



Bäckerei Siebert

30.12.2009 00:00 Uhr

Berlins älteste Bäckerei steht in Prenzlauer Berg

Weniger Hefe, mehr Zeit: Bei Bäckerei Siebert sind für Silvester 6000 Pfannkuchen bestellt worden.

INGO MEYER



Lars Siebert zeigt seine Pfannkuchen in der Backstube. Foto: David von Becker

Diese Fülle, dieser Duft! Die Brotregale biegen sich bedrohlich, die Kekse drängeln sich auf der Auslage. Und dann stapft von hinten auch noch ein großer Mann mit Backblech heran und lässt frische Schrippen herunterprasseln. Die Kundschaft begreift: Das ist der Bäcker!

Lars Siebert hat wasserhelle Augen, mehlfarbenes Haar und trägt eine Hose mit weiß-schwarzen Karos unterm Kittel. Mit stillem Stolz schwebt er durch sein Reich: In der Mitte des Backraums thront der Ofen, links daneben rührt die Drehhebelknetmaschine im Sauerteig für das morgige Mischbrot. Einige Gesellen formen fingerflink Brötchenklumpen und legen sie auf ein riesiges Blech. Seitlich träufelt ein Lehrling Schokoladenguss auf Pfefferkuchen. Die Fenster sind klapprig, die Wandkacheln gelbstichig. Aha, hier also verrät sich die laut Bäcker-Innung wohl älteste Bäckerei Berlins.

Seit vier Generationen backt die Familie nun schon am selben Ort. 1906 kam der alte Siebert aus dem ostpreußischen Schönfließ nach Prenzlauer Berg. Beim Anblick des Straßenschildes Schönfließener Straße wusste Gustav: Hier will ich wohnen. Und baute zeitgleich zu den gerade entstehenden Mietshäusern seine Bäckerei auf. Die Konditorstube fungierte als Küche und Schlafzimmer, der Verkaufsladen führte direkt ins Wohnzimmer. Dort schliefen nächtens zwei Verkäuferinnen.

1930 beerbte Otto den Gustav, 1963 Bodo den Otto, 1990 Lars den Bodo. Die Philosophie blieb dieselbe. Vielleicht tappte Siebert junior deshalb nicht in die Brötchenfalle. Während die Konkurrenz, dem Zeitgeist folgend, ihre Brötchen immer weiter aufblies, ist Lars Sieberts 50-Gramm-Schrippe bis heute so schwer und handlich wie eh und je.

Seine Methode: weniger Hefe, mehr Zeit. Rund drei Stunden lässt der studierte Lebensmitteltechnologe den Brötchenteig reifen. Der Brotteig ruht sogar einen ganzen Tag. Was erklärt, warum sein Laden montags geschlossen bleibt – andernfalls müsste er sonntags arbeiten oder schlechtes Brot anbieten. Sein Berufsethos lässt ihn auch alle Expansionsgedanken vom Teller wischen. „Klar könnte ich zwei oder drei weitere Läden aufmachen“, sagt er. „Aber dann müssten die Sachen früh um fünf fertig sein, wären stundenlang unterwegs und nicht mehr so lecker.“ So aber haben seine Waren einen Lieferweg von zehn Metern. Frischer geht es nicht.

Die Wertarbeit fordert ihren Tribut im Alltag: Sieberts Arbeitszeit beginnt nachts um eins, das heimische Mittagessen ist sein Abendbrot, die Tagesschau sein Frühstücksfernsehen. Doch die Mühe zahlt sich aus. Jeden Samstagmorgen zieht sich an der Schönfließer Straße 12 eine Warteschlange ums Hauseck. Die Kunden kommen an manchen Tagen sogar aus Marzahn und Tegel angefahren, letzters erreichte den 51-Jährigen ein Dankesbrief aus Kanada. Sieberts 125-Quadratmeter-Bäckerei erfreut aber auch den eigenen Hofkiez mit ihrem Backduft. Nur einer beschwerte sich im Sommer beim Umweltamt. Es gab eine Überprüfung, zwei Gutachten und ein halbes Jahr später den offiziellen Bescheid, dass „Bäckereigerüche nicht schädlich“ seien.

Die frohe Kunde kam gerade rechtzeitig, denn kurz vor Jahresschluss wird es für Sieberts fünfköpfigen Backtrupp nochmal richtig ernst. „Der 31. Dezember ist für alle Bäcker der umsatzreichste Tag“, sagt er. Sagenhafte 6000 Pfannkuchen stehen im Planungsbuch.