



■ Mit der Wirbelmühle mahlt Bäckermeister Wigbert Cramer sein Getreide so fein wie Weißmehl. Im Laden wird auf Regale verzichtet, die Backwaren kommen aus dem Holzofen direkt in die Theke. Fotos: Stumpf

Konzentration auf das Wesentliche

In einem offenen Laden-Backstubenkonzzept stellt das Backhaus Cramer in Gauting Backwaren nach ökologischen Grundsätzen her

Von Hans Stumpf

Bäcker- und Konditormeister Wigbert Cramer hat den einzigen backenden Betrieb im oberbayerischen

Land- und Technikertätig und hat mit der Wendeln-Scherpel-Ostendorf-Batista-Gruppe eine Brotfabrik geplant. Nun betreibt er eine Bioland-zertifizierte Holzofenbäckerei in Gauting. Das

Interesse von Sekowa. „Sie können gerne alle unsere Rezepte anschauen und kopieren“, sagt Wigbert Cramer. Auch den Kunden werden die Rezepte offen

gelegt. „Sie können bei Bedarf auch mehrmals täglich gewechselt wird. Den Zutritt in die „Back-Stage-Area“ verbietet zudem ein kleines Schild. Die Kunden halten sich dran, lassen sich jedoch nicht

behalten.“ Hier werden den ganzen Tag über zum Beispiel Laugenbrezeln direkt auf der Herdplatte gebacken.

Umfassend hat sich Wigbert Cramer vor seiner Betriebsgrün-

Bäcker- und Konditormeister Wigbert Cramer hat den einzigen backenden Betrieb im oberbayerischen Gauting mit seinen 16.000 Einwohnern. An verschiedenen Standorten gibt es zwar Filialisten, aber eine direkt backende Bäckerei gab es seit über 20 Jahren nicht mehr. Und genau das ist die Geschäftsidee des weit gereisten Handwerkers – einen Laden und eine Bäckerei transparent miteinander verbinden.

Als einer der Ersten hat Wigbert Cramer in Berlin 1981 mit rein biologischen Rohstoffen die Meisterprüfung abgelegt. Anschließend war er für WP do Brasil als Berater und Anwen-

dungstechniker tätig und hat mit der Wendeln-Scherpel-Ostendorf-Batista-Gruppe eine Brotfabrik geplant. Nun betreibt er eine Bioland-zertifizierte Holzofenbäckerei in Gauting. „Das Konzept haben wir über ein Jahr geplant“, blickt Cramer zurück. „Wir wollten uns dabei auf das Wesentliche – nämlich die natürlichen und unverfälschten Backwaren – konzentrieren.“ Das hat Wigbert Cramer auch erreicht. Ladenkassen sind beispielsweise für die Kunden nicht sichtbar. Sie sind so in die Tischtheke integriert, dass die Verkäuferinnen zwar die Touchbildschirme bedienen können, der Kunde es aber nicht sieht.

Mit Brot begeistern

Genau das wollte er: Im Mittelpunkt sollte das Produkt, sprich das Holzofenbrot und andere Spezialitäten stehen. Zusammen mit örtlichen Handwerkern hat Wigbert Cramer den Laden und vor allem die Theke konzipiert und bauen lassen. Der Korpus der Tischtheke ist mit Eichenholzdielen verkleidet, die Tischfläche bildet eine massive Schieferplatte. Klassische Brotregale gibt es nicht. Das Brot wird ebenfalls in der Theke präsentiert bzw. liegt im Brotwagen vor den Öfen. „Mit Brot wollen wir die Kunden begeistern“, zeigt Cramer seine Idee auf. In entsprechender Atmosphäre soll das natürliche Produkt angeboten werden.

Hergestellt wird das Brot auf ganz traditionelle Weise, einige auch mit dem Spezial-Backfer-

ment von Sekowa. „Sie können gerne alle unsere Rezepte anschauen und kopieren“, sagt Wigbert Cramer. Auch den Kunden werden die Rezepte offen gelegt.

Feinstes Vollkornmehl

Das Mehl wird in drei Wirbelmühlen aus Bioland-Getreide fein vermahlen. Bei diesen Mühlen wird das Korn durch Luftverwirbelungen am Mühlstein feinst zerrieben. Das leichtere Mehl wird nach oben gedrückt und von der Luft getrennt. „Die Kunden merken oftmals gar nicht, dass sie Vollkorn essen. Das Brot und das Gebäck ist so gut gelockert wie bei Weißmehl“, zeigt Cramer anhand von verschiedenen Brotproben auf.

