

Brotzeit

In Berlin gibt es eine Vielzahl an kleinen Handwerksbäckereien mit eigener Brotkultur. Wir haben drei davon besucht



FOTO: CHIARA DOVERI

Riesig

Vor dem Stand der kleinen italienischen Bäckerei Sironi in der Markthalle Neun bildet sich fast immer eine Schlange. Der Renner: das riesige Sironi-Brot, ein unglaublich luftig-lockerer Laib aus Hartweizengrieß von etwa 1,8 Kilo (9,80 Euro). Der aus Mailand stammende Bäckermeister Alfredo Sironi arbeitet nur mit Mehlsorten aus seiner Heimat. Durch die gläsernen Wände kann man ihn und sein Team beim Arbeiten beobachten. Neben ein paar klassischen Brotsorten gibt es auch eine Auswahl gefüllter Focaccia-Stücke (2–2,50 Euro), die sich für eine schnelle Mittagspause gut eignen. Genauso wie ein Stück Pizza Margherita (2,70 Euro). Die beste im Kiez!

age

Sironi
Eisenbahnstr. 42
(Kreuzberg)
Mo–Sa 08:00–19:00
sironi.de



FOTO: LE BROT

Wie in Frankreich

Jan Schmieder-Balladur und seine französische Lebensgefährtin sehnten sich lange nach einer Bäckerei à la française in ihrem Kiez. Diesen Traum hat der einstige Manager Schmieder-Balladur im Jahr 2017 verwirklichen können. In seinem Laden Le Brot findet man täglich frisch gebackene Bio-Baguettes (2,30 Euro), die wie in Frankreich schmecken: fluffig und knusprig zugleich. Typische *Viennoiseries* kommen auch nicht zu kurz, vom Buttercroissant (1,80 Euro) über das Brioche (2,80 Euro) bis zur Rosinenschnecke (2,60 Euro). Gut zu wissen: Anfang Januar kann man hier den berühmten, aber in Berlin sonst schwer zu findenden Dreikönigskuchen ergattern.

age

Le Brot
Fuldastr. 54
(Neukölln)
Mo–Fr 08:00–18:00
Sa 08:00–16:00
So 08:00–14:00
01 52 38 79 44 55
lebrot.com



FOTO: BRIGITTE DIMMER

Mit voller Windstärke

Die Bio-Bäckerei Mehlwurm, die Anfang der 80er-Jahre ihre Pforten in Neukölln eröffnete, hat mehr als 30 Sorten Brot und zahlreiche Leckereien im Angebot. Wir trafen die Bäckerin Vanessa Tuttlies zum Gespräch

Vanessa, ihr seid ein selbstverwalteter Betrieb. Wie kam eure Bäckerei Mehlwurm zustande? Die Gründer*innen des Betriebs kamen aus der linksalternativen und Hausbesetzer*innenszene und haben sich damals mit einem Meister zusammengetan. Diskriminierungsfreie Räume zu schaffen war ihnen ein wichtiges Anliegen. Sie hatten zum Beispiel als Regel, dass der Anteil von Frauen und Männern, die in der Backstube arbeiten, mindestens gleich groß sein sollte. An manchen Tagen arbeiteten nur Frauen dort. Wenn an diesen „Frauenbacktagen“ mal eine Frau fehlte, wurde diese zwar durch einen männlichen Kollegen ersetzt, der aber den Namen „Uschi“ verpasst bekam. (lacht) Wir sind jetzt die zweite Generation, die die Bäckerei weiterführt. Einige dieser ursprünglichen Ideen prägen uns immer noch. So ist es z. B. kein Zufall, dass vor allem Bäckerinnen bei uns beschäftigt sind.

War der Betrieb auch von Anfang an queer? Am Anfang gab es relativ viele Lesben. Und über die Hälfte der derzeitigen Mitglieder des Kollektivs sind lesbisch. Wir sind aber kein erklärter queerer Betrieb, sondern sind einfach so gewachsen.

Was ist euer Kerngeschäft? Wir machen seit den 80er-Jahren richtig leckeres Vollkornbrot. Das ist immer noch unsere Stärke. Unsere Rezepte haben sich seit den Anfängen kaum verändert. Wir haben auch neue Spezialitäten entwickelt, wie unser Brot „Windstärke 4“, ein leckeres, sehr aromatisches Krustenbrot aus 100 Prozent Roggenmehl. Es kommt aus einer Kooperation mit der Britzer Mühle, unser Getreide wurde dort gemahlen. Erst ab Windstärke 4 dreht sich das Rad dieser alten Mühle aus dem 18. Jahrhundert, so ist der Name entstanden. Die Kuchen unserer Konditorei und unsere veganen Croissants sollte man aber auch unbedingt testen!

Interview: age

Mehlworm Bio-Vollkornbäckerei, Pannierstr. 2 (Neukölln),
Mo–Fr 07:30–19:00, Sa 07:30–15:30, 030 624 32 84, mehlworm.de