

Der Brot-Revolutionär

Bäckermeister Peter Kapp setzt auf Klasse statt Masse. Seine Brotkunst führte ihn bis ins Fernsehen als Juror von „Deutschlands bester Bäcker“



Foto: Thomas Riehlmann

Von Daniela Lorenz

35 Drehtage ist Peter Kapp durch ganz Deutschland gefahren, um den einen zu finden, „Deutschlands besten Bäcker“. Als Mitjuror von Johann Lafer in der ZDF-Fernsehsendung sind ihm fünf Bäckereien der zweiten Staffel im Gedächtnis geblieben. „Bei diesen würde ich selbst einkaufen.“ Ein Ritterschlag in der Branche. Denn Qualität ist das einzige Kriterium für den Bäckermeister und gelerntem Konditor, das zählt.

Viel Zeit für das Brot

Für absolute Qualität stehen seine Produkte. Im kleinen, aber feinen Stammhaus in einer Seitenstraße von Edingen-Neckarhausen, das sich seit 100 Jahren in Familienbesitz befindet, bietet der 54-Jährige rund 40 außergewöhnliche Brotsorten an: Sepia-Baguette mit Cranberry, Fougasse Riviera, Chia Power Bread oder das Traditionsbrot „Schwarzwälder“. Peter Kapps persönliche Favoriten sind die Terra Madre-Brote ohne Hefe, mit einer sehr alten Sauerteigmutter aus Italien und das Mehl aus dem



Im Oktober eröffnete Peter Kapp, hier mit seiner Mitarbeiterin Victoria Jähnel, die Bäckerei in Edingen-Neckarhausen mit einem neuen, zukunftsweisenden Laden-Konzept.

Im Jahr 2000 begann Peter Kapp für seinen Betrieb die Sinnfrage zu stellen. Es war die Zeit, in der Bäckereien immer größer wurden, sich der Trend zu Tiefkühlbackwaren abzeichnete und die Preise in den Keller rutschten. Fünf Jahre später sah er Bäckereien in Deutschland endgültig am Scheideweg und richtete sein Geschäft neu aus. „Auch wenn Brot eine 6.000-jährige Geschichte hat, muss man es immer wieder neu erfinden.“

„Artisan Boulanger“

Von nun an spezialisierte sich Peter Kapp auf Premium-Produkte. Er begann neue Brotsorten zu entwickeln, spielte mit Aromen und experimentierte mit Gewürzen. Statt Catering konzentrierte er sich auf die Spitzengastronomie. „Die französische Backkultur hat mich immer begeistert.“ Deshalb nennt er sich „Artisan Boulanger“, also „Handwerklicher Bäcker“. Schließlich könne man nur



Eine der außergewöhnlichen Brotkompositionen: Sepia-Baguette mit Cranberry.

über die Qualität den Kunden überzeugen. „Wenn ich den billigsten Schrot kaufe, kann ich nicht das beste Brot backen.“

Er will einzigartiges Brot backen, der Geschmack soll so nur in seiner Bäckerei zu finden sein. Im vergangenen Jahr hat die Bäckerei Kapp allein 1,5 Tonnen Piemonteser Haselnüsse verarbeitet. Und auch wenn mit dem neuen Konzept nicht von

Anfang an alles perfekt lief, hielt Peter Kapp an seiner Vision fest und kann heute sagen: „Als Bäcker vom Dorf habe ich alles erreicht, was man erreichen kann.“ Neben seinem Jury-job ist Peter Kapp auch Dozent an der „Akademie Deutsches Bäckereihandwerk“ in Weinheim und Autor mehrerer Bücher.

Dass er sich bewusst immer wieder für neue, unkonventionelle Wege entscheidet, bewies er auch 2012 mit einer Pop-up-Bäckerei in Mannheim. Bei diesem Trend aus New York startet in einem leerstehenden Gebäude für kurze Zeit ein Verkaufsgeschäft und verschwindet nach einigen Tagen wieder. Das habe ihm für sein Image in der Region viel gebracht, sagt Peter Kapp.

Chance für Bäckereien

Am Ende wurde durch die Aktion der Pop-up-Bäckerei das Fernsehen auf ihn aufmerksam. In der derzeit laufenden zweiten Staffel von „Deutschlands bester Bäcker“ sitzt Peter Kapp in der Jury. Für Bäckereien sei die Sendung eine große Chance. Eine Viertelstunde lang könne der Betrieb sich und vor allem die Spezialität des Hauses präsentieren. Die Erfahrung habe gezeigt, dass teilnehmende Bäckereien dadurch mit einem guten Umsatzplus belohnt würden.

Neben all der Arbeit findet er die Zeit, mit seinem 1997 Harley Davidson Old School Bobber über die Straßen der Metropolregion Rhein-Neckar zu cruisen. Vielleicht ist ihm dabei auch schon eine neue Vision gekommen. Einen Foodtruck fände er jedenfalls „megaspännend“.

