



Mitten in der Nacht laufen die Vorbereitungen in der Brotmanufaktur von Joona Hellweg bereits auf Hochtouren.

Nur Brot und gut

Joona Hellweg betreibt in seiner Backstube ein einfaches Handwerk

VON CHRISTIAN KOSAK (FOTOS)
UND ULRIKE SCHUMACHER (TEXT)

Der junge Mann schüttelt den Kopf, als er mit einem Ruck die große Backofentür öffnet und ihm ein Schwall heißer Luft entgegenschlägt. Nein, ein Frühlufteifer sei er eigentlich nicht. Eigentlich, aber tatsächlich sind Joona Hellweg und seine beiden Angestellten schon seit anderthalb Stunden auf den Beinen. „Halb drei, Viertel vor drei, drei Uhr“ – das seien die üblichen Anfangszeiten für sie, erzählt Torsten Balbach. Morgens wohlgerührt, fast noch Nacht. Sie haben gewusst, worauf sie sich einlassen, als sie sich dafür entschieden, das Bäckerhandwerk zu erlernen. „Es hat ja auch Vorteile“, sagt der Bäcker und lacht. „Man hat mehr vom Tag. Und wir können hier immer im T-Shirt arbeiten, egal wie kalt es draußen ist.“ Sommerfeeling bei Minusgraden. Und dazu dieser Duft: Warmwürzig und nussig umschmeichelt er die Nase. Wenn sich in drei Stunden, um sieben Uhr, die ersten Kunden knackige Brötchen über den Tresen reichen lassen, nehmen sie davon immer eine Prise mit. Weil Verkaufsraum und Backstube ineinander übergehen.

Zusammen mit seiner Kollegin Merle Krug und dem Chef Joona Hellweg steht Torsten Balbach in der Grohner Backstube am großen Holztisch und gräbt seine Hände in

einem imposanten Klumpen Teig. Die Vulkanesen-Stulle, ein klassisches Graubrot, ist auf dem Weg in den Ofen. Vorher aber reißt der Bäcker immer wieder einzelne Fladen vom Teig und reicht sie an die Bäckerin weiter. Merle Krug rollt die Teigstücke platt und knetet sie anschließend kräftig durch. Als kleine Kugeln kommen sie wieder beim Kollegen an, der den Teig jetzt in Form bringt und aufs Backblech legt. Der Chef lässt eine neue Ladung Mehl auf den Tisch hinabrieseln. Zeit, dass die Vulkanesen-Stullen in die Hitze kommen. 285 Grad heiß ist es inzwischen im Ofen. „So bekommt das Brot eine schöne Kruste“, erklärt Joona Hellweg. „Es sind zwei Sachen, die ein gutes Brot ausmachen“, fügt er hinzu. Das Anbacken ist das eine, das andere hat mit Zeit zu tun. Reifezeit. „Die geben wir unserem Teig.“ Wenn alle Brote und Brötchen gebacken sind, macht sich das Team an die Arbeit für den nächsten Morgen. Dann rühren Maschinen die Teige an, die 24 Stunden reifen dürfen. „Das entfaltet das Aroma und bringt den Geschmack, macht das Brot bekömmlich und hält es länger frisch“, erzählt Joona Hellweg. „Im Prinzip mache ich das, was mein Großvater gemacht hat.“ Der war auch schon Bäcker. Joona Hellweg setzt die Tradition in fünfter Generation fort. Er ist mit dem Duft nach Frischgebackenem aufgewachsen.

Mit Anfang 20 hat der junge Bäckermeister im Dezember 2018 in Grohn einen Neu-

anfang gewagt, nachdem der väterliche Betrieb in die Insolvenz gegangen war. Einen kleinen und einfachen handwerklichen Betrieb wollte Joona Hellweg eröffnen. Einen Laden mit ehrlichen Produkten und ohne Schnickschnack. Nur Brot und gut. „Mehl, Wasser, Salz und Hefe – mehr braucht man nicht dafür“, sagt der Meister. Fertigmischungen, Tiefkühlware und Zusatz- und Konservierungsstoffe würden ihm nicht in die Backstube kommen.

Vorne im Verkauf gibt es keinen Coffee to go, keinen Kuchen und keine belegten Baguettes. Das Konzept ist schlicht – und kam an. Schon wenige Monate, nachdem Joona Hellweg seine „Brotbude Backmanufaktur“ eröffnet hatte, schrieb der Betrieb schwarze Zahlen. Von der Handwerkskammer Bremen wurde er 2019 mit einem Preis für „Innovatives Handwerk“ ausgezeichnet. Auch, weil er gesellschaftliche Verantwortung übernimmt. Sonntags und montags ist der Laden geschlossen. „Ich möchte meinen Mitarbeitern zwei freie Tage am Stück ermöglichen.“ Das Magazin „Der Feinschmecker“ listet die Brotbude als einen der zehn besten Bäcker Deutschlands auf. Die Kunden stehen vor dem Laden Schlange. Gut möglich, dass man dazwischen auch mal ein prominentes Gesicht erblickt. Wenn er in Bremen-Nord sei, hatte Jan Böhmermann im Internet verraten, führe ihn sein Weg immer auch zur Brotbude nach Grohn.



Die Teigmischung in der Maschine.



Jede Mitarbeiter verfolgt eine klare Aufgabe.



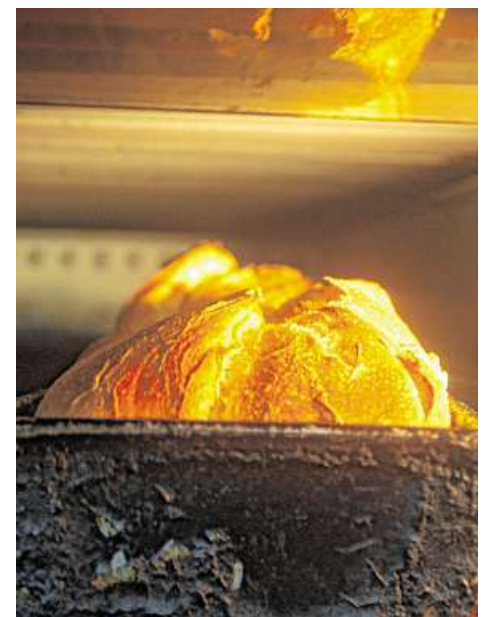
Eine alte Pendelwaage ist oft im Einsatz.



Rund 500 Brote werden in der Grohner Backstube täglich gebacken. Am Wochenende sind es sogar 800 bis 1000.



Die Teigmischung wird mit Mehl geformt.



Im Ofen reift der Teig zum fertigen Brot.



Torsten Balbach bereitet die Teigmischung zu.