

Frisch gebacken

HANDWERK Brötchenkauf „amerikanisch“, patentiertes Schlagerbrot, Schaukonditern im Café: Brandneue Ideen und altbewährte Rezepte setzt ein Merseburger Meister gegen die Fixback-Konkurrenz.

Aber bitte mit Sahne! Der Uralt-Ohrwurm ist so etwas wie die Hymne aller, die es süß und sahnig mögen. Die dezente konsumkritischen Untertöne im Text („Sie pusten und prusten - fast geht nichts mehr rein...“) Ach, die überhört man doch glatt, sobald sich die Kuchengabel in so ein verlockendes Tortenteilchen senkt. Genießerische Momente, für die Oasen wie das Café Rahaus am Neumarkt in Merseburg wie geschaffen sind. Da liegt es etwas versteckt in einer aufgehübschten historischen Häuserzeile. Nur wenige Schritte sind es zur Brücke über die Saale und von da ein paar Stufen hinauf zu Schloss und Dom. Eine Traumkulisse.

Traumhaft üppig bestückt ist auch die Kuchentheke drinnen im Café. Hat man die Qual der Wahl glücklich überstanden, lockt Kaffeeduft hinüber zum hellen Gastraum. Marmortischchen, Sitzsofas und Polsterstühle in sanftem Gelb, an der Wand Merseburger Ansichten. So weit, so normal für ein Kaffeehaus. Wäre da nicht diese raumbreite Glaswand. Die gibt den Blick frei auf eine komplette Konditorwerkstatt! So kann denn, wer mag, gleich noch zuschauen, wie all die süßen Sünden entstehen.

Gerade streicht da eine junge Frau (weißes T-Shirt, Halbschürze, Mützchen) mit breitem Pinsel flüssige weiße Schokolade auf eine Folie. Schneidet sie in passgenaue Streifen. Alles muss fix gehen, ehe die Schoki zu hart wird. Denn die muss noch in Förmchen eingepasst werden. In denen wartet ein Bisquitboden auf eine Haube aus locker-leichter Sahne in Geschmacksrichtungen wie Kiwi, Mango oder Yoghurt-Limette. Alles reine Handarbeit. Kann man ja schließlich sehen. Auch, wie die Konditorin jetzt Kiwis schält, in Scheibchen schneidet und auf das schoko-umgrenzte Sahnestückchen dekoriert. Noch ein winziges Nougatrollchen dazu. Fertig ist das fruchtige Sahne-Kunstwerk.

Eine Rahaus-Spezialität, für die Liebhaber auch von weiter her extra anreisen. Dabei: Nur eine von vielen Ideen, die sich Thomas Rahaus für seine Kunden einfallen lässt. „Da sehe ich mal was auf einer Messe oder in der Fachzeitschrift und dann überlege ich, wie sich das bei uns umsetzen lässt“, verrät der Meister, ein freundlicher Vierziger in Jeans und weißem Polo. Während wir reden, kommt immer mal ein Mitarbeiter und hat eine Frage zum Tagesgeschäft. Mit ruhiger Bestimmtheit gibt der Chef Anweisungen, erklärt. Ein angenehmer Umgangston. 20 Mitarbeiter, drei Filialen - und alles in si-



Törtchen vom Chef: Thomas Rahaus hat mit dem seinerzeit ersten Bäcker-„Drive in“ in Deutschland großen Erfolg.

FOTOS: ANDREAS STEDTLER

cheren Bahnen? Wo ringsum die Fixback-Konkurrenz wie Hefeteig quillt? Die Statistik besagt: 14-500 Bäcker gibt es noch im Land, mindestens 400 davon müssen jedes Jahr schließen. Da braucht es schon Mut, Beharrungsvermögen und Ideen, um standzuhalten.

Thomas Rahaus vereint offensichtlich einen gesunden Mix aus all diesen Komponenten und ist fest überzeugt: „Qualität setzt sich auf Dauer durch gegen ‚Geiz ist geil‘. Klar, man muss sich immer

etwas Neues einfallen lassen und trotzdem erswinglich bleiben.

