

Kölner Stadt-Anzeiger

Wesseling - 09.07.2012

BACKHANDWERK

Mit Laib und Seele



Bäckermeister Frank Krasemann liebt seinen Beruf. Das Steinofenbrot ist sein Hobby.
Foto: Blass

Von Katharina Blass

Die Krasemanns sind einer von 40 Bäckerei-Familienbetrieben im Rhein-Erft-Kreis - Vor 20 Jahren waren es noch 160. Doch trotz der schwierigen Lage liebt Frank Krasemann seinen Beruf und knetet jeden Tag in aller Frühe frische Brötchen.

Frank Krasemann fährt in einem Lieferwagen durch die Nacht. Morgens um halb vier ist es so menschenleer auf den dunklen Straßen Wesselings, dass man die Ampeln am liebsten missachten würde. Hinter Krasemann lagern Brötchen, Teilchen und Brote, gerade ein paar Minuten alt. Backofenwärme, Brötchenduft und Autoluft erfüllen den Innenraum.

Zwei Kilometer kurvt der 38 Jahre alte Bäckermeister von seiner Backstube in der Römerstraße bis zur ersten Filiale in der Hubertusstraße. Er hält im Halteverbot. Aber das Ordnungsamt schläft noch. Schnell und routiniert schiebt er die Bleche mit den Backwaren in ein Regal hinter dem Verkaufsraum. Seine Hände wissen von selbst, was wie zu stapeln ist. 350 Tage im Jahr die gleichen Abläufe. Außer an Karfreitag, Neujahr, den beiden Weihnachtstagen und dem Sommerurlaub. Später wird die Verkäuferin alles an den richtigen Platz räumen. Die kommt aber erst in einer halben Stunde. Die Teiglinge, die ungebackenen Brötchen, stellt Krasemann im Sommer vor die Tür. „Draußen ist es in dieser Jahreszeit kühler als drinnen, da geht die Hefe nicht so schnell auf“, sagt er. Die Teiglinge backt die Verkäuferin in der Filiale auf, wenn der erste Schwung gegen acht Uhr ausverkauft sein wird. Schon ist die Schiebetür wieder zu, und Krasemann fährt zur zweiten Filiale am Kronenweg.

Die Krasemanns sind einer von 40 Bäckerei-Familienbetrieben im Rhein-Erft-Kreis. Vor 20 Jahren waren es noch 160. „Jeden Tag stirbt in Deutschland ein Familienbetrieb“, sagt Alexandra Dienst, Geschäftsführerin der Bäckerinnung für Köln und den Rhein-Erft-Kreis, „es ist dramatisch, wie schnell das geht.“ Dramatisch ist es bei Frank Krasemann im Betrieb noch nicht. Doch auch er kämpft gegen die große Konkurrenz durch Supermarktketten und Billiganbieter. „In der Fußgängerzone bietet ein Geschäft Backwerk aus Überproduktion an. Das schmeckt wahrscheinlich ekelhaft, aber wenn es billig ist, kaufen es viele Leute.“ Deshalb hat der Bäckermeister es sich zur Aufgabe gemacht, mit der Qualität seiner Produkte die Kunden zu überzeugen. „Wer überleben will, muss gut sein“, sagt Krasemann und hat die Erfahrung gemacht, dass es auch immer noch viele Menschen gibt, die bereit sind für ein Krasemann-Brötchen zehn Cent mehr zu bezahlen als für eins vom Discounter.

Die Kür ist das Steinofenbrot

An diesem Tag backt der Chef das Steinofenbrot. Auf drei Jahre abgelagertem Buchenholz wird die selbst entwickelte Teigmischung mit Urweizen und Bier im Steinofen im Garten der Krasemanns zu dunklem Vollkornbrot gebacken. Einmal pro Woche gönnt er sich diese extravagante Backart. Öfter kann er sich das nicht leisten, denn er macht keinen Umsatz damit. „Ich backe zwölf Brote zu je 4,95 Euro. Dann hab ich aber schon für 60 Euro Holz verfeuert.“ Zutaten und Arbeitszeit sind also geschenkt. Krasemann: „Ich lebe für das Backen und meinen Beruf, anders kann man das Geschäft nicht betreiben.“ Weil er die berufliche Pflicht so gern wahrnimmt, belohnt er sich selbst mit der Steinofenbrot-Kür. Um sieben Uhr frühstückt Krasemann mit seiner Frau Sandra

und den beiden Söhnen in der privaten Küche zwischen Verkaufsraum und Backstube. Natürlich ist der Brotkorb voller warmer Brötchen. Anfangs lebte und arbeitete die Familie in der Kölner Straße in Wesseling. In den 50er Jahren baute Krasemanns Großvater ein neues Haus in der Römerstraße. Noch heute lagern im Keller die Vorräte, wird im Erdgeschoss gebacken und verkauft, und in der ersten Etage wohnt die Familie. Weil sein Großvater sehr früh starb, übernahm Krasemanns Vater Erich 1968 mit erst 18 Jahren den Betrieb. Der kleine Frank lernte schon früh, in der Backstube mit anzupacken. Später machte er eine Bäckerlehre.

Um sich am Vater nicht allzu sehr abzuarbeiten hängte Frank Krasemann eine Metzgerlehre dran, ging dann mit seiner Frau auf die Nordseeinsel Pellworm und leitete dort drei Jahre lang eine Klinikküche. Seit 2008 führt er nun den elterlichen Betrieb in Wesseling. „Um trotz der schwierigen Umstände erfolgreich zu sein, muss man den Beruf lieben und sich immer wieder Neues einfallen lassen“, sagt Krasemann.

Zu seinen Kreationen gehören die Nachmittagsbrötchen. „Die backen wir so gegen 14 Uhr und wälzen sie in einer geheimen Rezeptur. Seitdem verkaufen wir auch wieder um diese Uhrzeit Brötchen.“ Außerdem gibt es rund um das Jahr Nougatringe und Erdbeerkuchen. „Den Christstollen allerdings gibt es nur an Weihnachten.“ Norddeutschland lieben die Krasemanns immer noch. Bald fährt die Familie zwei Wochen nach Friesland. „Im Urlaub bleiben wir dann auch schon mal bis halb sieben im Bett liegen.“

Artikel URL: <http://www.ksta.de/wesseling/backhandwerk-mit-laib-und-seele,15189192,16582426.html>

Copyright © 2012 Kölner Stadtanzeiger