

Titel: Kleinere Brötchen backen

Teaser: *Fahad Bajwa übernahm Anfang des Jahres die Traditionsbäckerei Wilhelm in Berlin-Pankow. Der 26-Jährige wagte den Schritt in die Selbstständigkeit und wollte das Bäckerhandwerk weiter am Leben erhalten. Dann kam der Krieg und damit die Gaskrise, die Inflation und die Frage, ob sich das alles noch lohnt.*

Aus Berlin-Pankow Gina La Mela

Schalter klicken, Lichter gehen an, die Kaffeemaschine fährt hoch. Der Kühlschrank mit den Softdrinks beginnt gleichmäßig zu surren. Über Nacht bleibt er aus – das spart Strom. Morgens um sechs Uhr ist die Theke noch leer, der Verkaufsraum aber bereits vom Duft frischer Backwaren erfüllt. Seit halb drei steht Bäcker Zakaullah Bajwa mit zwei Mitarbeitern in der Backstube und bereitet Teige vor, die in einem Gasofen zu Broten, Brötchen, Kuchen und Plundergebäck hochbacken.

Der Gasofen, das Sorgenkind des Bäckerhandwerks. Und seine energieintensiven Geschwister heißen Kühlschrank und Gefriertruhe. Nach Angaben des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks backen etwa 70 Prozent der deutschen Bäckereien mit Gas. Die horrenden Kosten für Gas und Strom infolge des Krieges in der Ukraine setzen der Branche zu. Auch Rohstoffe wie Mehl und Molkereiprodukte sind deutlich teurer geworden.

„Ich hätte niemals gedacht, dass solche Preisentwicklungen in Deutschland möglich sind“, sagt Fahad Bajwa. Der 26-Jährige ist seit Januar 2022 der neue Inhaber der Traditionsbäckerei in Berlin-Pankow. Die meisten Bewohner des Ost-Bezirks kennen die Bäckerei noch unter dem Namen Wilhelm. Fahads Vater Zakaullah Bajwa backt, der Sohn verkauft und organisiert. Das Bäckerhandwerk hat er anders als sein Vater nicht gelernt. „Wir kommen aus Pakistan, da sind hohe Inflationsraten üblich. Aber hier – das konnte ich zuerst gar nicht glauben“, sagt er. Sein Vorgänger zahlte für hundert Kilogramm Mehl noch 32 Euro. Die Inflation bekam Bajwa schrittweise zu spüren: Erst 44,80 Euro für die gleiche Menge, dann 55 Euro, schließlich 61 Euro.

Zakaullah Bajwa steht an einem metallenen Tisch, vor ihm ein Blechkuchen, auf seinen Lederschuhem liegt eine dünne Schicht Mehl. „Als ich den Gasofen das erste Mal gesehen habe, habe ich einen Schock bekommen, weil er so alt ist“, sagt er und lacht. Vor etwa 35 Jahren begann er seine Ausbildung zum Konditor im „Wiener Conditorei Caffeehaus“ in Berlin. Er legt ein breites Lineal auf den Kuchen und schneidet gleich große Stücke zurecht. Ein viereckiges Stück nach dem anderen taucht der 62-Jährige in eine Schüssel mit weißem Zuckerguss. Das Backen ist seine Leidenschaft. Das frühe Aufstehen? Macht ihm nichts. „Man gewöhnt sich daran“, sagt er.

Im Hintergrund brummen die Kühlanlagen. Das Inventar kauften die Bajwas den Vorgängern ab, einige Geräte sind schon in die Jahre gekommen und entsprechend energieintensiv. Für neuere, effizientere Geräte fehlt das Geld. Ein moderner Gasofen kann zwischen 50.000 bis 100.000 Euro kosten.

Der Vorgänger zahlte eine Gas-Pauschale von 250 Euro pro Monat, Fahad Bajwa kalkulierte mit 300 Euro im Monat. Zu wenig, wie er nach der ersten Anpassung feststellte: 410 Euro

musste er seinem Gasanbieter monatlich zahlen, seit Oktober sind es sogar 550 Euro. Vor der Endabrechnung graut es ihm. „Ich plane mit einer Rücklage von 10.000 Euro“, sagt er. „Aber das Geld muss erstmal reinkommen.“

Wie kommt ein junger Mann darauf, eine Traditionsbäckerei zu übernehmen? „Mein Vater ist Konditormeister, er lernte bei den besten Konditoreien in Berlin“, sagt Bajwa. „Mit der Corona-Pandemie verlor er seinen Job, aber wollte noch nicht in Rente gehen. Als 62-Jähriger findest du allerdings nicht so schnell etwas Neues.“ Bajwa entschied, einen eigenen Betrieb zu führen und seinem Vater einen festen Arbeitsplatz zu ermöglichen.

