschäftes in Stuttgart Sommerrain ein Stückchen Freiheit wiedergewonnen. „Früher bin ich um halb zwei morgens aufgestanden, jetzt um sieben Uhr.“ Als selbstständiger Bäcker arbeitete er quasi rund um die Uhr. Sechs Tage die Woche, 13 Stunden am Tag. Den Schlaf habe er sich aufteilen müssen: Abends ein paar Stunden und dann gegen Mittag noch einmal. „Im Alter macht der Körper das nicht mehr so mit“, sagt er einsichtig. Das Älterwerden sei für ihn einer von vielen Gründen gewesen, den eigenen Betrieb aufzugeben – nicht aber den Beruf.

Nach rund 25 Jahren in der Branche hat Andreas Treffinger nun einen Arbeitsalltag, von dem viele Bäcker wohl nur träumen können. Möglich ist das vor allem, weil die Öffnungszeiten der „Brotsucht“ von denen herkömmlicher Betriebe deutlich abweichen. Von dienstags bis freitags ist die Brotmanufaktur zwischen 15 Uhr und 18.30 Uhr geöffnet. Morgens und am Vormittag läuft der Ofen in der Backstube zwar auf Hochtouren – die Betriebsabläufe hingegen deutlich langsamer als es Andreas Treffinger und Florian Knörlein gewohnt sind. „Die Teige haben hier lange



Die Neuen bei „Brotsucht“ (v.l.): Bäckermeister Andreas Treffinger (61) und Bäcker-Geselle Florian Knörlein (34).

Foto: Benjamin Büttner

Ruhezeiten“, berichtet Treffinger. „Im herkömmlichen Betrieb muss sich der Teig dem Betriebsablauf anpassen, hier richtet sich der Ablauf nach dem Teig.“ Ausdauer und Handwerk ersetzen Triebmittel und Hefemengen.

Die behutsame Arbeitsweise erfordert von den Neulingen nicht nur Geduld, sondern auch einen vorsichtigeren Umgang mit dem Teigling. Ein Arbeitsablauf, der in diesem Tempo in einem herkömmlichen Betrieb gar nicht möglich sei, bemerkt Bäckermeister Treffinger. Der ehemals Selbstständige zeigt sich gelassen: „Manchmal sind die Arbeitsabläufe, die ich mitbringe, hilfreich. Manchmal nicht.“

Auch sein neuer Kollege Florian Knörlein ist sich dieser Herausforderung bewusst. Der 34-Jährige arbeitet bereits seit 17 Jahren in der Branche. Zum Jahresende hätte er sich wegen Betriebsaufgabe seines bisherigen Arbeitgebers sowieso auf Jobsuche begeben müssen – nun durfte er früher gehen als geplant, um seine neue Stelle auf dem Hess-Areal anzutreten. Dass sich viele Prozesse noch im Aufbau befinden, sieht der Bäckergeselle als Chance. „Hier

habe ich die Möglichkeit, mitzugestalten.“

Und noch etwas gibt ihm Hoffnung: Die Tatsache, dass die „Brotsucht“ expandiert. Mit Sorge beobachtet Florian Knörlein die Entwicklung seiner Branche. „Viele Betriebe schließen“, sagt er. Die „Brotsucht“ stelle eine Ausnahme dar. Deshalb blickt er mit Zuversicht auf ein langjähriges Arbeitsverhältnis.

„Pures Handwerk“ bei der „Brotsucht“

Die beiden Profis sind sich einig: Die Arbeit bei der „Brotsucht“ bringt sie wieder näher hin zur Kunst des Brotbackens. Andreas Treffinger formuliert es so: „Hier sind wir beim reinen Handwerk angelangt.“ Dass seine beiden Chefinnen ursprünglich nicht vom Fach sind, ist für den 61-Jährigen überhaupt kein Thema. „Die beiden haben eine große Leidenschaft für ihr Handwerk.“ Das begeistere ihn.

Doch ein wenig Nervosität gehört bei einer solchen Umstellung wohl immer dazu – auch auf Arbeitgeberseite. Tina Laubengeiger fällt es jedoch nicht schwer, zuzugeben, dass sie

„großen Respekt“ vor der Tatsache habe, dass ihre neuen Mitarbeiter ausgebildete Bäcker sind. Eine bewusste Entscheidung, wie sie selbst sagt. Auf die Stellenausschreibung hin habe es einige Bewerber gegeben, die ihr Glück so, wie sie selbst, als Quereinsteiger versuchen wollten. Dass sich die beiden Inhaberinnen am Ende doch für Experten entschieden haben, liegt an deren Erfahrung aus der Arbeit in Bäckereibetrieben. „Das Handwerk ist mit körperlicher Arbeit verbunden“, sagt Laubengeiger. Und: „Dass die beiden vom Fach sind, kürzt manches ab.“

Für die Neueröffnung des Gastro-Anbaus sind Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger nun bestens gerüstet. Die neue Tagesgastronomie soll an den Öffnungstagen um 11 Uhr aufmachen und die Gäste bis 18.30 Uhr versorgen. 20 Sitzplätze drinnen, weitere 20 im Außenbereich sind geplant. Im „SWerk“ wird es künftig Suppen, Sandwiches und Salate geben. Dank der tatkräftigen Unterstützung kann das Angebot dann sogar durch Kuchen ergänzt werden.