

Kampf gegen die Backriesen

So überleben Lübecks Bäckereien: Mit Herz und Tradition gegen die Ketten.

LÜBECK. In der Bäckerei Mohr in der Lübecker Antonistraße riecht es so, wie es in deutschen Bäckereien über viele Jahrzehnte gerochen hat. Der Duft von frisch gebackenem Brot und süßen Kuchenstückchen vermischt sich mit dem von frisch gemahlenem Kaffee.

Wer hier tief durchatmet, dem läuft das Wasser im Mund zusammen. Beim Blick in die Auslage wird klar: Hier hat sich ein Bäcker auf Althergebrachtes besonnen. Runkugeln werden ebenso verkauft wie Mohnbrötchen oder Kopenhagener. „Bei uns finden Kunden vieles, was sie anderswo nicht mehr finden“, sagt Bäckerei-Chef Mario Mohr.

Doch es ist nur das Angebot, das die kleine Bäckerei Mohr von anderen unterscheidet. „Gegen die Konkurrenz behaupten können wir uns nur mit Qualität und Freundlichkeit“, erklärt der Bäckermeister, der die ehemalige Bäckerei Remmert 2020 übernommen hat.

„Wir haben noch die Zeit, uns mit den Kunden zu unterhalten“, sagt Anja Timm, die in der Bäckerei Mohr arbeitet. „Ich bin wirklich gerne hier.“ Das Menschliche, die Positivität zahlen sich aus. „Hier gehen alle Kunden glücklich raus“, sagt Mario Mohr.

MEHL ZU BROT SETZT AUF GESUNDES BROT

Auch Detlef Brockmann will seine Kunden glücklich machen. Der Bäckermeister hat seine Mikrobäckerei Mehl zu Brot 2021 in



Kuchen wie früher gibt es in der Bäckerei von Mario Mohr. Celina Kühn präsentiert die Leckereien.

einer schweren Zeit gegründet. Anderenorts schlossen Bäckereien, die Corona-Pandemie machte viele Geschäfte schwierig. Doch Brockmann glaubte an seine Vision.

„Wir backen wie früher“, erzählt Brockmann. „Wir nutzen Sauerteig, der lange fermentiert wird.“ Für seine Brote, die Bagel, das Laugengebäck nimmt sich der Bäckermeister viel Zeit. Dadurch seien seine Backwaren bekömmlicher als schnell, gar industriell hergestellte.

NEUER BÄCKEREI-VERKAUF IN DER ARNIMSTRASSE

Seine Brote wie den Sechskorn-

kasten verkaufte Brockmann zunächst über sogenannte Brotregale auf Bauernhöfen und in Firmen. Sie funktionieren auf Vertrauensbasis. Nun aber hat die Bäckerei einen eigenen, kleinen Verkaufsraum in der Arnimstraße 5-7 eröffnet. Wer dort etwas kaufen möchte, muss aber schnell sein, denn die Backwaren sind beliebt. „Wir produzieren eigentlich immer zu wenig“, sagt Detlef Brockmann und lacht.

„Der Bedarf an guten Backwaren scheint grenzenlos zu sein“, sagt der Chef der Mikrobäckerei. Doch die Handarbeit, die Arbeitszeit und die guten Zutaten haben ihren Preis: Rund 6,50 Euro pro Kilo Brot sei gerade sein Durch-

schnittspreis, erklärt der Bäckermeister. Dennoch: Seine Kunden schätzten seine Backwaren, erzählt Detlef Brockmann. „Und mich macht dieser Job einfach glücklich.“

KORN & KRUSTE: NEUER TREFFPUNKT IM VIERTEL

Um Glück geht es auch Erkan Batmaz. Der 38-Jährige hat zwar keine Bäckerei eröffnet, aber einen Verkaufsladen für Backwaren mit angeschlossenem Café. Sein Geschäft Korn & Kruste in der Schlutuper Straße 12 gibt es seit dem 1. April 2025.

Das Brot, die Brötchen und der Kuchen, den Batmaz verkauft,



Detlef Brockmann von Mehl zu Brot präsentiert seinen Verkaufsschlager, den Sechskornkasten. Fotos: Oliver Pries

stammen überwiegend von anderen Bäckereien. „Die Sachen werden aber teilweise nach meinen eigenen Rezepten gebacken“, erklärt der Firmenchef, der als Jungendlicher Bäcker gelernt hat.