Optisch passt Fahad Bajwa eher in ein Start-Up: weiße Sneaker, karierte Stoffhose, Hemd unterm Pullover und eine Brille mit dunklem Gestell. In so einem Unternehmen hatte er nach seinem BWL-Studium auch tatsächlich gearbeitet, bevor er sich mit der Bäckerei selbstständig machte. Das Start-Up-Vokabular sitzt noch: Er benutzt Wörter wie „Breakeven“ und „Opportunity Costs“, wenn er vom Geschäft spricht. Anfangs rechnete er alles durch: Wie hoch waren die Strom- und Gaskosten für seinen Vorgänger? Wie teuer war der Einkauf? Bajwa beachtete, was er beachten konnte. Doch den Angriffskrieg und die darauffolgende Krise – die konnte er nicht in seine Kalkulation mit aufnehmen.

„Ich habe mir das natürlich anders vorgestellt“, sagt er. An diesem Vormittag steht er alleine hinter der Theke. Für Angestellte reicht das Budget im Moment nicht. Die ganze Familie Bajwa packt mit an. Der Vater ackert in der Backstube, die Mutter schmiert und belegt Brötchen, der jüngere Bruder löst den älteren manchmal im Verkauf ab. „Ohne die Familie könnte ich das Geschäft gerade nicht stemmen“, sagt Fahad Bajwa.

Um sieben Uhr öffnet der Laden, bereits zwei Minuten vorher stehen die ersten Kunden vor der Tür. In der Auslage liegen mittlerweile Pfannkuchen, die anderswo Berliner heißen, neben Croissants, neben Kuchen. Dahinter stehen die Körbe gefüllt mit Brötchen, die frischen Brotlaibe liegen auf metallenen Regalen an der Wand. Schräg darüber sind Spiegel angebracht, so wie es in alten Supermärkten noch zu finden ist. Durch die Spiegelung soll das Angebot üppiger erscheinen, hier in der Bäckerei Bajwa wirken sie wie ein Relikt aus einer anderen Zeit.

Die Traditionsbäckerei in Pankow war schon immer ein Familienbetrieb. 1968 gründeten Renate und Werner Wilhelm den Betrieb, später übernahmen ihre beiden Söhne. Einer davon, Jörg Wilhelm, unterstützt die Bajwas heute weiter als angestellter Bäcker. „Ich habe insgesamt 47 Jahre gearbeitet, irgendwann reicht es“, sagt Wilhelm. Er steht neben großen Rührmaschinen und 25-Kilo-Säcken Mehl. „Rein körperlich geht es einfach nicht mehr.“ Zwar konnte Wilhelm von dem Geschäft mit der Bäckerei leben, leistete dafür aber jahrelang schwere Arbeit. Gemeinsam mit Zakaullah Bajwa backt er das, was die Stammkundschaft kennt, ist aber auch offen für Neues. „Ich kann mich unterordnen, damit habe ich kein Problem“, sagt der Bäcker. Außerdem: „Man lernt nie aus.“

Die enge Verbindung von Familie und Geschäft ist üblich im Bäckerhandwerk. „Wenn ein Betrieb schließen muss, den es seit vier oder fünf Generationen gibt, dann hängt da ein Lebenswerk dran“, sagt Susan Hasse vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Seit etwa 50 Jahren gebe es einen Strukturwandel in der Branche. Die Anzahl der Meisterbetriebe nimmt ab. 2014 zählte der Zentralverband noch 12.611, 2021 nur noch

9.956. Pro Jahr schließen mehr Betriebe, als dass es Neueröffnungen gebe. Die Schere droht noch weiter auseinanderzugehen.

Bäckerei Wilhelm wurde also Anfang dieses Jahres Bäckerei Bajwa. „Die Leute waren skeptisch am Anfang“, erinnert sich Inhaber Fahad Bajwa. Jetzt stehe da eben ein dunkelhaariger Mann mit Bart hinter der Theke, anstatt des altbekannten Personals. Kunden seien gekommen und behaupteten auf einmal, es schmecke nicht mehr so wie früher. „Ich habe wirklich ein paar Mal Herrn Wilhelm aus der Backstube geholt, um zu beweisen: Es ist immer noch der gleiche, der backt“, sagt er. Auch heute kommt ein Kunde herein, stellt sich an die Theke und fragt: „Hier war doch früher die Bäckerei Wilhelm?“ Bajwa antwortet freundlich, nie scheint er genervt zu sein. Er erklärt, dass es einen Wechsel gab.

