

Das „Karl-Wilhelm-Brot“ trägt den Namen von Karl III. Wilhelm von Baden-Durlach, der 1715 Karlsruhe gründete. Ein Roggenmischbrot mit einem Drei-Stufen-Sauerteig.



## 26 Mitarbeiter mit viel Liebe zum Genuss-Handwerk

➔ Mehr als die Hälfte der Belegschaft sind Frauen, fünf von ihnen arbeiten in der Backstube. Acht haben ein Handicap. Inhaber Thomas Schmidt entlohnt „oft weit über Tarif“, setzt auf bäckeruntypische Arbeitszeiten und auf viel Wertschätzung (siehe hierzu Seiten 20ff. in dieser Ausgabe). Der Erfolg gibt ihm recht.

# Die Tradition hoch halten

*Thomas Schmidt lebt das Bäckerhandwerk par excellence. In seiner Bäckerei ist alles Handarbeit. Und nicht nur das: Nachts muss so gut wie keiner arbeiten.*

Text: Axel Stefan Sonntag  
Foto: Stefanie Brückner



Baden-Württemberg  
Karlsruhe

**E**IGENTLICH SOLLEN die von seiner Kollegin zentimeterweise dick mit Streuseln beladenen Mohnschnecken jetzt in den Ofen. Doch Johannes Visel zögert. „Der Teig ist noch zu jung“, murmelt er mit nachdenklicher Pose in seinen Bart. Und entscheidet sich dafür, die Bleche erst einmal noch oben, auf der Außenseite des Ofens, zwischenzuparken. „Der Teig spannt noch zu arg. Die Schnecken würden beim Backen seitlich aufreißen“, erklärt der Bäcker- und Konditormeister die absichtliche Verzögerung. Auch das kalte, trockene Winterklima, das in die Backstube hineinzieht, ist als unbekanntes Variable im Spiel. Denn es lässt Teige enorm schnell trocknen. „Jeder Teig ist einzigartig. Das fängt beim Mehl

an, geht bei den Knet- und Ausrolltechniken unserer Leute weiter und zieht sich hin bis zum jeweiligen Wetter.“

### Direkter Blick in die Backstube

Ebenfalls witterungsunabhängig zieht es die Blicke neugieriger Passanten in die gläserne Backstube. Tatsächlich trennt nur ein Schaufenster die Fußgängerzone von den Mitarbeitern, die hier alle Brote und Backwaren handwerklich selbst herstellen und zubereiten. „Wir wollen zeigen, was wir tun: echtes, ehrliches Genuss-Handwerk“, beschreibt Firmengründer Thomas Schmidt seine Philosophie. Zu verstecken hat er nichts, im Gegenteil: Sein Team verarbeitet ausschließlich regionales Getreide, schlägt Freilandeier vor den Augen der Laufkundschaft frisch auf und schlingt eine Brezel nach der anderen. Neben diesem traditionellen Handwerk profiliert sich der Betrieb mit Produkten und Rezepturen, die man woanders oft vergeblich sucht. Während die Bake-off-Industrieware der

*Die Brote sollen einzigartig sein. Deshalb kosten sie alle nach Gewicht. Die Kilopreise liegen bei um die zehn Euro.*



Lebensmittelhändler fast immer nur aus Weizenmehl besteht, „verarbeiten wir in Summe wohl nicht mehr als 15 Prozent davon“, so Schmidt. Sein Sortiment besteht überwiegend aus Dinkel, ausgefallene Spezialitäten wie Einkorn kommen „on top“. „Unsere Kunden suchen und wollen diese Weizenalternativen.“ Und nicht nur das: Der immer austauschbaren Aufback-Billigware setzt er Besonderheiten wie saisonale Seelen, also größere Brötchen, entgegen. Schon seit Januar, beginnend mit der „Abspecksaison“, liegen die „Fitness-Seelen“ in den Regalen. Saftige Karottenraspel und Sonnenblumenkerne versprechen viel Crunch. Gut lief auch die im Spätjahr vermarktete Variante mit eingedampften und püriertem Kürbisfleisch, Honig und Walnusskernen. Kreative Snacks



Alles Handarbeit: Mohnschnecken, Schokobrotchen, Kümmel-Seelen und Wilhelm-Brote.



