



»Die Sachen einfach lassen«

Dass sich seine Backmanufaktur so schnell vom Geheimtipp zum »Renner« in Bremens Norden entwickeln sollte, damit hatte Inhaber

JOONA HELLWEG nicht gerechnet. Mit schmalem Sortiment, kleiner Besetzung und einer noch nicht ganz fertigen Backstube startete **Joona's Brotbude** am 8. Dezember 2018. »Mal gucken, ob es klappt.« Es hat geklappt, die Kunden laufen ihm förmlich die (Brot-)Bude ein. Vor allem samstags sind lange Schlangen vor dem Geschäft Normalität.

HELLWEGS Konzept: »Die Sachen einfach lassen. Kein Schnickschnack.« Minimalismus, Authentizität, klassisches Bäckerhandwerk, Konzentration auf die Kernkompetenz, darauf kam es ihm an. »Gutes Brot kann reichen, um die Leute zu begeistern. Wir machen nur Brot und Brötchen. Das konnten wir bei Hellweg schon immer gut. Den ganzen anderen Kram wie Kuchen lassen wir weg. Wir produzieren wenige Sorten, aber die backen wir mit vollem Herzblut. Eigentlich ein Konzept wie vor 50 Jahren.« Inspiriert haben ihn die »Brotpuristen« aus Speyer.

Wie zu Opas Zeiten

Joona's Brotbude ist eine etwa 50 m² große Backstube mit kleinem Verkaufsbereich – ein Tresen, zwei Regale, mehr nicht. »Fast eine Backstube wie zu Opas Zeiten. Sowas fand ich schon immer gut. Wo es kaum Maschinen gibt, wo es viel um Handwerk geht, wo man nur mit guten Rohstoffen



»Mich begeistert, dass man aus wenigen guten Zutaten, Ruhe, Zeit und Wissen wirklich gutes Brot herstellen kann.« Joona Hellweg

arbeitet.« Wichtig: Offen sollte sie sein. »Die Kunden sollen uns beim Backen zusehen können. Wir backen live und schaffen so ein Einkaufserlebnis.«

In der Backstube arbeitet man ohne Vormischungen, dafür mit Sauerteigen, Vorteigen, langer Teigführung. Klassisches Backhandwerk eben. »Abgesehen von Marzipan liegen im Lager nur Monokomponenten«, sagt HELLWEG. »Mich begeistert, dass man aus weni-



Blick vom Verkaufsbereich in die Backstube

Zum Hintergrund

JOONA HELLWEG (24) ist Bäcker in 5. Generation, Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks. Sein Vater, MARTIN HELLWEG, leitete die **Bäckerei Hellweg** mit Hauptsitz in Bremen-Grohn, zu der drei Filialen und 35 Mitarbeiter gehörten. Im Sommer 2017 geriet das Unternehmen in die Insolvenz, im Juni 2018 wurde der Betrieb abgewickelt und die Filialen gingen über an die **Achimer Stadtbäckerei** über, besser bekannt unter **Garde – der gute Bäcker**. Eigentlich hätte JOONA HELLWEG den elterlichen Betrieb übernehmen wollen, scheiterte aber an der Finanzierung. Seit 8. Dezember 2018 ist er Inhaber von **Joona's Brotbude – Backmanufaktur**, nur 100 Meter entfernt vom ehemaligen Hellweg-Stammsitz in der Friedrich-Humbert-Straße 120.

gen guten Zutaten, Ruhe, Zeit und Wissen wirklich gutes Brot herstellen kann.« Bio sei für ihn weniger ein Thema, aber Regionalität, Nachhaltigkeit und Saisonalität. Den Rohwareneinsatz beziffert er auf 12 bis 15 %.

Start in der Backstube ist morgens um 3 Uhr mit den roggelastigen Teigen, denen viel Quellzeit gegönnt wird. »Bevor wir die Teige verarbeiten, liegen sie eine ½ Stunde auf dem Tisch und können entspannen. Brötchen fahren wir komplett übers Kühlhaus. Etwa von halb 5 bis halb 7 Uhr beladen wir den Ofen mit Brot, dann sind die Kleingebäcke dran.« HELLWEG nutzt einen französischen Ringrohrföfen Marke Bongard mit 10 m² Backfläche über 5 Etagen. Mit ihm zusammen arbeiten ein Bäcker und eine Aushilfe in der Produktion.

