

BREZEL &amp; CO.

## Die Öfen bleiben an

Die **ufa Bäckerei**, eine der ältesten Bio-Bäckereien Berlins, stand kurz vor der Insolvenz. Mit neuen Partnern kann es nun aber weitergehen

Ende letzten Jahres verbreitete sich eine besorgniserregende Neuigkeit durch die Berliner Gastroszene: Die ufa Bäckerei, immerhin eine der ältesten Bio-Bäckereien Berlins, stünde vor dem Aus. Doch beim Besuch Anfang Januar bullern die Holzfeueröfen in der Backstube mit voller Kraft, in den Regalen am Fenster stapeln sich die fertigen Brote. Insolvenzverwalter Stefan Ludwig führt stolz durch die Räume. Er hat es geschafft, innerhalb von nur zwei Monaten das Unternehmen zu retten. „Für mich als Berliner war das auch nicht nur ein Fall unter vielen, sondern eine Herzensangelegenheit, dass es hier weitergeht“, erzählt er. Das Insolvenzverfahren wirkte da eher wie ein Weckruf auf die Berliner. „Wir hatten die komfortable Situation, dass sich viele Leute für das Unternehmen interessiert haben. Und so konnten wir uns mit der LPG eine Firma als Partner aussuchen, die eben nicht nur von den betriebswirtschaftlichen Bedingungen, sondern auch von der Philosophie her am besten zur ufa Bäckerei passt.“

Letztendlich hat sich die ufa Bäckerei mit Ben's Bakery zusammengetan, einem Unternehmen der LPG Biomarktkette. Beide Konzepte stehen autark nebeneinander. In den Räumen der ufa Bäckerei werden nun sowohl die ufa Brote, als auch die Brote von Ben's Bakery hergestellt. Das Team setzt sich zusam-



Benjamin Tugwell und Tim Naughton von Ben's Bakery backen ihre Brote jetzt in der ufa Bäckerei

men aus alten Mitarbeitern der ufa Bäckerei und den beiden neuen von Ben's Bakery, Benjamin Tugwell und Tim Naughton. Namensgeber Benjamin stammt aus Australien und kam erst in Berlin zum Brotbacken. Gelernt hat er sein Handwerk bei Soluna, fünf Jahre ist das mittlerweile her. „Das Wichtigste beim Backen ist das Timing“, erzählt er. Wenn ich morgens ankomme, feue ich als Erstes für zwei oder drei Stunden die Öfen an. Dann messe ich die Zutaten ab und fange an zu mischen. Wenn Tim kommt, ist er dann für die Öfen zuständig und

ich für den Teig.“ Die Rezepte für Brote von Ben's Bakery hat er selbst entwickelt, bei den Ufa-Holzofen-Brotten bleibt er der alten Rezeptur treu. Und hat durch diese gleich selbst noch etwas dazugelernt: „Den Sauerteig meiner Brote mache ich jetzt auch immer mit Vollkornmehl, wie bei den ufa-Brotten, das schmeckt so viel besser“, sagt er und verschwindet mit roten Backen wieder in der heißen Backstube. 400 Laibe Brot müssen heute fertig werden, die dann an den Ständen der ufa Bäckerei auf den Wochenmärkten verkauft werden. Durch den

Zusammenschluss mit der LPG wird es die ufa-Brote nun auch in den Filialen der Biomarktkette geben. Insolvenzverwalter Ludwig hat schon kontrolliert. „Ich habe heute morgen bei der LPG nachgeschaut, ob das Brot der ufa Bäckerei ausliegt, und ja, es ist schon in der Auslage, mit rotem Zettel: hier neu – ufa Brot.“ (azi)

### ufa Bäckerei und Ben's Bakery in der ufa Fabrik

Viktoriastraße 10-18, Tempelhof, Tel. 030 75 50 31 14, www.ufafabrik.de

KUCHEN

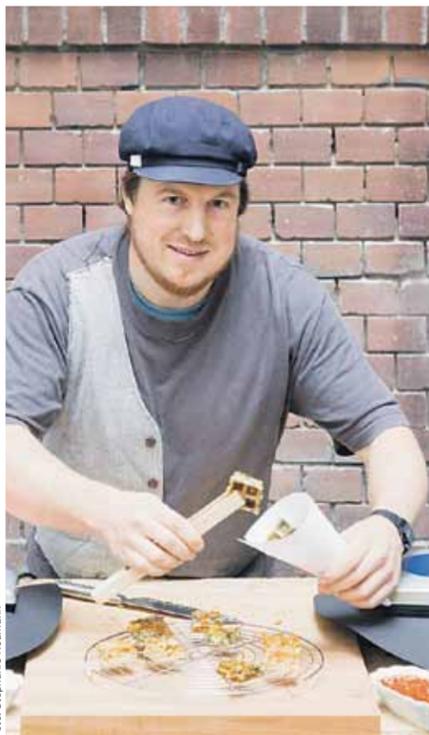


Foto: Stephanie Neumann

## Eisen-Experimente

Der Waffeljockey **Andy Weigt** legt belgische Waffeln an seinem mobilen Stand auf