Etwas Neues? Ein Brot ist ein Brot ist ein Brot - oder? Wer der Deutschen liebsten Grundnahrungsmittel (die Welt bestaunt uns für über 300 Sorten) kostet und vergleicht, der merkt sehr wohl die Unterschiede zwischen fix aufgebakenen Rohlingen mit „Trockensauer aus der Tüte“ und dem nach guter alter Art mit Drei-Stufen-Sauerteig bereiteten Laib. „Nur den gibt es bei uns und das ist unser Plus“, bekräftigt Rahaus. Mit Discount-Preisen kann und will er da gar nicht konkurrieren. Er setzt auf den Geschmackssinn der Kunden. Und auf seine Ideen. Rund 20 Brot-sorten hält er im Angebot. Mindestens zwei davon gibt es woanders nicht nochmal: „Schlagerkruste“ und „Merseburger Schlosbrot“. Für ersteres wirbt Schlagernsterchen Andrea Jürgens auf der Banderole. Die war auf einem der jährlichen Kunden-Sommerfeste aufgetreten. Rahaus hat sie nach ihrem Brotgeschmack befragt, flugs ein spezielles Gerstenbrot kreiert und sich das patentieren lassen. Beim ebenfalls einzigartigen „Schlosbrot“ bürgt Opa Originalfoto in Bäckerkluft auf der Banderole dafür,

dass es sich hier um ein original Roggen-Vollkornbrot „nach Großvaters Rezept“ handelt.

Eine Tradition, auf die Thomas Rahaus baut. Ehrensache, sie weiter zu führen. Der sonst eher zurückhaltende Mann kriegt leuchtende Augen, wenn er von den Anfängen erzählt. Damals, als die Großeltern mit der ganzen Familie

ter nicht mehr zu schaffen. Die Bäckerei wurde erst verpachtet, war dann bis '89 Lager vom Konsum.

„Da stand ich schon in den Startlöchern“, sagt Enkel Thomas. „Mir war klar: Ich werde Bäcker und mache hier wieder einen Laden auf!“ Den Meister hat er mit Auszeichnung gemacht, das Meisterstück: ein „Trabant“ aus Teig. Das brachte einen Illustrierten-Artikel und eine ansehnliche D-Mark-Summe von der Begabtenförderung aus Bonn. Willkommene Unterstützung für die Selbstständigkeit. Der Back-Trabant ist längst zerbröckelt. Doch Elan und Ideen scheinen dem Handwerksmeister nicht auszugehen. 1995 ging es los. Aus dem Konsum-Lager wurde wieder eine Bäckerei. Die Familie hat geholfen. Altes entrümpeln, neuer Ofen, neue Maschinen. Rahaus' Motto „Frische, 1a-Qualität, keine Utopiepreise“ erwies sich als richtige Mischung, die den Kunden schmeckt. Vier Jahr später traute er sich, die erste Filiale aufzumachen.

„Alles lief. Doch dann begannen am Neumarkt Reko-Maßnahmen. Umsatzverlusten waren programmiert. „Aber unsere Mitarbeiter wollten wir unbedingt halten“. Thomas Rahaus hatte wieder einmal

eine Idee. In Österreich hatte er so ein „Drive In“ gesehen. Einkauf „amerikanisch“, vom Auto aus. Ganz so wie bei den Burger-Bratern, bloß mit Brot und Kuchen. „Das wäre was für uns, hab ich da gedacht“. Er hat mit Architekten getüftelt, eine glatte Viertelmillion investiert. So entstand in Merseburg das damals erste Bäcker-„Drive In“ in Deutschland. Das kam sofort gut an, besonders unter Kunden auf dem Weg zur Arbeit.

Freilich, auch unter modernsten Bedingungen klingt der Bäcker-Wecker noch immer, wenn andere schlafen. „Halb drei fangen wir an“ und der Meister legt täglich mit Hand an. Die Frau arbeitet im Verkauf. Der Betrieb läuft ohne Ruhetag. „Nur Urlaub muss drin sein, schon wegen unserer Tochter, die wird elf.“

Anstrengend? Rahaus sieht es gelassen. Beruf ist Beruf. Und den liebt er. Überraschungen inklusive. Wie vor ein paar Wochen der Auftrag vom Schlosshotel Schkopau. Eine Hochzeit, 70, 80 Leute. Wer? Geheim! Rahaus hat seine exklusive Fest-Torte gemacht. Rechteckig, mehrere Etagen. Extrawunsch des anonymen Bräutigams: Flaggen sollten drauf, die Schweizer und die sächsische. Hat Rahaus natürlich gemacht. Am übernächsten Tag stand's in der Zeitung: Der berühmte-berühmte Wetterguru K. hatte geheiratet. Der Schweizer eine Sächsin. „Da hab' ich dann eins und eins zusammengezählt“, kichert Rahaus und ist stolz auf seine promi-tauglichen süßen Künste.

In solchen Stunden der Zufriedenheit gönnt sich der Meister auch mal seinen persönlichen Gebäck-Favoriten: „Creme Brulee-Torte, da brauchen wir uns nicht über Kalorien zu unterhalten. Das ist was, wenn man sich selbst belohnen will!“ Schon klar, Meister Rahaus. So ein Konditor hat es eben auch gerne „aber bitte mit Sahne“!



Konditorin Katrin Erbert sorgt für das Sahnehäubchen.



Im Café Rahaus können die Gäste durch die große Scheibe zuschauen, wie all die süßen Sachen entstehen.