Um die Mehlstaubbelastung in der Backstube und somit auch im Laden zu minimieren, setzt das Backhaus eine Mehlstaubabsaugung des österreichischen Herstellers Tassold ein. Die Mehlstaubbelastungen oder andere hygienische Bedenken sind kein Problem in der offenen Backstube und dem angebundenen Laden.

Bereits bei der Planung des Projektes wurde die Lebensmittelkontrolle und das Gewerbeaufsichtsamt mit eingeschaltet. „Zusätzlich habe ich noch einige hundert Kontrolleure täglich“, scherzt Cramer über seine Kunden, die durch die offene Backstube ja alles sehen würden. „Da muss man sauber arbeiten.“ Dazu gehört dann eben auch eine einheitliche Arbeitskleidung, die

bei Bedarf auch mehrmals täglich gewechselt wird. Den Zutritt in die „Back-Stage-Area“ verbietet zudem ein kleines Schild. Die Kunden halten sich dran, lassen es sich jedoch nicht nehmen, über die Theke hinweg den fleißigen Bäckern auf die Finger zu schauen.

Gearbeitet wird in der Bäckerei ab morgens um 4.30 Uhr. „Eingefroren wird nichts“, zeigt Cramer einen Teil seiner Backphilosophie auf. „Das würde das Aroma zerstören.“ Gleichwohl setzt er auf lange Teigführungen und Teigkühlungen. Baguette oder auch Schweizer „Bürli“ werden mit sehr langen, weichen Teigen geführt. Neben Vollkornmehl und Wasser werden nur Sauerteig, Meersalz und Hefe verwendet. Als Backmittel wird das natürliche Acerola-Kirschpulver eingesetzt.

Rustikales aus dem Holzbackofen

Gebacken wird mehrmals täglich in einem gemauerten dreierdigen Holzbackofen, bei dem auf einen Schwadenapparat verzichtet wurde. „Wir wollen bewusst das rustikale Aussehen und die gut durchgebackene Kruste.“ Aufgeheizt wird der Ofen mit Eichenholz, welches das Backhaus Cramer aus Abfällen der Parkettfertigung bezieht. „Ein guter Brennstoff und auch kostengünstig“, zeigt Cramer seine Erfahrungen auf.

Dennoch weiß Bäckermeister Cramer auch, dass für manche Produkte ein anderer Ofen nötig ist. Hierzu wurde direkt neben dem Holzbackofen ein Stein-

backofen gestellt. Hier werden den ganzen Tag über zum Beispiel Laugenbrezeln direkt auf der Herdplatte gebacken.

Umfassend hat sich Wigbert Cramer vor seiner Betriebsgründung den Markt und verschiedenste Betriebe und Geschäfte in ganz Deutschland angeschaut. Viele erfolgreiche Betriebe – ob Bio oder konventionell – arbeiten mit belebtem Wasser, das war völlig neu für ihn. „Deren Erfahrungen haben mich überzeugt und ich kann sie inzwischen bestätigen“, zeigt der Bäcker- und Konditormeister auf. Er kann höhere Teigausbeuten und einen verbesserten Sauerteigtrieb feststellen.

So gibt es für die Kunden ein Glas belebtes Wasser zum Kaffee dazu. Dieses wird direkt im Laden aus einem Wasserspiel entnommen. Die Kaffeepreise sind – trotz der Verwendung von hochwertigen Rohstoffen und einer italienischen Siebträgermaschine – sehr moderat. Der Preis ist sicher nicht entscheidend beim Verkauf, doch fügt er sich harmonisch ins runde Gesamtkonzept des Backhaus Cramer ein: Backen wie früher – für die Ansprüche der Kunden von heute.

Das spricht sich bei den Kunden herum. Ohne direkte Werbung sind bereits erste Wiederverkäufer und Gastronomiebetriebe auf das Backhaus aufmerksam geworden. „Unser Ziel ist, dass wir in einer zweiten Schicht für die Abend-Gastronomie produzieren“, sagt Cramer ganz offen, Qualität sollte sich durchsetzen.

Daten & Fakten

► Firma:

Backhaus Cramer
Starnberger Straße 18
82131 Gauting
www.backhaus-cramer.de
Inhaber: Wigbert Cramer.

► Unternehmensstruktur:

Fachgeschäfte: 1

► Mitarbeiter:

Gesamt: 13
(davon 1 Auszubildender)
Produktion: 7
Köchin: 1
Verkauf: 5

► Preisbeispiele:

Holzofenbrot (1 kg): 4,00 €
Baguette (300 g): 2,20 €
Einfaches Brötchen: 0,40 €
Plunder: 1,60 €
Mittagsmenü: 5,50–6,50 €