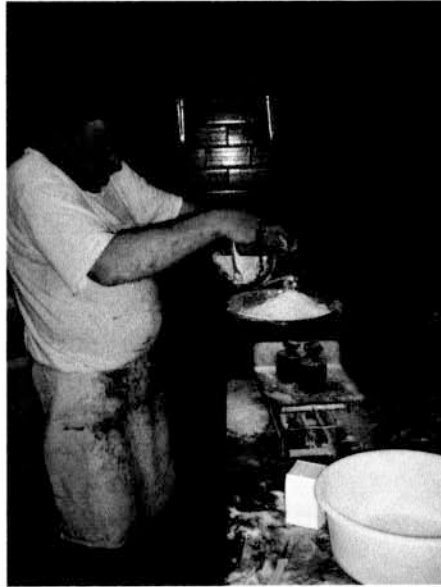


## Die „Prise aus der Hosentasche“ -

**Mit Tradition, Qualität und Geheimrezepten trotzt die „Bäckerei Zimmermann“ dem Verdrängungswettbewerb durch Billig-Back-Ketten.**

Es ist 2:30 Uhr in der Früh. In der Kölner Ehrenstraße riecht es nach frischen Backwaren. Der Duft erinnert an Sonntage der Kindheit, als Mama frischen Kuchen gebacken hat. Fast scheint es, als erhole sich die hippe Einkaufsstraße in der Kölner Innenstadt von dem hektischen Treiben des Tages. So ruhig ist es. Inmitten von Secondhand-Läden und stylischen Cafés, hinter einer grünen Eingangstür offenbart sich die Quelle des wohligen Geruchs, der Nachtschwärmern schon von weitem in die Nase kriecht: Im Gewölbekeller der „Bäckerei Zimmermann“ holt Bäcker Axel Hartrott mit einer Riesenschaufel die erste Ladung frischer Brötchen aus dem Ofen. Goldgelb sind sie und dampfen verführerisch. Manche sind ein bisschen größer, andere kleiner. „Das ist noch alles Handarbeit. Da sieht eben nicht alles gleich aus“, sagt der junge Bäcker und reibt sich die Hände an seinem T-Shirt ab. Der graue Kachelboden ist staubig vom vielen Mehl. Selbst das Rot des Feuerlöschers an der Wand ist durch das weiße Pulver fast ganz verdeckt. In den Ecken stehen riesige Papiersäcke voll Roggen oder Weizenmehl. Riesige Kisten mit Rosinen, Sesam und Kümmel stapeln sich an der Wand. Seit 1875 wird in der Backstube Nacht für Nacht geknetet, gerollt, gewogen, gerührt und gebacken. Die Spezialität: Das Zimmermann-Schwarzbrot: Die Mischung ist noch heute die gleiche wie vor 131 Jahren: „Mittelschrot, Grobschrot, Feinschrot, etwas Sauerteig und Salz“ erklärt Helmüt Otten, der heute Nacht für die Teigmischung zuständig ist. „Und dann noch

die Prise aus der Hosentasche“, fügt er hinzu und grinst.



**Schon über  
50 Jahre alt  
ist die Waage,  
mit der  
Helmut Otten  
die Zutaten  
für den  
Brötchenteig  
abwiegt.**

Das Geheimnis des Schwarzbrotts will er nicht verraten. Es wird ja schließlich per Post bis nach Amerika geschickt. So bekannt und beliebt ist es. „So, jetzt müsse ma aber erstmal die Spitzbrötchen machen“, sagt Otten. Körner knacken unter seinen Schuhen, als er zum Bactisch hinüber geht, an dem sein Kollege Dieter Krams schon angestrengt knetet. Immer wieder nimmt dieser zwei Stücke Teig von einem Ballen, knetet sie jeweils parallel mit beiden Händen und legt die Teigbällchen auf ein Brett. Keine fünf Sekunden braucht der 58-Jährige, um die Brötchen zu formen. „Ach Gott, wenn ma dat so lang macht wie ich. Da kann mer dat“. Ein bisschen grummelig wirkt es, wenn er von seiner jahrelangen Arbeit als Bäcker erzählt. „Ja, et is schon vieles anders geworden, ne! Hektischer. Früher ham mer um vier anjefangen, heute um 12. Die Leute wollen die Sachen ja früh haben morgens“. Dieter Krams zuckt mit den Schultern und schiebt den Wagen mit den Brötchen in den Gärschrank. „Warm und feucht ist es darin. Da fühlt sich die Hefe am wohlsten“ erklärt sein Kollege Axel Hartrott und wirft einen Blick in den Ofen, um nach den Mandelblätzen zu sehen.

Es ist heiß. Hartrott nimmt einen kräftigen Schluck aus der Wasserflasche. Auch Bäckerkollege Otten schwitzt. „Da müssen se mal im Sommer kommen. Wenn et draußen schon 30 Grad sind und hier unten der Ofen nochmal 260. Da kommen se aber ins Schwitzen“, meint er und nickt wissend mit dem Kopf. „Helmut, komm“, ermahnt ihn sein älterer Kollege vom Backtisch. Der hat inzwischen damit begonnen, die Körbe mit den frischen Backwaren nach oben zu tragen. Oben, im Verkaufsraum laufen im Radio die 5:00 Uhr-Nachrichten, während die Verkäuferin bereits die Brote und Brötchen in der Auslage drapiert. In jede Sorte steckt sie liebevoll geschriebene Preisschilder. Die Tür steht schon auf, so dass ein angenehm kühler Wind den Raum erfrischt. Eigentlich öffnet der Laden um sechs Uhr „Wenn aber einer um halb sechs da steht, dann kriegt er auch schon was“, gibt Andreas Zimmermann augenzwinkernd zu. Gemeinsam mit seinem Bruder sorgt er nun in der fünften Generation für den Fortbestand der Bäckerei, die sein Ur-Ur-Großvater einmal gegründet hat.



„Qualität und Tradition – darauf setzen wir“, berichtet der Geschäftsmann von seiner Überlebensstrategie. „Der Wind, der einem im Handwerk um die Nase weht, ist ganz schön kalt geworden“, muss er zugeben. Der junge Mann lächelt ein wenig hilflos. „Die Lobby der Großbäckereien wird immer stärker und einem werden immer mehr

bürokratische Knüppel zwischen die Beine geschmissen“. Trotzdem. Der Erbe der Traditionsbäckerei ist optimistisch: „Ich glaube, wir haben eine ganz gute Nische gefunden“, meint er und grüßt freundlich den ersten Kunden. „Morgen“, ruft dieser zurück. Man kennt sich. „Bei uns finden die Leute einfach das, was sie in der Geizist-Geil-Mentalität vermissen.“ Ein bisschen Tradition, nette Bedienung. „Wie in einem Tante Emma Laden“, meint er. Und schon steht der nächste Kunde an der Theke. „Die sind einfach so nett hier“, sagt der junge Mann und geht nach draußen. In der braunen Papiertüte hat er ein Schinken-Käse-Croissant und ein Stückchen Wohlgefühl. So wie damals bei Mama, wenn sie sonntags Kuchen gebacken hat.