Kleines Sortiment und sonntags nie

Das Backwarenangebot wechselt von Tag zu Tag und ist limitiert. Im Schnitt stehen 10 Sorten Brot und 10 Sorten Brötchen auf dem Plan. HELLWEG: »Das Sortiment ist nicht künstlich begrenzt. Unser Kühlhaus ist klein und wir arbeiten mit nur einem Ofen. Das setzt die Grenzen. Vor allem bei Weizen- und Dinkelteigen achten wir darauf, dass die nachts im Kühlhaus ihre Gare bekommen, insbesondere am Freitag und Samstag sind die 6 m² Kühlfläche dann rappellvoll.«

Begrenzt sind auch die Öffnungszeiten. Sonntags nie, montags nie. Von Dienstag bis Freitag öffnet **Joona's Brotbude** von 7 bis 14 Uhr, am Samstag von 7 bis 12.30 Uhr. »Es war mir wichtig, dass die

Mitarbeiter am Wochenende zwei Tage am Stück frei haben. Auch das hat was mit Nachhaltigkeit zu tun, Nachhaltigkeit gegenüber den Mitarbeitern. Außerdem denke ich, wenn man das nicht bieten kann, findet man auf Dauer keine qualifizierten Mitarbeiter.«

Die Kunden stellen sich auf die Öffnungszeiten ein. Teils kommen sie von weit außerhalb, aus Lüneburg oder Göttingen zum Beispiel. Sie steuern gezielt die Backmanufaktur an. »Viele bevorraten sich bei

DIREKT AUS DER BACKSTUBE FÜR IHR UMSATZPLUS:

Die Uldo Musik-Hitparade

Die Gegenwart leben, die Zukunft träumen und aus der Vergangenheit lernen – ein gelebtes Credo von Uldo. Eine Retrospektive auf Verkaufshits der letzten vier Jahrzehnte und ihre Inspirationsquellen.

David Hasselhoff / 1989

Nicole / 1982

ABBA / 1979

Na, erkennen Sie **die Songs**, die uns inspiriert haben?

Jason Derulo / 2016

Ich + Ich / 2005

Coldplay / 2014

Nein? Kein Problem, **die Auflösung** gibt es in unserem **brandneuen Theater der Ideen 2019:**

www.uldode.tdi2019

uldo
Backen ist unsere Welt



Etwa 10 Brotsorten gehören zum Sortiment. Darunter ist auch ein Dinkel-Bürli, Joona's Schrotty (Schwarzbrot), der Hauptumsatzbringer, und Carl-Heinz, das Baguette. Die (außergewöhnlichen) Namen sollen den Charakter der Backwaren zum Ausdruck bringen



Gebäckschnecken aus Briocheteig heißen Kringeldings

uns mit Brot, bringen Familienangehörigen was mit. Ein Bon über 70 EUR für Brot ist keine Seltenheit.« Im Schnitt liegt der Bon bei 6 bis 8 EUR. Der Umsatz teilt sich fifty/fifty auf Brot und Brötchen auf.

»Mein eigenes Ding aufgezogen«

Wie viel **Bäckerei Hellweg** steckt in **Joona's Brotbude**? JOONA HELLWEG: »Ich habe Ideen mitgenommen, aber alles zeigt meine eigene Note. Ich nutze keine Originalrezepte, weil ich noch gnadenloser geworden bin, was die Rohstoffe angeht. Es war schwer, mit anzusehen, wie unser Familienunternehmen abgewickelt wurde. Aber jetzt, mit etwas Abstand betrachtet, muss ich sagen, war es eigentlich ein Glücksfall, den ›Rucksack‹ abgeben zu können und die Chance zu bekommen, mein eigenes Ding aufzuziehen.« (Mehr dazu lesen Sie auch im Kasten »Zum Hintergrund«.)

Die nächsten Pläne

Im Sommer wird die Backstube ausgebaut. Eine bisher ungenutzte Fläche des Gebäudes – früher gab es hier ein Kino – kommt hinzu. »Zu üppig wird es nicht. Der Flair der kleinen Backstube bleibt.« Ist mehr Platz da, sollen auch Kaffee und belegte Brote und Brötchen angeboten werden. Auch Kuchen? JOONA HELLWEG: »Nein. Wir haben keinen Spaß an Kuchen. Wie drückte sich ein Teigmacher so passend aus: Lieber 1 kg Sauerteig an den Fingern als 1 g Fondant.« Weitere Ideen, die JOONA HELLWEG für die Zukunft hat: ein Marktwagen für den Brotverkauf und Backkurse. Auch Filialen? HELLWEG: »Keine Filialen. Dann könnte ich die Qualität nicht erreichen, die ich will. Das Konzept funktioniert im Kleinen, nicht im Großen.«

Fachkompetente Analyse & Beratung

Von Bäcker zu Bäcker
...lernen aus Liebe zum Beruf



ERFA-Kreise / Für Praktiker

Unabhängig – Problemorientiert – Praxisnah
Fachliche Weiterbildung auf Augenhöhe

Produktionsberatung / Der Bäcker-Coach

- Ursachen erforschen – Lösungen erarbeiten
- Strategie entwickeln – Umsetzung begleiten

Bäckerschmiede – Bildungsreisen – Projektplanung
www.baekereitechnologie.de / Tel. +49 (0) 7425 – 327 880

Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung
Seit mehr als 20 Jahre „JhD-Bäckereitechnologie“