## Oha! Brot im Glas

Mitten in der Pandemie erfand Schmidt im Glas gebackenes und dadurch sehr lange haltbares Brot. Der Saison und dem Unternehmenslogan „Innovation in Backtradition“ folgend, vermarktet die Bäckerei in dieser Angebotsform aktuell ein helleres Maronen- und ein dunkleres Reis-Drei-Saaten-Brot. Beide bestehen aus vollständig glutenfreien Rohstoffen wie beispielsweise Reis, Mais und Buchweizen. Neben der Konservierung bietet das Glas den Broten, denen es am Weizenkleber fehlt, noch einen weiteren Vorteil: die Formgebung. Die Brote sind in frisch geröstetem Sesam gewälzt, um ein leichtes Lösen vom Glas zu gewährleisten.



belegt das Team zum Beispiel mit Hüttenkäse, Cashewkernen und Rucola. Der Verkaufspreis von 4,50 Euro scheint kein Hindernis, „weil auf echte Brötchen echte Butter kommt und unsere Snacks wirklich immer frisch sind.“

Entsprechend rennen die Kunden zur Mittagszeit sprichwörtlich die Bude ein. Weil der Platz im Laden kaum reicht, zieht sich die Schlange auch heute wieder bis weit vor die Ladentüre. Und im Betrieb kommen jetzt vermehrt die ganzen Brote ins Rohr, denn die Öffnungszeiten (montags bis samstags von acht bis 18 Uhr) sind weitgehend identisch mit den Arbeitszeiten. „Nachts will kaum noch jemand ran“, weiß der Unternehmer. Hinzu käme am mitten in der City gelegenen Standort, dass die hier Berufstätigen überwiegend in den umliegenden Büros tätig sind und

abends, auf dem Weg zum Parkhaus, gerne noch das typische „Abendbrot“ mitnehmen.

Johannes Visel mit den frischen Wilhelm-Brotten.

Genau diese „Arbeitsphilosophie“ war es, die Johannes Visel überzeugte. Der in fünfter Generation tätige Bäcker will die Bäckerei übernehmen.

## Zukunft gesichert

„Für mich bedeutet das, mit meiner Familie am sozialen Leben teilhaben zu können“, freut sich der 35-Jährige. Überhaupt achte man darauf, dass jeder Mitarbeiter zumindest einen freien Samstag im Monat bekäme. Diese Personalpolitik scheint sich auszuzahlen, denn den Fachkräftemangel treibt Schmidt nicht um. Im Gegenteil: Die aus Japan stammende Chie Haferkorn, die in Deutschland das Bäckereihandwerk lernte, ist ebenso begeistert dabei wie die Auszubildende Lena Kursawe. „Praktisch zu arbeiten, das liegt mir einfach“, sagt sie und touriert jetzt erstmals einen aus 27 Schichten bestehenden Plunder-teig. Die – im Vergleich zum Blätterteig – fettärmere Basis für die späteren Quarktaschen.

Zurück zu den Mohnschnecken. Jetzt, nach etwa einer halben Stunde verordneter Ruhe, gibt der Teig dem Fingerdruck nach. Und jetzt weiß Johannes Visel: Ab damit in den Ofen! ●



„Das Thema Allergien wird die Backwarenlandschaft spezialisierend verändern.“

Thomas Schmidt, Bäckermeister



## Gutes tun – mit der „Mehrwertbrezel“

Pro verkauftem Gebäck spendet der Unternehmer zehn Cent an eine soziale Organisation, Institution, Verein oder Projekt. Die Gelder sollen vorrangig Kindern in der Region Karlsruhe zugutekommen. Schmidt verspricht, diese monatlich „eins zu eins beim Empfänger“ auszuzahlen. Damit möglichst viele Einrichtungen profitieren, wechselt er diese quartalsweise und berücksichtigt Vorschläge seiner Kunden. Die Bäckerei veröffentlicht fortwährend und transparent, wer wie viel Geld erhielt.

## Bäckerei Schmidt

→ Weil dem gelernten Bäcker in seiner Position als Verkaufsleiter einer großen Filialbäckereikette Handwerk und Kundenkontakt fehlten, startete er 2016 erneut in die Selbstständigkeit. Mitten in der Karlsruher Fußgängerzone gelegen, legen er und seine Frau viel Wert auf ehrliches, traditionelles Handwerk.

Mehr Infos:

[www.baeckerei-schmidt-karlsruhe.de](http://www.baeckerei-schmidt-karlsruhe.de)