

**Schrippe oder doch Schusterjung? Seit der damalige Bundestagspräsident und besorgte Prenzlauer Berger Wolfgang Thierse die Schwaben darauf hinwies, dass man in Berlin Schrippe sagt, ist das Berliner Brötchen in aller Munde.**

Die *Schrippe* eben. Oder auch nicht. Denn es hat sich einiges getan in Berlins Bäckereilandschaft, seit es nur die recht flauere Auswahl zwischen *Schrippe* und *Schusterjung* gab – damals, vor der Wiedervereinigung, und bevor uns unsere türkischen Mitbürger dankenswerterweise großflächig mit leckerem Fladenbrot eindeckten.

Erst einmal: Was ist ein *Schusterjung*? Nein, hierbei handelt es sich nicht um eine am Seiten- oder Spaltenende stehende Zeile eines neuen Absatzes. Ein *Schusterjung* ist ein Brötchen – Pardon, Herr Thierse –, eine *Schrippe* aus Weizen-Roggen-Mischmehl von dunkelbrauner Farbe, das etwas länger haltbar und von etwas weicherem Biss ist als das Weizenmehlbrötchen. Das klingt begrenzt lecker? Aber so waren sie, die tristen 1980er-Jahre im geteilten Berlin.

Nach der Wiedervereinigung machten sich dann erst einmal die Bäckereiketten breit. Kamps enterte nicht nur die vielen Bahnhöfe, sondern auch jede zweite Straßenecke. Thoben, immerhin eine Berliner Bäckerei, die ihr Stammhaus in der Karlsgartenstraße hatte (dort wo inzwischen neben der türkischen Großbäckerei Özege auch meine Firma »China By Bike« ihren Sitz hat), weitete sein Imperium auf das ganze Stadtgebiet aus. Es herrschte ein erbitterter Preiskampf um die *Schrippe* und so manch eine alteingesessene Berliner Bäckerei musste aufgeben.

Thoben gehört inzwischen zu Kamps und Bäckereiketten prägen das Stadtbild. Der Berliner hält sich jedoch eher an seinen Kiez. Da gibt es inzwischen in fast jedem Stadtteil unabhängige Bäckereien, die handgemachte, meist ökologische Backspezialitäten im Angebot haben. Wie zum Beispiel die Bäckerei Mehlwurm, um nur eine, aber sicherlich eine der besten Bäckereien zu nennen. Mehlwurm wurde im Februar 1983 von acht Bäckerinnen und Bäckern als selbstverwalteter Betrieb gegründet. Die Bäckerei hatte den Anspruch, die handwerkliche Produktion von Bio-Backwaren mit alternativen Betriebsstrukturen zu kombinieren. Sie wird bis heute gemeinschaftlich geführt und produziert neben Brot und Brötchen auch äußerst leckeren Dinkelkuchen und widerlegt damit die These, dass Dinkel immer irgendwie trocken schmeckt.

Filialen von Mehlwurm finden sich in der Panierstraße in Neukölln, in der Marheineke Markthalle in Kreuzberg und in der Armiushalle in Moabit. *Schusterjung* gibt es dort allerdings nicht!

