

# ische - Qualität - Tradition



Bäckermeister Paul Carra und Petra Kunz übernehmen das Backparadies Kissel in dritter Generation.

FOTO: MICHAEL H. SCHMITT

**BÄCKERHANDWERK**

# Tradition verpflichtet

Qualität beim Backen ist mehr denn je gefragt. Familie Carra aus Reichenbach-Steegen im Kuseler Musikantenland weiß dies schon lange und handelt im Familienbetrieb entsprechend. Hier gibt es nur **Handgemachtes nach alter Schule**.

Von **Michael H. Schmitt**

**S**ie sind rar geworden, die guten Bäcker, die früher jedes Dorf und jeden Stadtteil mit schmackhaftem Brot versorgt haben. Bis vor wenigen Jahren konnte man es sich kaum vorstellen, dass noch knapp vor Ladenschluss die Bäckereiregale übertoll mit allen nur erdenklichen Backwaren gefüllt waren. Heute kommt der Kunde in die Filiale großer Ketten oder Industriebetriebe, die Brot, Brötchen und Kuchen für nur wenig Geld herstellen, und dann nach Ladenschluss keine Hemmung haben, nicht verkaufte Lebensmittel zu entsorgen. Der Verbraucher will die Auswahl, und dies zu jeder Stunde, heißt es immer lakonisch auf Nachfrage, warum denn diese Verschwendung sein müsse.

Einige wenige Bäckermeister in diesem Land geben

diesem Treiben nicht nach und bieten ihrer Kundschaft beste handwerklich hergestellte Backwaren – allerdings nicht an jedem Tag der Woche und nicht zu jeder Uhrzeit. „Ausverkauft“, heißt es dann. „Morgen in der Frühe gibt es die Brote wieder frisch!“

Genauso handhabt es die Bäckerfamilie Carra aus Reichenbach-Steegen im Kuseler Land. Es ist aber nicht so, dass sie sich deswegen um das Ausbleiben ihrer Kundschaft sorgen müssten. Das Gegenteil ist hier der Fall. Die Kundschaft freut sich darauf, wenn von

Donnerstag bis Samstag ausschließlich das zwei Kilogramm schwere „Reichenbacher Musikantenbrot“ aus 80 Prozent Roggenmehl und 20 Prozent dunklem Weizenmehl gebacken wird. An anderen Tagen gibt es Dinkel-, Mehrkorn-, Markt- und Grumbeerbrot und die herzhaft körnige Nordlandkruste. Insgesamt führt die Bäckerei 17 Brotsorten in ihrem Programm. In den Wintermonaten gibt es jahreszeitliche Varianten, Lebkuchen und so manches mehr.

Das Backparadies Kissel, so nennt sich das Familienunternehmen, ist auch samstags im 14-tägigen Wechsel auf dem Saarbrücker Ludwigsplatz und dem St. Ingberter Marktplatz anzutreffen. Ferner versorgen die Carras Brotliebhaber auf den Märkten in Landstuhl, Weilerbach und

Seit 1949 gibt es  
die Bäckerei Kissel  
im Kuseler Land

Pirmasens. Alle Termine sind in ihrem Internetauftritt zu erfahren. Auch Online-Bestellungen sind möglich.

Seit 1949 besteht die Familienbäckerei Kissel, die nun in dritter Generation weitermachen wird. Vor einigen Wochen erzählte der Senior Karl-Heinz Carra: „Wir, das heißt meine Frau Ursula – eine geborene Kissel – und ich, betreiben das Familienunternehmen in zweiter Generation. Damals, als wir die Bäckerei von meinen Schwiegereltern übernahmen, mussten wir neue Wirkungsbereiche schaffen. Wir setzten

unsere Ideen und neue Konzepte um. Die Familie und das Unternehmen sollten lange von den Früchten, die wir nun von unseren Wegbereitern ernten, existieren können. Vor einiger Zeit bin ich 65 Jahre alt geworden. Meine Frau und ich haben entschieden, kürzer zu treten und den Betrieb an unsere Kinder Paul Carra und Petra Kunz in die dritte Generation zu übergeben.“

## Die Branche hat Nachwuchssorgen

Das solle aber nicht heißen, dass er sich gänzlich zur Ruhe setzen wird, fügt Carra in seinem charmanten Westpfälzer Dialekt an. Er gedenke zu helfen, wann immer es nötig sein wird. Schließlich liebe er seine Arbeit.

Dies kann man sich wahrlich vorstellen, denn die Produkte, die in der kleinen Familienbäckerei entstehen, duften nicht nur hervorragend, sie schmecken auch fantastisch. Und auch die Stimmung unter den fünf Mitarbeitern ist hervorragend. Jeder ihrer Angestellten fühlt sich – anders als in vielen Industrieunternehmen – wohl im Familienbetrieb der Carras. Und auch den Bäckergelesen gefällt die Arbeit, obwohl gerade sie mitten in der Nacht auf der Matte stehen müssen. „Ein Umstand, dem wir es zu verdan-



Im Backparadies Kissel wird alles noch ganz traditionell von Hand gemacht und nur mit natürlichen Zutaten.

ken haben, dass wir keine Auszubildende finden. Viele Bäckergelesen wollen heute zu anderen Zeiten arbeiten. In der Industrie ist dies möglich, dort wird am Tag produziert, denn die Produkte sind ewig lange haltbar, da sie eher einem Chemieprodukt als einem Lebensmittel,

also Naturprodukt, ähneln“, beklagt sich Paul Carra, der neue Chef des Betriebes.

