

Schrot und Korn aus Tradition | FORUM

Wo heute Backmischungen dominieren, fristet qualitativ hochwertiges Brot aus eigener Herstellung meist ein Nischendasein. Das Backparadies Kissel macht den Trend nicht mit und setzt weiter erfolgreich auf frisches Backwerk aus regionalen Zutaten.

Vor vielen Jahren, auf einem Markt im Saarland, schlenderte ich bei Karl-Heinz Carra und seinem Backparadies Kissel vorbei. Er sprach mich an, bot mir sein Brot zum Probieren an. Wir sind ein kleiner, traditioneller Handwerksbetrieb. Unsere Brotspezialität, die Sie gerade probieren, ist das Reichenbacher Musikantenbrot“, klärte er mich auf. Dieses Brot war etwas anderes, als die heute zur Normalität gewordenen Backmischungen vieler anderer Betriebe. Ich war erstaunt, hatte ich doch schon fast keine Lust mehr, Brot zu kaufen. Zuviel Pampe, Fertigprodukte, einfach geschmacklos. Dagegen ist dieses Kissel-Brot nun schon seit 30 Jahren das Aushängeschild der Bäckerei. In der Rezeptur seit dem ersten Tag unverändert, wurde es oftmals prämiert. Nach einem kurzen Gespräch mit Karl-Heinz Carra meinte er: Ach, was soll ich Ihnen erzählen. Kommen Sie mich doch mal besuchen.“



Aus der Tausendmühle in Bruchmühlbach bezieht die Bäckerei ihr Mehl.

Wir vereinbarten einen Termin, und zum Abschied machte er eine klare Ansage: Also, fünf Uhr in der Backstube, damit Sie sehen, wie wir arbeiten.“ Nach meinem Besuch wusste ich dann, es dauert vier Stunden, alles Handarbeit, bis aus dem Sauerteig das zum Reichenbacher Musikantenbrot gewordene Riesenbrot endlich aus dem Ofen kommt. Es besteht aus 80 Prozent dunklem Roggenmehl und 20 Prozent dunklem Weizenmehl. Seinen besonderen Geschmack und seine Krustenoberfläche verdankt es den beigemischten Gewürzen, etwa Koriander, Fenchel und Anis, dem täglich in der Bäckerei hergestellten Natursauerteig, der sehr hohen Backtemperatur sowie der langen Backzeit. In der Pause frühstücken Ursula und Karl-Heinz Carra mit der gesamten Belegschaft in der Küche. Diese Bäckerei verdankt ihren Erfolg auch ihren Mitarbeitern, alles Fachleute aus altem Schrot und Korn. Und hier wird dann nicht gekleckert, sondern geklotzt. Auf ein weiteres Essen hatte ich an diesem Tag keine Lust mehr, war noch abends vom Frühstück satt.

Schrot und Korn aus Tradition | FORUM

Keine Backmischungen

Heute ist die Bäckereibranche zum großen Backmischungen- und Fertigproduktgeschäft geworden. Selbst, wenn auf den Plätzchen aus eigener Herstellung steht, bedeutet es oftmals, in der Bäckerei verpackt. Und zwar in die Tüte, in der das mit der eigenen Herstellung drauf steht. Ich finde das einfach nur skandalös, Schuld daran sind die deutschen Gesetze. Sie zeigen mir auch, wie wenig Wert und Respekt der Gesetzgeber dem guten Produkt zollt.



Tradition seit 30 Jahren, auch Sohn Paul Carra beherrscht das Handwerk der Bäckerfamilie.

Das Backparadies Kissel dagegen besteht seit über 80 Jahren, Firmengründer war Julius Kissel. Heute wird der Betrieb von Ursula und Karl-Heinz Carra geführt. Tochter Petra, die in ganz großen Restaurants ihre Ausbildung machte und auch dort arbeitete, hat sich vor ein paar Monaten entschlossen, das Werk ihrer Eltern fortzuführen. Ein paar Meter von der Backstube entfernt, in Steinwenden-Weitersbach, hat sie ein kleines Verkaufsgeschäft mit Café eröffnet. Und der Betrieb brummt, hier ist eine gut ausgebildete Fachfrau am Werk.

