

Wer Bäcker filmen will, muss früh aufstehen

„Pro 7“ drehte in dem 110-jährigen Familienbetrieb Kapp einen Beitrag fürs Magazin „Galileo“ – Geplanter Sendetermin: 18. März

Von Stephan Kraus-Vierling

Edingen-Neckarhausen. Auf weißem T-Shirt prangt ein roter Stern, davor statt MP ein Baguette, darüber ruft das Motto „Revoluzione del Pane“ zur „Revolution des Brotes“ auf, und das „PKAB“ steht für einen wahren Künstler des Backwesens: „Peter Kapp, Artisan Boulanger“.

Weit über die Region hinaus hat sich der Edinger Bäckermeister einen Namen als exzellenter Könner und Förderer seines Traditions-Handwerks gemacht. Jetzt war sogar das Fernsehen im Haus: „Pro 7“ drehte in dem 110-jährigen Familienbetrieb in vierter Generation einen Beitrag fürs Magazin „Galileo“.

Wer Bäcker filmen will, muss früh aufstehen. Um 3 Uhr geht's in der Backstube im Stammhaus Ecke Grenzhöfer/Anna-Bender-Straße, los; immerhin um halb fünf standen die drei jungen TV-Mitarbeiter, Redakteurin, Kamerafrau und Ton-Assistent, auf der Matte. Kapp, fünf Gesellen und eine Bäckermeisterin waren da schon mitten drin, der Produktions-Express lief auf Hochtouren. 40 verschiedene Brotsorten bietet Kapp an, dazu kommen etliche Brötchen-Typen, Brezeln, Kuchen, Torten und „süße Teilchen“ aller Art. Wobei die „Süß-Abteilung“ durch drei Konditorgesellen räumlich separat läuft.

Apropos Raum: All die vielen Arbeitsabläufe bei dem riesigen Sortiment auf so wenigen Quadratmetern zu koordinieren, ist eine logistische Meister-



Hier ist das Pro7-Fernsehteam beim TV-Interview zu sehen – und das bei vollem Betrieb in der engen Backstube. Foto: Kraus-Vierling

leistung. An diesem Tag kamen noch das Filmteam und für eine Stunde der RNZ-Reporter dazu. Doch Kapp und seine erfahrene Crew konnte das nicht aus der Ruhe bringen. Wobei es Ausruhen beim Nonstop im Turbo-Tempo gar nicht gibt.

Da werden die hochspeziellen Teigmischungen erstellt, wird alles von Hand geformt und ruck-zuck Blech um Blech besetzt, schneller, als man hinsehen kann. Mitten im engen Raum steht der zehnstöckige Ladewagen, auf dem die Bleche

zwischenlagert werden, um dann eins nach dem anderen in den Ofen zu schieben. Das gasbefeuerte „MIWE“-Monstrum ist technisches Herz des Ganzen. Die fünf frontverglasten Back-Ebenen des Hochleistungs-„Zweikreisers“ sind ständig ausgelastet, mal mit Traditionsbrot, mal mit Mehrkorn-Saaten- oder Vollkornbrot, dann wieder mit Brötchen, Hörnchen oder mit einer der vielen französischen und italienischen Spezialitäten des „Artisan Boulanger“. Doch bei

aller Quantität gründet die Bäckerei Kapp ihren legendären Ruf vor allem auf Qualität. Das gab auch den Impuls für den „Galileo“-Fernsehbeitrag, geplanter Sendetermin 18. März zwischen 18 und 19 Uhr. Warum die Wahl auf Kapp fiel? „Weil er ein hervorragender Bäcker ist“, sagte die Redakteurin lapidar. Darauf gekommen sei sie „durch Recherche“. Was sicher nicht schwer war, denn Kapps Back-Kreationen sind landauf, landab bekannt, gerade auch in der Gastronomie. Exemplarisch drehte „Pro 7“ fürs 12-Minuten-Porträt zudem neben Kapps Backkurs in einer Mannheimer Kochschule und dem Zutaten-Kauf im italienischen Feinkostladen auch im von Kapp belieferten Drei-Sterne-Restaurant „Amador“.

Dass der 51-Jährige mit Gattin Sabrina zudem die Weinhandlung „Bianco e Rosso“ mit direkt vermarkteten „Weißen und Roten“ aus Italien und Frankreich betreibt, hat seinen Ruf als Geschmacksnerven-Artist weiter veredelt. Der stellvertretende Innungsoberrmeister, noch dazu „Kreativdirektor Slow Food“ der Universität Pollenzo im Piemont, lebt seine Profession rund um die Uhr. Mutti Ilona ist seit 55 Jahren „Regisseurin“ hinter der Ladentheke. Auch Vater Hans hilft als Altbäckermeister noch unermüdlich mit, ebenso Kapps Schwester Gabi in jeder freien Minute.

Umso bitterer ein zeittypischer Werbemutstropfen: Ein Bäckerlehrling ist bei allem Renommee nicht mehr zu finden.

