

Eine alte Tradition wird wieder zum Leben erweckt

Wigbert Cramer eröffnet demnächst in Gauting eine Bäckerei mit holzbefeuertem Backofen

Gauting – Gerd Zepp ist einer der wenigen Backofenbaumeister in dieser Republik. Derzeit mauert er aus der Eifel stammende 43-jährige Spezialist dieser aussterbenden Zunft in Gauting im ehemaligen Geschäft von Farben Frinder einen riesigen, mit Holz zu befeuernden Ofen. Im Juni wird der Gautinger Bäcker- und Konditormeister Wigbert Cramer dort,

Der nach altem Vorbild gebaute Ofen fasst – ganz modern – 150 Brote

an der Starnberger Straße 18, auf insgesamt 200 Quadratmetern eine offene Handwerker-Backstube eröffnen. Im Sortiment wird er unter anderem Brote in Bioland-Qualität führen sowie eine Espresso-Theke und einen Mittagstisch anbieten.

„Ich habe nie verstanden, warum es in Gauting keinen backenden Bäcker gibt“, sagt Wigbert Cramer. Den letzten Handwerksbetrieb dieser Art gab es zwei Häuser weiter, im jetzigen Friseurgeschäft.



Bauen zusammen den Holzbackofen: Der Gautinger Bäcker Wigbert Cramer (l.) mit Backofenbaumeister Gerd Zepp. FOTO: AJ

Noch vor 22 Jahren verließen dort duftende Brote und Brezeln die Backstube Trinkl. Wigbert Cramer, Bäckermeister in vierter Generation, will

diese Tradition jetzt wieder lebendig werden lassen. Herzstück seiner offenen Backstube zum Zuschauen ist der mit Holz gefeuerte Ofen,

der zurzeit auf das Metalltergestell gemauert wird. Auf drei Ebenen können dort in der langsam abfallenden Hitze 150 Brote gleichzeitig ge-

backen werden. Im Steinofen daneben gibt es Platz für weitere 100 Laibe.

Vorn im Verkaufsraum entsteht zurzeit eine Acht-Meter-

Theke mit Espresso-Maschine. Dahinter stehen Wigbert Cramers Bäcker. „So können die Kunden ihnen bei der Arbeit zuschauen“, erklärt Cramer, ebenso beim Kneten des Teigs und beim Mahlen des Korns. Er verwende ausschließlich Produkte in Bioland-Qualität, betont der Meister, der 16 Jahre lang ein Ökologisches Zentrum für baubiologische Produkte betrieben hat. Weil es hier keinen Bioland-Anbau gebe, komme das Getreide derzeit von der Schwäbischen Alb.

Die Liebe zum Produkt müssen Cramers Bäcker schon mitbringen: Weil an allen sieben Tagen in der Woche frisch gebacken wird, benötigt der Meister für den künftigen „Kommunikationsplatz“, wie er liebevoll seine neue Bäckerei nennt, an die 20 Mitarbeiter.

Bei den umliegenden Geschäften und der Gemeinde rennt Gerd Zepp mit seinem Konzept anscheinend offene Türen ein. Davon berichtet der Gautinger erfreut. Denn die Starnberger Straße werde mit der Backstube enorm aufgewertet. Nicht zuletzt auch durch die Sitze im Vorgarten des Backhaus Cramer“.

REDAK GAU UND

für die Gauting Tel. (089) Fax (089) gauting merkur

für die Kraill Tel. (089) Fax (089) lk-wue merkur

AKT IN K

GAUT FDP v neue

Die FLD nen n und z versan Mittw sind a laden. in d Sportl Straße Uhr.

Raum neu in n ohne Ra F. Haslwanter