

BREZEL &amp; CO.

## Brot ohne Kompromisse

Dirk Steiger und Björn Schwind führen in Berlin und Frankfurt **Zeit für Brot**, eine Bäckerei mit Café, die auf handwerklich produzierte Brote aus Bioland-Zutaten setzt

„Brot ist kein Luxusprodukt, sondern etwas Alltägliches, das kleine Glück“, meint Björn Schwind. Er ist der Gründer und Inhaber von Zeit für Brot, einer Bäckerei mit Cafébetrieb in Berlin und Frankfurt. Und tatsächlich wirken die Menschen, die im Berliner Ladencafé am großen Tisch in der Sonne sitzen, allesamt ziemlich zufrieden mit sich und der Welt. Schwind selbst wurde das Bäckerhandwerk quasi in die Wiege gelegt, er kommt aus einer Bäckereifamilie, sein Großvater eröffnete nach dem Krieg eine Bäckerei in Frankfurt, sein Vater baute sie weiter aus. Schwind junior ging nach seiner Bäcker Ausbildung und dem Studium aber erst mal nach Berlin, um als Unternehmensberater zu arbeiten. Doch bereits damals reifte die Idee, irgendwann eine eigene Bäckerei aufzumachen. „Ich

muss ehrlich sagen, dass ich in Berlin damals Tütenbrot gekauft habe“, lacht Schwind. „Ich wusste: Das hält ein paar Tage und ist auch nicht viel schlechter als andere. Es war bei den meisten Bäckern nicht so, dass man das Gefühl hatte, das alles für ein perfektes Brot getan wurde. Und das hat mir gefehlt, weil ich es von zu Hause anders kenne.“ So zog er irgendwann wieder nach Frankfurt und eröffnete dort vor fünf Jahren den ersten Zeit-für-Brot-Laden.

Dirk Steiger, der zweite im Bunde, kennt er schon lange, allerdings kommt Steiger nicht aus der Bäckerrichtung, sondern hat vorher unter anderem in einem Filmunternehmen gearbeitet. „Ich wollte irgendwann einfach was Handwerkliches machen“, erzählt Steiger. „Da habe ich Björn angerufen und gefragt, ob ich bei ihm ein Praktikum



Björn Schwind und Dirk Steiger backen „nur“, was sie auch wirklich können

machen kann. Ich war in der Backstube und im Verkauf, es hat mir total gefallen, und dann kam die Idee, einen Laden in Berlin aufzumachen.“

In beiden Städten lebt Zeit für Brot vom klaren Konzept: Es werden nur Bioland-Zutaten verwendet und in der gläsernen Backstube kann man den Bäckermeistern bei der Arbeit zusehen. „Beim Essen muss man sonst immer

schauen: Wie viele Es sind drin, ist das gut für mich? Und meistens muss man Kompromisse eingehen. Bei uns soll das nicht so sein“, sagt Schwind. Die gläserne Bäckerei ist dabei keine Showbäckerei, sondern wirkliche Produktionsstätte, betont Schwind: „Lustigerweise schauen die wenigsten Kunden rein.“ Produziert werden sechs bis sieben Brotsorten,

von Vollkorn über hellere Varianten. „Wir haben nicht 30 verschiedene Brote und 50 Kuchen, weil wir alles mit Hand machen. Bei anderen Bäckern heißt es: ‚Das ist unser Hausbrot, unsere Spezialität.‘ Bei uns ist es andersrum: Was nicht unsere Spezialität ist, das backen wir nicht“, erklärt Steiger. Schwinds Lieblingsbrot ist das Saftkorn. „Das ist Voll-

kornbrot, das nicht so kratzt im Hals, sondern einfach saftig ist. Im Betrieb von meinen Eltern habe ich mir das immer vom Backstubenleiter gewünscht. Er hat es aber nie gemacht, also musste ich selbst machen ...“ (azi)

**Zeit für Brot**

Alte Schönhauser Straße 4, Mitte, Tel. 030 28 04 67 80, [www.zeitfuerbrot.com](http://www.zeitfuerbrot.com)

ZUCKERSÜSS

## Eisschnee auf Rädern

Seit zwei Jahren verkauft Andreas Dietrich Eisschnee in seinem Café in Strausberg. Jetzt gibt es **Flockys** auf Rädern in Berlin



Jens Wagenschütz (links) und Andreas Dietrich vor ihrem Eismobil

Als Andreas Dietrich nach seiner Ausbildung zum Koch und Pâtissier eine Auszeit nahm und um die Welt reiste, machte er in den vor Hitze flimmernden Straßen Asiens eine Entdeckung, die sein Leben verändern sollte: eine Maschine, die mitten im Hochsommer süßen, essbaren Eisschnee produziert. Was in Asien nur ein Wasserblock war, über den bunter Sirup gegossen wurde, wurde in Berlin zu Flockys, einem Schneeeis aus Frucht und Milch.

