



Peter Kapp in seiner Backstube in der Edinger Anna-Bender-Straße 1.

BILDER: RINDERSPACHER

Bäckerei: Peter Kapp kreiert ständig neue Brotsorten und stellt eines der ältesten Handwerke völlig neu auf

Erfindergeist in der Backstube

Von unserem Redaktionsmitglied
Ruth Weinkopf

EDINGEN-NECKARHAUSEN. Für Peter Kapp läuft es gerade richtig gut. Mehrere Fernseh-Auftritte haben den Bäcker- und Konditormeister aus Edingen-Neckarhausen auch über die Metropolregion Rhein-Neckar hinaus bekannt gemacht, seit kurzem runden leckere Kuchen das bisher auf Backwaren spezialisierte Angebot ab und unter dem neuen Label „KappLab“ sieht das mittelständische Familienunternehmen seine Zukunft.

Mittwochmittag 12 Uhr: Der kleine Verkaufsraum neben der Backstube ist rappellvoll, die Ware geht weg wie die sprichwörtlich warmen Semmeln, die Riege der Brotlaibe in den Regalen ist schon sehr übersichtlich, das Telefon steckt im Dauerklingelmodus – doch den Chef ficht der Trubel nicht an. Der Mann ist ein Arbeitstier mit ständig neuen Ideen, ein guter Netzwerker – und ein überzeugter Qualitätsfan. Sein Motto „keine Kompromisse“ ziert Lieferwagen wie Verkaufstheke und ist bei jedem Bissen Brot, Brötchen, Brioche oder Kuchen schmeckbar.

Peter Kapp entstammt einer bekannten Bäckerdynastie der Region. Mit enormer Energie und Mut zu außergewöhnlichen Produkten stemmt sich der Unternehmer ge-

gen den Vormarsch von Discountern und Backfabriken – wohl wissend, dass er deren Siegeszug nicht aufhalten kann. Aber das Image des Bäckerhandwerks, für das er brennt, will er schon gehörig aufpolieren. Kapp hält Vorträge, sitzt in der Meisterprüfungskommission, kreiert neue Brotsorten wie „Apostolator“ mit Bockbier oder „Black Forrest“ mit getrockneten Kirschen, probt mit einem guten Freund „die Revolution im Hühnerstall“, hält enge Kontakte zur Gastronomie

nicht nur in der Region – und steht ab 3.30 Uhr in der Backstube. „Ich schlafe wenig und meine Zeit ist sehr dicht getaktet“, umschreibt Peter Kapp sein unternehmerisches Leben auf der Überholspur.

Die künftige Marke „KappLab“ steht für den Erfindergeist von Peter Kapp, der ständig neuen Produkten auf der Spur ist. Das Brotsortiment umfasst bereits stolze 50 Sorten, wobei ein vom Saft des Tintenfisches dunkel gefärbtes Baguette mit Cranberry und Sepia selbst dem Chef als exotischer Ausreißer gilt. Kapps Bäcker-Herz schlägt zwar eindeutig für typisch südländisches Weißbrot, das er in allen erdenklichen Variationen kultiviert; die Klassiker aus vollem Korn und Sauerteig kommen gleichwohl im Sortiment nicht zu kurz.

Der Netzwerker

■ Mit einem guten Freund hält Peter Kapp einige wenige **Freiland-Hähne** bis zu ihrer Schlachtung artgerecht auf einer Freilandwiese.

■ Beide wollen ab 2014 auf einem gemeinsamen erworbenen Acker **altes Getreide** kultivieren, das in der Bäckerei verarbeitet wird.

■ Die Bäckerei Kapp beliefert mehrere **Restaurants** in der Region, das **Südländhaus** in Mannheim und **Italfeinkost Gelder** in Schifferstadt.

■ Kapp unterstützt die Organisation **Slow Food. rw**



Seit Anfang des Jahres stürzt sich Kapp, der beim früheren Mannheimer Traditionscfé Wägele Konditor gelernt hatte, jetzt mit Verve auf das Thema Kuchen. Vorbild ist für ihn die französische Patisserie, weshalb die meisten Kuchen im klassischen Format einer Tarte (18 cm Durchmesser) daherkommen. Neben Kirsch- und Zitronentarte haben aber auch traditionelle Sorten wie der Marmor- oder Sandkuchen, die Linzertorte oder der Käsekuchen Platz.

„Vernünftige Produkte zu einem vernünftigen Preis“ lautet die Devise der 100 Jahre alten Bäckerei unter Peter Kapps Regie. Das vernünftige Produkt setzt für den Chef, der sich

auf Französisch „Artisan Boulanger“ (Bäckermeister) nennt, hochwertige Zutaten voraus: Das Mehl bezieht die Bäckerei aus dem Mossautal, die Nüsse im Piemonteser Nussbrot stammen tatsächlich aus dem Piemont, gebacken wird mit Butter, und kommt Schokolade zum Einsatz, stammt sie vom italienischen Lieferanten Valrhona. Wichtig ist Peter Kapp aber auch die lange Teigruhe („Zeit ist Geschmack“) und das Backen auf der Herdfläche, was eine besonders knackige, rösche Unterseite der Brote garantiert.

Zur Entspannung auf der Harley

Preislich mit den Discountern mithalten zu wollen kommt für Peter Kapp nicht infrage. Bei ihm kostet das Kilo Weizenmischbrot 3,20 Euro, bei Spezialbroten stehen leicht auch mehr als fünf Euro auf dem Preisschild. Der Mensch müsse sich eben fragen, ob er nur satt werden oder mit jedem Bissen ein Stück Lebenskultur haben möchte, fordert Kapp zum Nachdenken auf.

In seiner knappen Freizeit schwingt sich der Hobby-Biker zur Entspannung auf seine Harley Davidson. Schon mit 16 Jahren schwärmte der damalige Zündapp-Fahrer von der amerikanischen Kult-Marke, die er sich 12 Jahre später dann auch gegönnt hat.

Weitere Informationen unter
www.baecckerei-kapp.de