Und die Familie klärt mich am Frühstückstisch weiter auf: Unsere Mehle beziehen wir von der Tausendmühle in Bruchmühlbach, die wiederum

Getreide von den Bauern der Region erhält. Wir können die Herkunft unseres Mehls lückenlos bis zum Getreide auf dem Feld zurückverfolgen. Insgesamt verwenden wir zehn verschiedene Sorten Mehl und Schrot, was dafür sorgt, dass jedes unserer Brote einen ganz eigenen Geschmack aufweist. „Auf dem Rückweg fuhr ich dann in der Tausendmühle vorbei. Ich war baff: Ja, es gibt sie noch, die Betriebe, die alles von Hand machen, die außergewöhnlich gute Rohstoffe aussuchen, damit solche Bäckereien wie das Backparadies Kissel diese Brote herstellen können. Inhaberin Heike Stahl führt die 400 Jahre alte Mühle sehr erfolgreich. Ihre Kunden sind regionale Hersteller mit dem Anspruch, die Chemie lieber in den Chemieunternehmen zu lassen.“

Das Mehl kommt aus einer Mühle in der Pfalz

Bäckermeister Carra war in seinem ersten Berufsleben Industriekaufmann, seine Frau Ursula arbeitete bei der Bank. Als die Frage anstand, wer den Betrieb vom Vater übernehmen soll, ging alles ganz fix. Karl-Heinz Carra hat mit einigen Sondergenehmigungen den Beruf des Bäckers im Sebastian-Vettel-Tempo mit Auszeichnungen und Bestnoten erlernt und alle Prüfungen mit Sonderlob bestanden.



Volker Menzner röstet Nüsse, denn neben Brot wird auch Gebäck und Kuchen produziert.

Schrot und Korn aus Tradition | FORUM

An Wochenenden hatte er schon seinem Schwiegervater geholfen, das Metier kannte er. So darf er sich nun seit 1978 Bäckermeister nennen. Ein guter Kaufmann ist er zudem auch noch. Denn kaum hatten Ursula und Karl-Heinz Carra den Betrieb übernommen, standen sie vor einem ganz großen Problem. Der Vater hatte die regionalen Lebensmittelgeschäfte beliefert, doch in der Pfalz machte einer nach dem andern zu. Die Zeit der Fertigbrote aus Backmischungen vom Discounter war angebrochen. Doch Carra ging den umgekehrten Weg. Brot von höchster Qualität in Direktvermarktung war seine Devise. Wenn die Kunden nicht zu ihm kommen konnten, musste er zu den Kunden. Also steht er auf allen Märkten, die sich ihm anbieten. Er fährt nach Landstuhl, nach Zweibrücken, nach Weilerbach, Homburg, Sankt Ingbert und Saarbrücken.

Ich war vor Kurzem, an einem Samstagmorgen, in Saarbrücken unterwegs. Ich ging zur Ludwigskirche, freute mich auf gutes Brot. Es war halb elf. Da kommt ja ein Langschläfer“, begrüßte mich der Pfälzer Bäckermeister. Ja, Rolf, das ist etwas zu spät! Seit einer halben Stunde bin ich ausverkauft. Hab‘ hier nur noch fünf vorbestellte Brote,“ lächelte er. Das ist gar nicht schlimm“, entgegnete ich ihm. Deine Tochter macht doch übers Internet auch Brotversand. Dann bestelle ich mal.“ Denn einmal die Woche, immer donnerstags, verschickt die Bäckerei Kissel ihr Brot. Dieses ist dann in der Regel einen Tag später beim Kunden.

Und das Sortiment kann sich sehen lassen: Das Angebot wird von saisonalen Spezialitäten bereichert. Im Frühjahr gibt es Dinkel-Vollkornbrot mit frischen Kräutern, im Sommer drei verschiedene Sorten Grillweißbrot, im Herbst Wintermandelbrot und um die Weihnachtszeit Gebäck, Stollen und vieles mehr. Zurzeit ist mein Favorit Kissels Wintermandelbrot, ein Brot mit ganzen Haselnüssen und gehackten Mandeln. Hier spürt man die Liebe zum Detail“, sagen viele – und genau darum geht es dem Bäckermeister auch.

Während andere nur auf ihre Packungen draufschreiben, das Backwerk sei selbstgemacht, die Waren von Kissel sind es wirklich.