Andy Weigt ist Produkt- und Geschäftsmodellentwickler, früher war er Discjockey. Dass er neue Sachen ausprobiert und vor Ideen nur so strotzt, ist also kein Zufall, genauso wenig wie der Name Waffeljockey. Außerdem hatte er nebenbei schon immer Gastro-Jobs. Aber erst als er anfang, neben dem Studium auf Events Pfannkuchen in einer Pfanne zu

machen, wurde seine Idee konkreter, dann machte er Herzwaffeln. Heute ist er bei den belgischen Waffeln angekommen, die er als Waffeljockey in Berlin verkauft. Seit fünf Jahren ist der gebürtige Hamburger jetzt in der Hauptstadt und fühlt sich hinter seinem Waffeljockey-Pult sichtlich wohl. Vor ihm stehen vier Waffeleisen, mit denen man belgische Waffeln backen kann, zwei links, zwei rechts, dazwischen Fläche zum Schneiden und für die heißen Waffeln, damit sie auskühlen können. Es erinnert wirklich an ein DJ-Pult. Nichts versperrt ihm die Sicht zu den Kunden, die Eisen sind so gedreht, dass man sie nach außen aufklappen kann, sodass der Käufer seine Waffel genau im Blick hat. „Ich mag keine Essensstände, hinter denen die Verkäufer sich verbarrikadieren“, erklärt Weigt leidenschaftlich. „Ich will mit den Leuten sprechen und ihnen genau zeigen, was ich hier mache.“ Deshalb lässt er sich mit seinen Waffeleisen gern für Events buchen, bei denen er sein Können unter Beweis stellt. Sein Teig ist vegan und besteht überwiegend aus Dinkelmehl, Wasser, Rapsöl und Maisstärke. Die genaue Mischung ist nach langem Experimentieren entstanden. Die Zutaten, die normalerweise auf der Waffel liegen, kommen beim Waffeljockey direkt in den Teig und werden mitgebacken.

Die Dauerbrenner sind Spinat und Fetakäse als herzhaft Variante oder Birne-Walnuss als süße. Dass Käse mit dem veganen Grundrezept der Waffel bricht, ist Weigt bewusst, deshalb gibt es bei ihm immer auch eine komplett vegane Waffel. Für die nächste Zeit möchte er sich auf wenige Sorten beschränken und sein Sortiment nach und nach ausbauen. Neben den Klassikern gibt es dann auch Falafel-Waffeln mit Kichererbsen oder saisonale Variationen unter anderem mit Rosenkohl. Da die Zutaten direkt mitgebacken werden, kann Weigt sie problemlos in kleine Stücke schneiden – quasi perfekt für unterwegs. „Anders als bei normalen Waffeln kann man meine essen, ohne sich vollzuleckern.“ (ihe)

**Waffeljockey**  
www.waffeljockey.de

## Crêpes auf Japanisch

Wer die bekannten französischen Crêpes satt hat, kann es mit der deftig-würzigen oder verrückt-süßen japanischen Variante versuchen



Foto: Sarah Heuser / HPI

Sie sind aufwendiger gefüllt und sehen aus wie kleine Kunstwerke: Die verschiedenen Crêpes-Kreationen aus dem Land der aufgehenden Sonne. In Prenzlauer Berg gibt es seit Kurzem eine Anlaufstelle für alle, die sie mal probieren möchten. In einem eher unscheinbaren kleinen Geschäft in der Pappelallee mit dunklen Möbeln und typisch japanischer Einrichtung steht auf dem Tresen eine Winkelkatze als Glücksbringer, dahinter Inhaber Sebastian Klein. Er bereitet die Crêpes und ihre Füllungen frisch zu und serviert sie. Zu der exotischen Auswahl gehören süße Crêpes mit Obst, Vanillecreme, bunten Soßen oder sogar ganzen Brownies. Besonderer Renner ist die Strawberry-Cheesecake-

Variante mit einem Stück Kuchen, frischer Sahne und Erdbeeren, das alles eingewickelt wie in einem Wrap. Dieser wird dann auch mit den Händen gegessen – nicht ganz einfach. Über die Preise kann man nicht meckern: Selbst die teureren herzhaften Crêpes bekommt man für unter fünf Euro, diese enthalten dann auch Garnelen oder Fleischbällchen. Trotzdem verkaufen sich die süßen Crêpes besser als die herzhaften, bestätigt Klein. Der Trend der ausgefallenen Crêpes entstand in den 90er Jahren in einem Szeneviertel in Tokio, als die Japaner die französische Süßspeise abwandeln und ihrem Geschmack anpassen. Dass man die bunten Köstlichkeiten auch in Berlin findet, ist eher Zufall. Auf

Japanbesuchen wurde Klein zum Fan der getunten Crêpes. Die Entstehung des Ladens im Prenzlauer Berg lief dann eher ungeplant: „Es hat einfach Klick gemacht. Das gibt es hier noch nicht, also probierste einfach mal, dachte ich“, berichtet Klein. Da sich in diese Gegend seltener Touristen verirren, ist die Crêpestation besonders bei Berliner Stammgästen beliebt, unter denen sich auch Berliner mit japanischen Wurzeln finden. Somit sind die außergewöhnlichen Köstlichkeiten immer noch ein Geheimtipp und einen kulinarischen Abstecher wert. (cr)

### Crêpestation

Pappelallee 58, Prenzlauer Berg, Tel. 030 36 44 71 05, www.crepestation.de