Das Finale von „Deutschlands bester Bäcker“ läuft am 27. November um 15.05 Uhr im ZDF

Meister heben ab

Die neue Leseraktion von DHZ und Lexware bringt Sie zum Heliskiing in die Dolomiten

Gerade hat die Aktion „Ja zum Meister“ 60.000 Unterschriftskarten in Brüssel übergeben (siehe Seite 1). Auch die neue Leseraktion von *Deutsche Handwerks Zeitung* und Lexware bekennt sich zum Meisterbrief.

Schreiben Sie uns, warum Sie stolz sind, ein Meister zu sein. Begründen Sie mit einigen Sätzen, warum der Meistertitel wichtig für Ihr Handwerk ist.

Aus der pffigsten Begründung aller Einsendungen wählt eine Jury den Gewinner aus. Der Sieger geht buchstäblich in die Luft. Beim Heliskiing verbringt er einen aufregenden Tag in den Dolomiten in Südtirol. Dabei kann er das Wochenende mit einer Begleitperson genießen (inklusive Anreise und Hotel für zwei Personen; Heliskiing für eine Person).

Die Plätze 2 bis 5 erhalten den Allesskinner für kleine Handwerksbetriebe: das Softwarepaket „Lexware

financial office plus handwerk 2016“ für die Buchhaltung, Auftragsbearbeitung sowie die Lohn- und Gehaltsabrechnung.

Für die Plätze 6 bis 10 steht der Software-Klassiker „Lexware handwerk plus 2016“ bereit zur einfachen

Auftragsbearbeitung. Wenn Sie mit dem Heli abheben wollen, können Sie uns Ihre Begründung ganz einfach unter den Beitrag zur Leseraktion bei Facebook posten: www.dhz.net/heli.

Oder schreiben Sie uns Ihre Begründung, warum Sie stolz sind, ein Meister zu sein, per Mail an kontakt@deutsche-handwerks-zeitung.de.



Foto: Lexware



Logo: facebook



Der Adrenalin-Preis: Mit dem Hubschrauber zum Skifahren in die Dolomiten.

Foto: www.jochen-schweizer.de

Unternehmerfrauen für Europa



Der Verband der europäischen Unternehmerfrauen **FEM (Frauen Europäischer Mittel- und Kleinbetriebe)** traf sich zu seiner Generalversammlung in München. Vor dem Hintergrund, dass ein Großteil der Regelungen, die kleine und mittlere Betriebe betreffen, in Brüssel beschlossen werden, vertritt der Verband die Interessen der Unternehmerfrauen auf europäischer Ebene. FEM gehören Organisationen aus Deutschland, Österreich, Spanien und Italien an, doch die Unternehmerfrauen hoffen auf weitere Mitglieder: „Wenn wir ein gemeinsames Europa wollen, müssen wir das auch leben. Dazu gehört, sich auszutauschen und sich zu vernetzen“, sagte die österreichische FEM-Präsidentin Adelheid Moretti. Im Bild das FEM-Präsidium (v.l.): Ana Gómez Plaza (Vizepräsidentin, Spanien), Hanna Ellerbrock (Vizepräsidentin, UFH Bayern), Adelheid Moretti und Gabriele Wildgruber (Schatzmeisterin, UFH Bayern). **dan**

Foto: Daniela Lorenz

Anzeige

SCHILDER SET € 169,-
10 PVC Baustellenschilder 90 x 45 cm + 10 Klebefolien u.
2 Magnetschilder 60 x 30 cm inkl. Korrekturabzug und Druck

WERBEPLANE € 69,-
z.B. 190 x 100 cm bedruckt, verstärkt geist

kostenlosen Katalog anfordern
FSK Prästler Werbetechnik, Design & Druck
Spessartstr. 91 - 63834 Sulzbach
Tel. 06028 - 99818-0 Fax 06028 - 99818-11
seit 1983 www.fsk-werbung.de

Piemont wird noch auf Stein gemahlen. „Dieses Brot unterscheidet sich im Geschmack sehr von den deutschen Broten: Es ist markant sauer mit einer Note von Apfel und einer reschen Kruste“, begeistert er sich.



Bestens informiert. Immer und überall.

Ob am PC am Arbeitsplatz, zuhause oder mobil auf Ihrem Smartphone – der Newsletter „DHZ aktuell“ der **Deutschen Handwerks Zeitung** versorgt Sie täglich kostenlos per E-Mail mit allem, was Sie wirklich wissen müssen.

Dazu gibt es jeden Mittwoch praktische Marketing-Tipps, mit denen Sie Ihr Geschäft

ankurbeln können. Und regelmäßig Informationen, die Ihnen Steuern sparen helfen. Im 14-täglichen Praxischeck testen Handwerker und ausgesuchte Experten für Sie Produkte im praktischen Einsatz.

Das ist journalistische Qualität mit konkretem Nutzen für Ihr Geschäft. So einfach und flexibel geht gut informiert.

Jetzt kostenlos abonnieren: www.deutsche-handwerks-zeitung.de