Bringt Frankreichs Brotkultur nach Berlin: Aurélie Guyon

JORDIS ANTONIA SCHLÖSSER/OSTKREUZ

BENJAMIN PRITZKULEIT (4)

VON TEIG ZU TEIG

Brot und Brioche: Die französische Mikrobäckerei La Miche in Schöneberg ist Heimatgefühl pur. Gebacken wird von Hand für die Nachbarschaft, den Kiez und natürlich für alle, die ihr täglich Brot lieben

MARCUS WEINGÄRTNER

Über 3200 Sorten sind im Deutschen Brotregister – das gibt's wirklich – eingetragen, rund 40 Kilogramm Brot verspeist jeder von uns statistisch gesehen pro Jahr. Dazu beitragen wird ab Mitte Juli die kleine Bäckerei La Miche in Schöneberg. Der Ein-Frau-Betrieb der Französin Aurélie Guyon feiert die Brotkultur unseres Nachbarlandes, denn auch die Franzosen lieben ihr täglich Brot. La Miche ist eine Bäckerei vom Kiez für den Kiez, und darin liegt das Besondere, denn hier kauft, wem die Backwaren der großen Ketten nicht schmecken und der Wert legt auf Handwerk und ein lokales Angebot.

Aurélie Guyon, was hat Sie aus der Bretagne nach Berlin verschlagen?

Ich habe meine Master in Kunstgeschichte gemacht, in Rennes, der bretonischen Hauptstadt. 2009 bin ich nach Berlin gekommen, um in der Galerie Ben Kaufmann am Strausberger Platz ein Praktikum zu machen, das war eine tolle Zeit, dort habe ich auch meinen Freund und Vater meines Kindes kennengelernt. Leider habe ich sehr schnell gemerkt, dass der Kunstbetrieb nichts für mich ist, das ist eine ziemlich raue Branche, und das liegt mir einfach nicht. Gleichzeitig habe ich in der Galerie – ganz das Klischee – schon immer für meine Kollegen mittags gekocht und für die Sammler Dinner organisiert.

Sie sind also auf dem DIY-Weg in der Berliner Gastronomie hängengeblieben.

Sozusagen, ich habe dann nach der Zeit in der Galerie für verschiedene Restaurants und Catering-Firmen gearbeitet und mich dann da an das Backen herangewagt. Ich habe Brot schon immer geliebt, Frankreich ist ja ein „Brotland" wie Deutschland, die Franzosen essen zu allem Brot, fast zu jeder Mahlzeit, Frankreich hat eine große Brot-Kultur. Mit meinen Eltern war ich oft auf einem Bauernhof bei Nantes, und da gab es riesige Sauerteigbrotlaibe. Brot wie dieses habe ich in Berlin immer gesucht, man will ja auch das, was man von zu Hause kennt und liebt, wenn man seit langem in einem anderen Land lebt. Essen und das Brot sind die Verbindung zu meiner Heimat.

Das geht bestimmt vielen Menschen so, aber wird man deswegen gleich Bäckerin?

Mich macht das Handwerk, das Arbeiten mit den Händen, etwas herzustellen, das Menschen Freude bereitet, sehr glücklich und es fühlt sich sinnvoll an. Meine ersten Versuche zu backen waren nicht von großem Erfolg gekrönt, die Laibe waren flach, das Brot hatte wenig Aroma *(lacht)*. Ein gutes Brot ist eine Kunst, der Teig muss behutsam gepflegt werden, jeder Tag und Teig ist anders.

Haben Sie sich denn alles selbst beigebracht?

Nein, da stößt man dann auch irgendwann an seine Grenzen, Brotbacken ist ein Handwerk, das man erlernen muss, wenn man es richtig machen will. Als Erstes habe ich ein Praktikum gemacht beim Domberger Brotwerk in Moabit, das ist mittlerweile eine sehr bedeutende Bäckerei in Berlin mit mehreren Filialen, die spezialisiert ist auf Sauerteigbrot. Ich habe also ganz klassisch in der Backstube gestanden, von 6 bis 13 Uhr. Mir war dann aber schnell bewusst, wie anstrengend der Beruf des Bäckers ist, zumal im Sommer, wenn es in der Backstube ohnehin schon 40 Grad sind, ich war damals schwanger mit meiner Tochter. Aber ich habe sehr viel gelernt, vor allen Dingen, wie man ein gutes Sauerteigbrot backt, das braucht viel Zeit und Zuwendung.