Als er zur Meisterschule ging, waren es noch etwa 20 Kollegen, die im Handwerk bleiben wollten. Heute fänden die kleinen Handwerksbetriebe keine Auszubildenden mehr. Die jungen Leute seien nicht mehr Willens, sich die Nächte in der Backstube um die Ohren zu schlagen, während ihre Kameraden schliefen oder noch in Feierlaune seien. Schlecht bezahlen würden die meisten Betriebe nicht, daran könne es nicht liegen. Ihm schwant allerdings nichts Gutes für seinen Berufsstand, sinniert der junge Bäckermeister.

Paul Carra führt morgens um 5.30 Uhr durch die Backstube, in der zurzeit drei Mitarbeiter, ein weiterer Bäckermeister und zwei Gesellen mit den Vorbereitungen zum Backen beschäftigt sind. Der Behälter der Knetmaschine ist voll mit wohlriechendem säuerlichem Teig. Dieser besteht aus Roggenmehl Typ 1370 und dunklem Weizenmehl Typ 1050. Hinzu kommen viele Liter Sauerteig, bei exakt 28 Grad Temperatur 20 Stunden gereift. „Die Temperatur muss stimmen“, erklärt Paul Carra. „Es ist nicht so, dass die Brote bei Abweichungen misslingen würden, aber der Teig im Innern würde nicht richtig aufgehen und somit beim späteren Verzehr den Genuss



Damit das Brot eine besonders knackige Kruste bekommt, wird es zwei Stunden lang bei höheren Temperaturen gebacken.



Karl-Heinz Carra (rechts mit Michaela Hautz) will mit 65 langsam aufhören. Sohn Paul steht bereit.

schmälern. Die Teigsäuerung und Teiglockerung sind wichtig. Dies ermöglicht längere Haltbarkeit, da das Endprodukt dann weniger schimmelfähig ist als chemisch gesäuerte Brote.“

Eigens hergestellter Natursauerteig ist bei Carras ein Muss. Darauf legte schon der Großvater Julius Kissel großen Wert. Schon bei ihm kamen keine Hilfsstoffe ins handwerklich hergestellte Natursauerteigbrot. Chemie zur Brotherstellung gab es zu Beginn der 50er-Jahre nicht und Backmischungen schon gar nicht.

„Der heutige Kunde weiß gar nicht, was er sich antut beim Verzehr eines Supermarktproduktes“, sagt Karl-Heinz Carra und vermeidet den Begriff Genuss.

„Da weiß nur der Produktionsleiter genau, welche Mischung aus den Mehlsilos in die Fabrikation gelangen“, antwortet Carra, als er von einem Kunden auf dem Samstagmarkt gefragt wird.

Um 6 Uhr morgens, die Reichenbacher Kirchenglocken läuten gerade den Tag ein, öffnet Paul Carra den Backofen, in dem 60 Musikantenbrote bei etwa 220 Grad Celsius zwei Stunden gebacken wurden. „Wir backen bei höheren Temperaturen und längerer Zeit,

damit wir eine stabile Kruste erhalten. Besonders an unserem duftenden Brot sind auch die selbst gemischten Gewürze aus Koriander, Fenchel und Anis, die die Kruste so besonders schmackhaft machen.“ Sechs bis sieben Stunden halten die Brote noch ihre Temperatur, die sehr langsam nachlässt. Erst dann empfiehlt der Bäckermeister den Anschnitt des zwei Kilogramm schweren Laibes.

Gegen 7 Uhr sind die anderen Backwaren in den Öfen. Nun denkt das Team an eine Frühstückspause mit Brötchen, Kuchen, Brezeln und frischem Kaffee, den Ursula Carra jeden Morgen für ihre Mitarbeiter brüht. Während Sohn Paul den Bäckereibetrieb in Reichenbach-Steegen führen wird, ist Tochter Petra für die Buchhaltung zuständig und leitet das Café im Nachbarort Steinwenden-Weltersbach. Dort gibt es nicht wie sonst überall üblich das Schinken- oder Käsebrötchen mit Salatblatt und einem Scheibchen Ei, sondern ganz nach Großmutterns Art werden dort frische Brote geschmiert. Tanja Klose, eine Mitarbeiterin, die bereits vor 26 Jahren im Familienbetrieb ausgebildet wurde und seitdem den Carras die Treue hält, belegt die „Kässcher- oder Lew-

werworschtbrote“ wie zu Omas Zeiten frisch. Zum Spiegelei gibt es frischen Schnittlauch und ofenfrisches Brot.

Da der Juniorchef Bäcker und kein Konditor ist, gibt es auch hier im wechselnden Tagesangebot lediglich Hefekuchen mit Streusel, Plunderteilchen, Kuchen- und Tortenschnitten. Die Gäste kennen das alles seit vielen Jahrzehnten und kommen gerne zum Kaffeeklatsch am Nachmittag.

Ach ja, das Magazin „Der Feinschmecker“ hat 2016 das Backparadies Kissel bereits zum dritten Mal in Folge mit Auszeichnung unter die besten Handwerksbäcker Deutschlands gewählt. Eine Auszeichnung, die Karl-Heinz Carra und die gesamte Familie mit besonderem Stolz erfüllt. Und noch etwas: Wer das Handwerk erlernen will, sollte sich ruhig an Paul Carra wenden. Er würde sich freuen! ●

## Bundesweite Auszeichnungen

### INFO

**Backparadies Kissel**  
Herrenbergstraße 3  
66879 Reichenbach-Steegen  
Telefon 06385-321  
info@backparadies-kissel.de  
www.backparadies-kissel.de