

Suppen, Salate und Sandwiches

Leckeres Sauerteigbrot ist die Spezialität der Waiblinger Backstube Brotsucht. Nun spielt es auch im neuen Lokal SWerk eine große Rolle.

VON ANNETTE CLAUS

WAIBLINGEN. Viele Jahrzehnte haben Arbeiter in der Schmiede der Ziegelei Hess nahe dem Bahnhof Waiblingen geschuftet und geschwitzt. Das ist Geschichte. Wer heute durch die schöne alte Holztür des Backsteinbaus tritt, kann es sich richtig gut gehen lassen. Denn Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger von der Bäckerei Brotsucht haben mit viel Aufwand und Liebe die ehemalige Schmiede – den bislang nicht genutzten Bereich links von ihrer Backstube – in ein Tageslokal mit rund 60 Quadratmeter Fläche umgewandelt. 20 Gäste finden Platz, im Sommer kommen draußen 20 weitere Plätze hinzu.

Im „SWerk“ werden dienstags bis freitags frisch zubereitete Suppen, Salate und verschiedene Sandwiches serviert. Für Letztere verwendet Susanne Ebrahim natürlich frisches Brot aus der Backstube nebenan. Das Modell „Toskana“ beispielsweise kombiniert italienisches Fladenbrot mit gegrillter Aubergine, Mozzarella, Paprika und Tomate. Die japanische Variante „Osaka“ bringt Thunfisch, Gurke, Salat, Tomaten, Staudensellerie und die Brotsorte Japaner zusammen. Dabei handelt es sich um ein Weizenbrot, welches die Backstuben-Crew nach japanischem Vorbild mit Milchpudding zubereitet.

„Der Hefeteig für den Japaner eignet sich auch wunderbar für Kuchen“, sagt Tina Laubengeiger. Das kulinarische Angebot für den Nachmittag ist somit gesichert: Ab etwa 14 Uhr gibt es frischen Blech- und Rührkuchen, von A wie Apfel- bis Z wie Zitronenkuchen. „Die Backstube hat viel geübt“, sagt Susanne Ebrahim, die sich künftig schwerpunktmäßig um das Lokal kümmern wird. Tina Laubengeiger schmeißt die Backstube, unterstützt von Florian Knörlein und Andreas Treffinger, die beide vom Fach sind.

Sandwiches mit Sauerteigbrot der Brotsucht

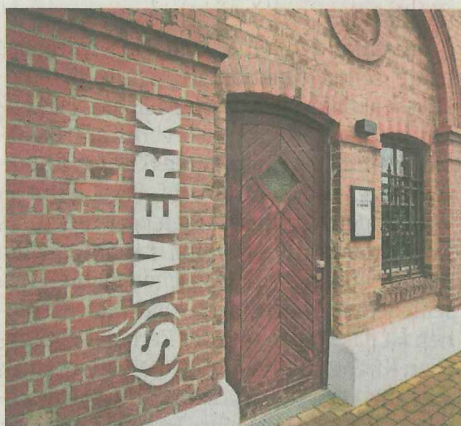
Wie in der Backstube legen Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger Wert auf frische Zutaten, Qualität, Transparenz und die Zusammenarbeit mit Zulieferern aus der Region. Obst und Gemüse kommen beispielsweise vom Hofmarkt Schmid in Waiblingen. Der Kaffee stammt von der Kaffeekommune aus Mainz, die eine faire Bezahlung der Kaffeebauern garantiert und deren Gründer einen Bezug zur Region hat: Er ist in Ludwigsburg aufgewachsen.

Mehrere Monate haben die Brotsucht-Gründerinnen an den Wochenenden gehämmert, geschrubbt und gestrichen, was das Zeug hält, um aus der betagten Schmiede ein behagliches kleines Lokal zu machen. Eine Außenwand des rund 150 Jahre alten Ziegelsteinbaus blieb in ihrer Ursprungsversion erhalten, Löcher wurden mit Steinen geflickt,



Susanne Ebrahim zaubert an der Theke des Lokals SWerk mit ihrer niederländischen Maschine Kaffee für die Gäste.

Fotos: Gottfried Stoppel



Das SWerk neben der Backstube Brotsucht hat neu eröffnet.

die extra aus Polen herangeschafft werden mussten, weil das Format hierzulande nicht mehr verfügbar war. Auch der Boden aus Stallziegeln ist ein Original, dem man seine bewegte Geschichte ansieht. Den Durch-

bruch zur Backstube hat Susanne Ebrahim eigenhändig freigelegt. Direkt daneben hängt ein großes Foto der alten Dampfmaschine, die schräg gegenüber dem Lokal im Freien an längst vergangene Zeiten erinnert.

Noble Kaffeemaschine von Kees van der Westen

Tina Laubengeiger, die auch Textildesignerin ist, hat das Farbkonzept ausgetüftelt: terrakottafarbene und grüne Wände, Stühle und Tische aus dunklem Holz, eine rostfarbene Theke, dazu als Farbtupfer bunte Kissen und eine Kaffeemaschine in leuchtendem Orange. Das gute Stück stammt aus der niederländischen Manufaktur Kees van der Westen. „Sie stellt im Jahr nur tausend Maschinen her“, sagt Susanne Ebrahim, die sich gut in die Bedienung des edlen Geräts eingefuchst hat. Eine Besonderheit der Kaffeemaschine mit zwei Hebeln sei, dass der Dampf per Fußpedal komme: „So habe ich beide Hände frei.“

Die erste Testwoche sei sehr gut gelaufen, sagt Susanne Ebrahim dazu. Kummer und Frust macht ihr allerdings, dass das Bau-rechtsamt die schon vor Monaten beantragte Nutzungsänderung immer noch nicht genehmigt hat. Obwohl es sich lediglich um eine Erweiterung um 60 Quadratmeter handle, sei ein vollumfänglicher Bauantrag nötig gewesen, erläutert sie: „Ich komme mir vor, als ob ich ein Hochhaus bauen wollte.“ Für den Betrieb habe man zwei Vollzeitmitarbeiter und eine Drei-Tage-Kraft angestellt, die bezahlt werden müssen. „Ich kann nicht ewig warten, bis ich anfangen“, sagt Ebrahim. Sie hat jetzt einfach schon mal losgelegt – auch ohne den offiziellen Stempel der Behörde.

Das SWerk hat dienstags bis freitags von 11 bis 18.30 Uhr offen und ist im Ameisenbühl 37 in Waiblingen zu finden. Die Zufahrt ist derzeit nur über die Maybachstraße möglich. Die Backstube Brotsucht ist dienstags bis freitags von 15 bis 18.30 Uhr geöffnet.