„Attention chevaux“ steht vorn auf dem frisch restaurierten Pferdetransporter, der

eigens zum Verkauf von Flockys aus Frankreich nach Berlin geholt wurde. Zwischen Mai und September steht der Transporter auf den Straßen in Mitte, Kreuzberg, Friedrichshain und Tiergarten. Drei bis vier feste Standorte sollen es werden, um Stammkunden anzuziehen. Aus der offenen Verkaufstheke schaut Andreas Dietrich heraus. Er spannt einen runden, gelben Eisblock in den „Flockerisator“, wie Jens Wagenschütz, sein Geschäftspartner, die Eismaschine grinsend nennt. Der knapp 20 Zentimeter große Eisblock rotiert in der Maschine und lässt kleine Flocken in einen Becher rieseln.

„Wir sind keine Ökofaschisten, aber

da die Blöcke mit zu viel Zucker und Fett nie so richtig gefroren sind, kam es in der Experimentierphase dazu, dass wir genau die Stoffe, die Eis zur Sünde machen, rationiert haben“, erzählt Wagenschütz.

Im Gegensatz zur asiatischen Variante, die aus Wasser mit Sirup besteht, kommen bei Dietrich echte Früchte ins Spiel. Erdbeerschnee besteht zum Beispiel aus 70 Prozent Frucht und 30 Prozent Milch. Mangoschnee, eine von sechs veganen Varianten, gibt es ganz ohne Milchanteil, alle Sorten kommen ohne künstliche Zusatzstoffe aus. „Nun schmeckt das Eis sogar besser als da, wo es eigentlich herkommt“, lacht Dietrich. „Meine Frau kommt aus Asien. Wenn wir Besuch von dort haben, sind sie immer alle ganz begeistert.“ Jens Wagenschütz ist sich sicher, Flockys wird der nächste Eistrend. Vier Sorten bieten die beiden täglich an. „Wenn wir denken: ‚Heute braucht die Welt Erdnuss‘, muss es eben Erdnuss sein“, lacht Jens Wagenschütz und man sieht, wie viel Freude Flockys ihm macht. (fg)

**Café Kaffeepause**

Bahnhofsstraße 19, 15355 Strausberg, [www.die-kaffeepause.de](http://www.die-kaffeepause.de), Infos zu Flockys unter [www.flockys.de](http://www.flockys.de)

## Kuchen und ein Lächeln

Amundra Gantömör und Gudrun Holz haben in Kreuzberg eine asiatische Bäckerei eröffnet

15 Jahre hat Amundra Gantömör in der Gastronomie gearbeitet. „Jetzt etwas Eigenes zu haben, das ist schon was anderes“, berichtet sie lächelnd. Dabei ist Charlie's Asian Bakery gar nicht ihr erstes eigenes Projekt. Ein Klamottenladen in Neukölln läuft schon länger unter ihren Fittichen. „Ich brauchte nun aber ein neues Projekt“, erzählt sie. Vor drei Monaten hat sie die Idee für das Café gehabt, das Konzept war schnell ausgedacht: „Ich habe viele Freunde aus Asien. Die Mamas können da alle so gut backen, da habe ich mich immer durchprobiert. Und so viele asiatische Bäckereien gibt es nicht in Berlin.“ Selbst ist Amundra Gantömör halb deutscher, halb mongolischer Abstammung, mag Altes, als auch Neues. Diese Vorliebe spiegelt sich nicht nur in der wunderschön abgestimmten Inneneinrichtung der Bakery wieder, sondern auch in der Kreation der Süßwaren, die man in der altmodisch-schicken Glastheke bestaunen und natürlich auch essen kann.

Gudrun Holz, die jahrelang im Journalismus tätig war, nun aber die Backwaren des Cafés in Eigenarbeit herstellt, hat genau diese Kombination aufgegriffen: „Wir wollen keine Reproduktion, sondern eine Art Fusion“, erzählt sie. Traditionelle asiatische Rezepte dienen Holz als Inspiration. So gibt es Tartelettes, die ihren Ursprung eigentlich in Frankreich haben, mit Matcha und Drachenfrucht. Matcha, ein grünes Teepulver, wird in Japan für die Teezeremonie benutzt und aus den Spitzen des grünen Tees hergestellt. Das Teepulver findet man hier auch im Kranzkuchen oder den Cupcakes wieder, die mit roten Chilifäden dekoriert sind.



Amundra Gantömör und Gudrun Holz

Selbst die süßen weißen Reisbällchen, die auf einem kleinen Holzspieß serviert werden, sind mit Matcha überzogen. 70 Prozent des Angebots ist vegan, ein kleiner Teil auch glutenfrei. Zutaten wie Zitronengras, Ingwer, Gutchibeben und Tamarinde gehören zum typischen Inventar der Leckereien. „Unsere Mango-Soja-Torte wird mit Thai-Basilikum dekoriert, unsere Petits Fours in Bananenblätter gewickelt“, erklärt Gudrun Holz. Chinesisch luftig-lockere Dampfbrotchen, Salate und Sandwiches runden das Angebot ab.

Auch bei den Getränken hat man die Qual der Wahl: ein Matchalatte (aufgeschäumte Milch mit Matcha), Kaffee von der Kaffeerösterei „Kirsche“ oder ein vietnamesischer Kaffee, der mit einer süßen Kondensmilchschicht am Boden des Glases serviert wird, stehen auf der Karte. Demnächst soll im Hinterraum noch eine Teelounge entstehen, in der sie an einigen Abenden alte asiatische Filme zeigen möchten. (fg)

**Charlie's Asian Bakery & Coffee**  
Oranienstraße 187, Kreuzberg