„GÄSTE MÖGEN DIE FAMILIÄRE STIMMUNG“

In kurzer Zeit hat sich Batmaz einen kleinen Stammkundenkreis erarbeitet. „Die Gäste mögen die familiäre Stimmung bei uns. Dazu gehört, dass wir unsere Kunden duzen.“ Freundlichkeit sei ihm sehr wichtig, sagt Erkan Batmaz.

Viele Menschen aus dem Viertel seien froh, endlich mal wieder andere Sachen zu bekommen als bei den großen Bäckereiketten, erklärt der Korn & Kruste-Chef. Batmaz hat die Konkurrenz direkt vor der Nase: Auf der anderen Straßenseite befindet sich eine Filiale der Bäckerei Junge. „Das spornt mich an“, sagt Batmaz. Reich werde er wohl nicht mit seinem Geschäft, sagt der Bäcker. Dafür aber glücklich. **OP**

Buxtehude zum Mitmachen

LÜBECK. Unter dem Motto „Werkmeister – Meisterwerke“ finden vom 14. bis 21. September die Buxtehude-Tage in Lübeck statt. Im Mittelpunkt steht der Komponist, Organist und Werkmeister der Marienkirche Dieterich Buxtehude (1637–1707).

Zu den Höhepunkten gehört das Projekt „Buxtehude zum Mitmachen“. Dort arbeiten Musizierende gemeinsam mit der Capella de la Torre an Werken aus der Buxtehude-Zeit. Geprüft wird am Samstag, 20. September, von 14 bis 18.30 Uhr und am Sonntag, 21. September, um 8.45 Uhr. Das Ergebnis präsentieren die Mitwirkenden am 21. September um 10 Uhr beim Gottesdienst im Dom zu Lübeck.

Die Buxtehude-Tage zählen zu den traditionsreichen Musikveranstaltungen in Lübeck. Sie widmen sich regelmäßig dem Werk des Komponisten, der über 35 Jahre als Organist an der Marienkirche wirkte und die norddeutsche Musiktradition prägte.

In der Festwoche stehen zehn Konzerte auf dem Programm: fünf Mittagskonzerte mit freiem Eintritt und fünf Abendkonzerte in Lübecker Kirchen. Den Auftakt macht am 14. September um 19 Uhr ein Instrumentalensemble unter Leitung von Johannes Unger im Dom.

Bei „Buxtehude zum Mitmachen“ seien alle Stimmlagen und Instrumente willkommen, teilte das Ensemble mit.

Anmeldungen werden bis zum 7. September unter www.forms.churchdesk.com/f/m-TqvHOY3B entgegengenommen.

EINKAUFEN
MIT DER



KNUTZEN HOME

knutzen-home.de

Die mit dem **grünen** Haus

Homeline

Entdecken Sie unsere **Premium Plissees!**

HOMELINE MODELL XK

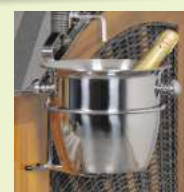
- Variable Anbringung – auch **ohne zu bohren**
- In **vielen Farben** und **Transparenzen** verfügbar
- **Maßgenaue** Anfertigung
- Frei **verschiebbare** Profile
- Hergestellt in **Deutschland**

Trifft jeden Geschmack – die HOMELINE-Kollektion bietet eine große Vielfalt an Farben und Mustern.

- 20%

auf das **HOMELINE-Modell XK**

GRATIS



Sektkühler



Schutzhaube

UVP 2499,-
1499,-

DIE LETZTEN KÖRBE - NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!

STRANDKORB SEEBLICK

Farben: grau gestreift, grau uni, FSC-zertifiziertem Mahagoni-Vollholz, UV-beständiges PE-Geflecht (6 mm), rostfreie V2A-Edelstahlbeschläge, wechselbare Polster, waschbare Bezüge, 2 Bullaugen aus hochglanzpoliertem Aluminium, höhenverstellbare Nackenkissen, Fußstützen auszieh- & höhenverstellbar, abnehmbare Markise, eingebaute Rückhelfeder für einfache Verstellung, Vollieger-Funktion

KNUTZEN HOME Lübeck
Osterweide 14
Telefon 0451 50 49 060

KNUTZEN HOME Eutin
Industriestr. 12a
Telefon 04521 79 56 00

KNUTZEN HOME Oldenburg in Holstein
Am Voßberg 8
Telefon 04361 50 63 90