Guter Service ist ihm wichtig, die Kunden sollen sich wohlfühlen. Eine Frau bestellt „drei Schrippen“, er wiederholt die Bestellung, verpackt sie in einer Papiertüte, kassiert ab und verabschiedet mit „Ciaociao!“. So geht es eine ganze Weile. Immer wieder betreten neue Kunden den Laden, Bajwa hat kaum eine Pause.

„Wir hatten Glück, dass der Laden eine treue Stammkundschaft hat. Wären wir jetzt noch in der Kundenaufbauphase, dann wäre die Situation noch viel schwieriger“, sagt er. Mit der Übernahme erhoffte der 26-Jährige, einen lukrativen Betrieb weiterführen zu können. Gute Lage, lange Tradition, was kann schon schiefgehen? Für die Wilhelms rentierte sich der Betrieb, trotz sehr günstiger Preise. Ein Stück Kuchen kostete früher nur 1,35 Euro. „Ich habe die Arbeit gesehen und dann die Preise. Und ich habe mich damit nicht wohlfühlt“, sagt Bajwa. Für Selbstgebackenes dürfe man ruhig mehr verlangen. Er kenne eine Handwerksbäckerei in Kreuzberg, die nehme für ein normales Mischbrot fast doppelt so viel.

Pankow ist nicht Kreuzberg, das weiß auch Fahad Bajwa. Dennoch sollte sich mit leichten Preisanpassungen und einer schrittweisen Erweiterung des Angebots das Geschäft lohnen. „Natürlich ist das Geld auch eine Motivation“, sagt der junge Unternehmer. „Ich will gute Backwaren verkaufen, die lecker schmecken, aber ich will natürlich auch Geld verdienen.“

Fahad Bajwa brachte Ideen mit. Er schaffte eine Siebträgermaschine an, bezog bessere Kaffeebohnen direkt aus einer Rösterei und stellte einen Kühlschrank mit Kaltgetränken in den Verkaufsraum. „Jetzt kommen auch Leute nur für den Kaffee vorbei“, sagt er. Vor dem Laden stehen Tische und Sonnenschirme. Für die regnerischen Tage kaufte Bajwa eine Zeltüberdachung, so dass die Kunden trotzdem noch an der frischen Luft sitzen können. In der Auslage liegen jetzt neben den Klassikern wie Käse- und Streuselkuchen auch Bananenbrot und Carrot Cake. Seine Mutter hatte die Idee, herzhaft Blätterteigtaschen mit Gemüsefüllung und typisch pakistanischen Gewürzen anzubieten.

Eigentlich wäre da noch viel mehr, was Fahad Bajwa an der über 50 Jahre alten Bäckerei aufpeppen wollen würde. „Die aktuelle Entwicklung bremst uns, mehr Geld zu investieren, auch wenn wir gerne wollen“, sagt er. Die leichten Preisanpassungen führten nämlich nicht zu mehr Geld in der Kasse, sondern waren notwendig, um weiterhin die Rechnungen bezahlen zu können. „Wir standen hier und mussten vor den Kunden unsere Preissteigerung argumentieren“, sagt er. Die Kaufrückhaltung der Kunden und die gestiegenen Rohstoffpreise sind zu spüren.

„Klar hat man solche Gedanken wie ‚Ich lasse es jetzt und suche mir einen Job in einer anderen Branche‘“, sagt Bajwa. Er fragt sich, ob er das überhaupt mit sich vereinbaren kann, dass sein Vater so wenige Jahre vor der Rente noch eine 60-Stunden-Woche schiebt. Aufgeben will er noch nicht. „Wir sind jetzt hier und geben unser Bestes“, sagt Fahad Bajwa.

9.956 Zeichen (mit Leerzeichen)



Bäckerei Bajwa Pankow ©Anna Tiessen



Fahad Bajwa ©Anna Tiessen



Jörg Wilhelm, Fahad Bajwa, Zakaullah Bajwa ©Anna Tiessen



Jörg Wilhelm, Zakaullah Bajwa ©Anna Tiessen