

Die Seelen Berlins

Wolfgang Thierses Unkerei zum Trotz: Die Hauptstädter lieben schwäbisches Gebäck und Brezeln von Herbert Heinig aus Meßkirch

Von Oliver Linsenmaier

BERLIN Reges Treiben. Die Eingangstüre springt ständig auf und zu. An den Tischen sitzen Jung und Alt. Der Duft von frisch gebackenem Brot liegt in der Luft. In der Auslage gesellen sich Erdbeertörtchen zu Früchtekuchen. Drei Verkäuferinnen haben alle Hände voll zu tun. Sie packen Laugenbrezeln, Allgäuer Seelen und Elsässer Bauernbrot in Tüten – Südwestkorso, Berlin Friedenau.

„Ich ärgere mich, wenn ich beim Bäcker erfahre, dass es keine Schrippen gibt, sondern Wecken. In Berlin sagt man Schrippen – daran könnten sich selbst Schwaben gewöhnen“, hatte sich vor knapp zwei Jahren der damalige Bundestagsvizepräsident Wolfgang Thierse (SPD) heftig mokiert. Er wolle keinen Pflaumendatschi, sondern einen Pflaumenkuchen. Bei all den zugezogenen Schwaben in seiner heiß geliebten Heimat Prenzlauer Berg müsse er gar bald unter Artenschutz gestellt werden.

Herbert Heinig ist auch so ein Schwabe in Berlin. 36 Festangestellte, 24 Teilzeitkräfte, zwei Filialen. Pro Woche werden in der Bäckerei vier Tonnen Mehl, 3500 Eier, 250 Liter Sahne, 200 Kilogramm Butter verarbeitet. An guten Tagen verkauft der aus Meßkirch stammende Heinig unter dem Namen „BäckerMann“ 1000 Brezeln, 1000 Wurzelstangen und 250 Brote. Nicht alle Berliner Bürger teilen die Abneigung gegenüber der schwäbischen Esskultur.

Offen, großzügig, unverkrampft. Heinig passt nicht in das Klischee des klassischen Schwaben. „Meine Wurzeln sind schwäbisch, ansonsten bin ich Weltbürger. Außerdem mag ich kein Schubladendenken“, sagt er und grinst. Entspannt sitzt er in seinem Sessel, schlurft am Kaffee und erzählt seine Geschichte – eine Erfolgsgeschichte.

Rückblick: Im Jahr 1965 will sich der zwölfjährige Heinig etwas zum spärlichen Taschengeld dazuverdienen. Sechs Tage die Woche steht er früh auf, um vor der Schule, von 6 bis 7.30 Uhr, auf einem schwarzen, geliehenen Damenrad und bei Wind und Wetter Brötchen in Meßkirch auszutragen. „Der Brotgeruch hat mich schon als kleines Kind fasziniert. Für mich gab es nichts Schöneres, als morgens in die Backstube reinzulaufen“, erinnert er sich. Mit 15 beginnt er seine Bäckerlehre, verdient erst 15, dann 20 D-Mark in der Woche.

1971, nach der erfolgreich abgelegten Gesellenprüfung, hält Heinig nichts mehr in der Heimat. „Ich wollte schon immer raus und weit hinter den Hügel schauen“, sagt er. Der damals 18-Jährige heuert als Kochsmaat auf einem Frachter an, fährt über drei Jahre zur See und kommt so nach Westafrika, Mittel- und Nordamerika und Asien. Von seinen Weltreisen zurück, macht er im Juni 1975 die Meisterprüfung in Weinheim an der



Seele trifft „Apfelmännchen“, Allgäu trifft Berlin: Herbert Heinig vereint in der Bäckerei „BäckerMann“ vermeintliche Gegensätze. FOTO: FRANK OSSENBRINK

Bergstraße und arbeitet für neun Monate in einer Bäckerei in Baden-Baden. Danach sticht er noch einmal für ein halbes Jahr in See.

„Meine Lehrerin hat immer gesagt: ‚Herbert ist dumm‘ – was für eine tolle pädagogische Leistung.“

Bäckermeister Heinig, der auch Lebensmitteltechnologie studiert hat.

Als Heinig im Herbst 1976 zur Bundeswehr eingezogen werden soll, zieht er nach West-Berlin. Das erspart dem mittlerweile 23-Jährigen den Dienst an der Waffe. Für gute zwei Jahre arbeitet er fortan als Bäcker, allerdings nicht als Meister. „Das war erst mal ein Kulturschock. Jeder Kuchen hat nur nach Zucker

geschmeckt. Die kannten es damals einfach nicht anders“, sagt er rückblickend.

Um es sich selbst und anderen zu beweisen, holt er ab 1979 seine Mittlere Reife nach, macht seine Fachhochschulreife und beginnt 1982 ein Studium der Lebensmitteltechnologie. „Meine Lehrerin hat immer gesagt: ‚Herbert ist dumm‘ – was für eine tolle pädagogische Leistung. Eine Hexe war das. Was hat die mich gequält“, erinnert er sich. 1986 hat Heinig das Diplom in der Tasche.

