

Presseinformation

Wildau, 14. Oktober 2021

Blick in die Backstube:

Landrat & Wirtschaftsförderung zu Gast bei „Ihre kleine Backstube 2.0: Zum Brotsommelier“ in Heideseer

Aprikose-Chili-Vollkornbrot, Langschläfer-Brötchen oder Cranberry-Haferflocken-Plätzchen - wer auf der Suche nach außergewöhnlichen Backwaren ist, wird in der Bäckerei „Ihre kleine Backstube 2.0: Zum Brotsommelier“ in Heideseer fündig. Gemeinsam mit ihrem Ehemann Holger Schüren, Brandenburgs erstem Brotsommelier, bietet die Bäckermeisterin Jana Schüren hier seit 2018 neben Hausmannskost aus der warmen Küche zahlreiche kreative Brotsorten sowie Gebäck an. Mit Unterstützung des Landkreises Dahme-Spreewald möchte das Ehepaar Schüren nun seine Kapazitäten erweitern, um Kundinnen und Kunden künftig ein noch breiteres Angebot ausgefallener Backwaren nach traditioneller Backkunst anbieten zu können.

Landrat Stephan Loge, Wirtschafts- und Finanzdezernent Stefan Klein sowie Wirtschaftsförderer Gerhard Janßen besuchten die beiden Unternehmer, die von ihren Zukunftsplänen berichteten, daher im Heideseer Ortsteil Gräbendorf. Mit dabei waren auch Björn Langner, Bürgermeister von Heideseer, sowie Marion Schirmer, die bei der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Dahme-Spreewald das Thema Existenzgründung und Fördermittelberatung betreut.

Nachdem das Ehepaar Schüren bereits von 2007 bis 2017 eine Bäckerei in Bergholz-Rehbrücke (Potsdam-Mittelmark) betrieb, zog es die beiden Bäckermeister 2018 zurück in ihre Heimat, den Landkreis Dahme-Spreewald. Dort übernahmen sie im Heideseer Ortsteil Gräbendorf ein leerstehendes Café, in dem sie ihr „Bäckeraunt“ – eine Kombination aus Bäckerei und Restaurant – mit jeweils 50 Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich eröffneten. Seit der Gründung ist das Unternehmen stetig gewachsen, konnte sich erfolgreich am Markt etablieren sowie einen festen Kundenstamm aufbauen. Fünf Festangestellte und zwei Aushilfen kümmern sich seither in der Prieroser Landstraße 18 um das leibliche Wohl der Kundinnen und Kunden. So finden Hungrige bei den Schürens von freitags bis montags nicht nur verschiedene Mittagsgerichte, sondern auch ein umfangreiches Frühstücksangebot. Die einzelnen Produkte – z.B. Wurstwaren, Öl, Honig und Saaten – bezieht das Team von Unternehmen aus der Region.

„Kochen und Backen ist für mich Entspannung – so wie für andere Yoga“, erklärt Jana Schüren mit einem Lächeln. Ihr Wissen rund um Backwaren und Zutaten gibt sie daher gern weiter, z.B. in Form von Brotback-Seminaren. Hier lernen Hobby-Bäcker nicht nur, wie der Teig zubereitet wird. Sie erfahren das Bäckerhandwerk mit allen Sinnen; riechen, schmecken und



Wirtschaftsförderungsgesellschaft
Dahme-Spreewald mbH

Freiheitstraße 120

Aufgang B, 15745 Wildau

info@wfg-lds.de
www.wfg-lds.de

Pressekontakt:

Kristin Schiller
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
schiller@wfg-lds.de
T +49 (0) 3375 52 38 25

probieren die Teigkreationen und bestaunen die knusprige goldgelbe Kruste ihres fertig gebackenen Werks.

„Es geht darum, den Menschen das Brotessen beizubringen. Denn Brot ist mehr als nur eine Unterlage für Wurst oder Käse“, ergänzt Holger Schüren, der 2017 an der Bundesakademie des deutschen Bäckerhandwerks – der zentralen Bildungseinrichtung für Bäcker in Deutschland – tätig war und in der Bäckerei „Zum Brotsommelier“ die Kreation der ausgefallenen Brotsorten und Teigvariationen verantwortet.

Um ihre Leidenschaft für das Backen weiter vertiefen zu können, investieren die Schürens aktuell in den Ausbau ihres Geschäfts. So zog mithilfe des Kleinkredit-Programms des Landkreises Dahme-Spreewald – einem Mikrodarlehen für die Gründung und Festigung von Kleinstunternehmen in den ersten drei Jahren ihres Bestehens – kürzlich unter anderem ein neuer, größerer Ofen in die Bäckerei ein. Kundinnen und Kunden, die teilweise sogar extra aus Berlin nach Heidesee kommen, können sich in Zukunft also auf noch mehr ofenfrische Backwaren freuen.

Sorgen bereitet den Schürens aktuell lediglich die Suche nach Nachwuchs. „Als Folge der Corona-Krise suchen momentan viele Gastronomiebetriebe wieder nach Servicekräften; die Nachfrage ist groß“, weiß Holger Schüren. Doch auch die Suche nach helfenden Händen für die Bäckerstube ist eine Herausforderung. „Gemeinsam müssen wir Handwerksberufe weiter stärken und junge Menschen für die abwechslungsreiche Bäckereiausbildung begeistern“, appelliert Holger Schüren im Rahmen des Unternehmensbesuchs.

Um vor Ort für das Berufsbild des Bäckers sowie die Qualität der angebotenen Produkte zu werben, schickt Holger Schüren seinen Gästen regelmäßig einen „Gruß aus der Backstube“. Ob Müsli-Brötchen, Kürbisfleisch-Gouda-Brot oder Brötchen mit Leinkuchen – gern beantwortet er alle Fragen zur Herkunft der Inhaltsstoffe, dem Ursprung des Rezepts oder der Namensgebung seiner Kreationen und hofft, dass seine Gäste so einen bleibenden Eindruck vom Handwerk sowie ihrem Besuch in der Bäckerei erhalten.

„Als Bäckermeister verbinden die Schürens ihr Handwerk mit Backkunst für unser tägliches Leben. Es ist gut zu wissen, dass unsere verschiedenen Unterstützungs- und Förderangebote kleine Unternehmen bei ihrer Entwicklung stärken“, so Landrat Stephan Loge.



Bildunterschrift (v.l.n.r):

Blick in die Backstube: Landrat Stephan Loge schaut Bäckermeister Holger Schüren aus Heidesee beim Anfertigen von Backwaren über die Schulter.

Foto: Wirtschaftsförderungsgesellschaft Dahme-Spreewald



Bildunterschrift (v.l.n.r):

Holger Schüren, Brandenburgs erster Brotsommelier, bietet gemeinsam mit seiner Ehefrau Jana Schüren in der Bäckerei „Zum Brotsommelier“ in Heidesee kreative Brotsorten, ausgefallene Torten sowie Hausmannskost aus der warmen Küche an.

Foto: Wirtschaftsförderungsgesellschaft Dahme-Spreewald