Wie ging es weiter?

Im Anschluss brauchte ich dann aber einen Job, und zwar einen, der sich damit vereinen ließ, dass ich nun Mutter war, und so habe ich bei Biolino gearbeitet, einem Bioladen, idealerweise auch hier auf der Crellestraße. Nach der Geburt meiner Tochter habe ich angefangen, Brot für die Nachbarschaft zu backen und so meine Kenntnisse rund um das Brotbacken verfeinert, das war eine gute Übung. Ich habe mich quasi in die Selbstständigkeit gebacken. 2022 habe ich mich dann entschieden, eine Ausbildung in der „École internationale de boulangerie" in Südfrankreich zu machen, um das Handwerk wirklich professionell zu lernen. Dort habe ich den Großteil meines handwerklichen Könnens erlernt, und dort ist auch die Idee für diese Bäckerei entstanden und gewachsen. Das war ein langer Weg von der Kunstgeschichtlerin aus der Bretagne zur Bäckerin in Berlin.

Diesen Monat eröffnen Sie nun ebenfalls hier in der Crellestraße Ihre eigene Bäckerei, eine Mikrobäckerei, um genau zu sein. Was versteht man darunter?

Genau, La Miche, das bedeutet runder Brotlaib, ist vorerst ein Ein-Mann-Betrieb, besser gesagt Eine-Frau, denn ich mache das ganz allein und habe erstmal nur drei Tage in der Woche geöffnet. Ich eröffne also keine klassische Bäckerei, sondern habe ein kleines Sortiment an Sauerteigbrot, Roggenbrot, Baguette und Brioche. Bei mir soll man eher das Brot für die Woche kaufen, ich biete keine herkömmlichen schnellen Backwaren an, sondern eben den klassischen Laib Brot, der für mehrere Tage frisch bleibt. Sauerteig- und Roggenbrote haben den Vorteil, dass sie sehr lange haltbar sind und ihr Aroma mit der Zeit entwickeln. Mein „Signature-Brot", wenn man es so nennen will, wird ein klassisches Pain de Campagne sein – La Miche – ein ganz simples Landbrot, und eine Variante mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Mohn. Ich bringe ein bisschen bäuerliches Frankreich nach Berlin.

Wieviel werden Sie anbieten?

La Miche ist eine Nachbarschaftsbäckerei, was natürlich nicht heißt, dass nicht alle kommen sollen, aber so etwas kennt man aus anderen Ländern: den Dorf-Bäcker. Ich werde circa 50 bis 60 Brote pro Tag anbieten und von dem Roggenbrot circa 50 Stück und rund 30 Baguettes. Und natürlich gibt es bei mir auch Brioche, denn ich wollte nicht zu viel Eier und Butter verwenden und Brioche kann man auch mit Olivenöl backen, so wird es in der Provence gemacht.

Kleine Mengen bedeuten in der Regel hohe Preise.

Natürlich hat das alles seinen Preis, aber einen Laib Brot für rund sieben, acht Euro pro Kilo, gebacken von Hand, ohne Zusätze und lange haltbar, das finde ich einen durchaus angemessenen Preis.

In dem Kiez, in dem Sie Ihre Bäckerei eröffnen werden, herrscht sicherlich keine Armut.

Der Schöneberger Crellekiez ist sozial ziemlich durchmischt, hier wohnen nicht nur wohlhabende Menschen. Es wird keinen Kaffee geben und auch keinen sonstigen gastronomischen Betrieb, wie man es von vielen Bäckereien kennt. La Miche ist eine Werkstatt, es gibt gutes Brot für den täglichen Bedarf, das ist etwas Greifbares.

La Miche. Bäckerei, Crellestraße 2, 10827.
Öffnungszeiten Do–Fr 14–18 Uhr, Sa 10–14 Uhr