Noch im gleichen Jahr macht sich der Schwabe in Berlin zum ersten Mal selbstständig – und geht nach eineinhalb Jahren Pleite. Verschiedene Aushilfsjobs später, im September 1989, dann der zweite Anlauf: Am Südwestkorso 9 übernimmt Heinig einen winzigen Verkaufsraum. Bei einem befreundeten Bicker darf er die Backstube nutzen. Als dieser wenige Monate später insolvent ist, hat

Heinig ein Problem. „Also habe ich mir hier in einer Nacht- und Nebelaktion eine winzige, zehn Quadratmeter große Backstube eingerichtet“, erzählt er.

In den ersten Monaten macht der Schwabe alles alleine: Kaufen – Backen – Verkaufen. Oft sind seine Arbeitstage 20 Stunden lang. Doch weil die Ware schmeckt, beginnt das Geschäft zu laufen. Heinig stellt erst eine Verkäuferin ein, dann holt er sich eine Konditorin zur Unterstützung. Der Umsatz steigt Jahr für Jahr. Da die Räumlichkeiten viel zu klein sind, übernimmt der Bäcker bald den angrenzenden Blumenladen.

Einige Umbaumaßnahmen später fasst der Gast- und Verkaufsraum 80 Quadratmeter, die Backstube wird auf 25 Quadratmeter erweitert. Die Produktpalette wird Stück für Stück erweitert. Im Zuge einer Werbeaktion setzt der Bäckermeister seine Herkunft gekonnt ein. „Es hat bis

Ende der 1990er-Jahre gedauert, bis ich meine schwäbische Natur auch im Laden nach außen dargestellt habe“, sagt er. Und das funktioniert. Im Jahr 2008 eröffnet der Bäcker in Berlin-Wilmersdorf seine zweite, deutlich größere Filiale in der Pariser Straße.

Für Heinig gibt es kein Zurück

Mit Ausnahme seiner Frau und den drei Kindern wohnt Heinigs komplette Familie in Baden-Württemberg, vornehmlich im Allgäu. Herbert Heinig ist im Vergleich zu seinen sechs Geschwistern ein echter Exot. In die ursprüngliche Heimat schafft es der Wahl-Berliner kaum noch, meist nur einmal im Jahr. „Wenn ich unten bin, genieße ich die Lebensqualität, die einfach toll ist. Ich liebe den See und die Berge, aber ich kann mir nicht vorstellen, noch mal da runterzuziehen. Mittlerweile bin ich hier verwurzelt“, sagt er. Rea-

listischer wäre da noch eher Sydney, wo ihm eine deutsche Bäckerei fast aufgedrängt wurde. Er lehnte ab. Zu gut läuft das Geschäft in Berlin.

Das hat sich unlängst herumgesprochen. „BäckerMann“ beliefert mit seinen Brezeln zahlreiche Hotels und, was Wolfgang Thierse einen Besuch sicherlich versüßen würde, auch die baden-württembergische Landesvertretung, die seine Brezeln bei einer Blindverkostung als „urschwäbischste“ ausgemacht hat. Neben dem langen Gehen der Teige, gibt es vor allem einen Grund für den besonderen Geschmack: „Wir backen die Brezeln direkt auf dem Stein und nicht auf Blechen. Auch wenn das eine schöne Sauerei ist, es lohnt sich“, sagt Heinig.

„Wir Schwaben sind nach Berlin gekommen, um Entwicklungshilfe zu leisten“

sagt Bäckermeister Herbert Heinig mit einem Augenzwinkern.

Um die Qualität zu sichern, bringt der Bäckermeister neu eingestellten Bäckern höchstpersönlich das Schlingen der Brezeln bei: dicker Bauch, dünne Ärmchen. „Wenn es um die Backqualität geht, bin ich zu einhundert Prozent Schwabe“, versichert er. Trotz der großen Mengen wird daher immer noch alles per Hand gefertigt. Backmischungen sind absolut tabu. Für seine belegten Brötchen ist er momentan auf der Suche nach einem guten Zulieferer aus Baden-Württemberg. Den Fleischkäse für seinen Mittagstisch bekommt er bereits von einem Metzger aus Leutkirch. In der Auslage liegen zudem selbst gemachte schwäbische Maultaschen in der Brühe. Auch der Kartoffelsalat „schmatzt“ und glänzt goldgelb.

Seinen schwäbischen Dialekt hört man nur noch, wenn man genau hinhört. Doch manchmal kann sich auch der 61-Jährige nicht beherrschen. „Auf See wurde ich mit meinem Schwäbisch immer für einen Norditaliener gehalten. Heute falle ich nur noch ins Schwäbische, wenn ich wütend bin. Dann verstehen die Kollegen in der Backstube aber zum Glück nichts“, sagt er lachend.

Heinig fühlt sich heimisch in Berlin und bleibt doch irgendwie Schwabe. Die Aufregung um die sogenannte „Schwabenschelte“ von Wolfgang Thierse kann er nicht verstehen, „schließlich sind wir Schwaben ja nach Berlin gekommen, um Entwicklungshilfe zu leisten“, sagt er mit einem Augenzwinkern und fügt an. „Ich vertrete die Ansicht, dass man Berlin und Baden-Württemberg zusammenlegen sollte. Dann ist Berlin seine Schulden los, wir bauen eine Hochgeschwindigkeitsstrecke und in zwei Stunden ist man dann da.“