



# Der Revolutionär

**Peter Kapp** backt in einer kleinen, ganz unscheinbaren Familienbäckerei in Edingen Tag für Tag das Brot, das für viele Menschen zum besten in Deutschland gehört – weshalb sie weite Wege auf sich nehmen, um es zu bekommen. Peter Kapp ist stets auf der Suche nach außergewöhnlichen Kreationen und ein Mann voller Leidenschaft.

Ein fauler Hund? Das Attribut, das er dem Jugendlichen verpasst, der er vor Jahrzehnten war, passt kein bisschen zu dem Eindruck, den Peter Kapp, der 51-Jährige, hinterlässt. Es passt nicht zu den acht Stunden, die er täglich von 3 Uhr morgens bis 11 Uhr vormittags in der Backstube verbringt, um sich anschließend noch um Werbung, Kundenkontakte und Dinge wie das Bedrucken von Brötchentüten zu kümmern. Ein „fauler Hund“ war er wahrscheinlich nur in der Schule, wo er mit Sachen zu tun hatte, die ihm keinen Spaß machten. Seine beiden Berufe, Bäcker und Konditor, übt er voller Begeisterung aus und mit sehr großem Fleiß.

Gerade mal 15 Jahre alt war Peter Kapp, als er die Schule endgültig hinter sich ließ und im Café Wägele in der Mannheimer Innenstadt eine Ausbildung zum Konditor begann, gefolgt von einer Bäckerlehre im elterlichen Betrieb. Mitte und Ende der 70er Jahre muss das gewesen sein. Die genauen Jahreszahlen sind sein Ding nicht. „Ich will mich mit dem, was war, wenig beschäftigen“, sagt er. „Mich interessiert, wie es nach vorne geht.“ Aber es gibt wohl noch einen anderen Grund – den, dass er generell nicht der Mann für die Zahlen ist. Den ganzen Komplex „Geld“ überlässt er gerne seinem Steuerberater.

Peter Kapp bezeichnet sich selbst gerne als „Kreativdirektor“, und sein Äußeres gibt ihm Recht. Sein T-Shirt ist über und über mit Mehl bestäubt, seine zerzausten Haare erinnern ein wenig an die Frisur von Gérard Depardieu, und mit dem französischen Schauspieler teilt er auch die Liebe zu gutem Essen aus hochwertigen, frischen

Lebensmitteln und zu gutem Wein, der gerne auch aus der Toskana kommen darf. Auch wenn er aus einer nordbadischen Bäckerdynastie stammt, ist Kapp im Geist ein mindestens halber Franzose, weshalb er seiner Bäckerei den Beinamen „Artisan Boulanger“ gegeben hat und eine Reihe von Broten „Le Pain des Amis“ heißen, was mit „Die Brote von Freunden“ nur unzureichend übersetzt werden kann.

Zu seinen Freunden gehören auch zahlreiche Küchenchefs und Restaurantbetreiber im Südwesten. Unter anderem beliefert Kapp das Schwarz und den Grenzhof in

Handwerk, aus hochwertigen Zutaten wie wertvollem Olivenöl aus Italien oder Frankreich, aus immer wieder neuen, raffinierten Kreationen wie einem Brot mit Sepia und Cranberrys oder einem, bei dem süße Feigen einen hochinteressanten Kontrast zum salzigen Teig bilden – und aus der Zeit, die Kapp und sein insgesamt 20-köpfiges Team sich nehmen. „Viele machen einfach aus einem Teig ein längliches Brot, ein rundes Brot, eins mit Zwiebeln, eins mit Kümmel, und für das letzte mischen sie noch ein paar Sonnenblumenkerne unter“, sagt er. Und zeigt in seiner Backstube, wie es anders gehen kann:

Da ruht zum Beispiel in großen Gefäßen der Sauerteig, um erst am nächsten Tag verarbeitet zu werden.

Als er vor 15 Jahren das Sortiment der von seinem Urgroßvater aufgebauten Dorfbäckerei um diese besonderen Kreationen zu erweitern begann, ahnte Kapp wohl schon, dass

der Erfolg kommen würde. Neben dem Erfinden neuer und noch besserer Sorten gelten seine Gedanken im Moment dem bevorstehenden Umbau, der dafür sorgen soll, dass die Bäckerei auch äußerlich wie eine aussieht, die in Berlin, München oder natürlich Paris ihren Platz haben könnte. Und was die Gastronomie angeht: Da vertraut Kapp weiterhin auf die – im wahrsten Sinne des Wortes – Mund-zu-Mund-Propaganda: „Wir haben jedenfalls keinen Vertriebschef, der mit einem Musterkoffer herumreist und Proben zeigt.“ Was auch tatsächlich eine sehr merkwürdige Vorstellung wäre. *Nicole Heß*

**„MICH INTERESSIERT,  
WIE ES NACH VORNE GEHT.“**

Heidelberg, den Strahlenberger Hof in Schriesheim, das Marly in Ludwigshafen, das Grissini in Mannheim und den Deidesheimer Hof. Er mag es trotzdem nicht, als „Gourmetbäcker“ bezeichnet zu werden. Ein gutes Brot ist für ihn einfach eines, „bei dem ich etwas empfinde, bei dem ich mir selbst beim Schmecken die Frage stelle, was der Bäcker sich dabei gedacht hat“.

Er sei nicht der beste Bäcker, sagt Kapp. „Aber vielleicht der Außergewöhnlichste.“ Eine Selbsteinschätzung, mit der er sicher nicht ganz verkehrt liegt. Sein ganzes Geheimnis ist die Mischung aus perfekt beherrschtem