

# Mit Currywurst-Brot zum Gründerpreis

Wie die **Buxtehuder Bäckerei „Bucksau“** eine alte Speise-Tradition wieder neu aufleben lässt – und viel Erfolg damit hat

AXEL TIEDEMANN

**BUXTEHUDE** :: Mancher Bankberater zögerte zunächst, als Sascha Schäfer mit seinem Businessplan zum Termin kam. Was das denn sei: ein „Brotfachgeschäft“, so ganz ohne Brötchen und Coffee-To-Go am Morgen wie sonst in jeder normalen Bäckerei-Filiale? Und dann soll es auch noch „Bucksau“ heißen? „Herr Schäfer, das klingt doch unseriös!“

Das Stirnrundeln war da eben oft schon da, bevor Schäfer überhaupt von seinen vielen Brot-Ideen weiter erzählen konnte, für die er nun einen Kredit brauchte. Von seinem Currywurst-Brot etwa oder von einem saftigen Brot mit einem dezenten Apfel-Curry-Aroma im Hintergrund. Alles Rezepte, an denen der 45-jährige Bäckermeister mit Weiterbildung zum Brot-Sommelier schon lange immer mal wieder feilte. „Du bist eine richtige Bucksau“, hatte daher ein Kollege ihm schon mal scherzhaft vor gut 15 Jahren gesagt. Der Spitzname blieb und nun sollte auch das erste eigene Geschäft so heißen. „Ich kann da auch stur bleiben“, sagt Schäfer, der eben an seine Idee glaubte, vor allem Brotsorten anzu-



Sascha Schäfer in seiner gläsernen Backstube. Er lässt sich bei der Arbeit zuschauen.

FOTO: AXEL TIEDEMANN / AT

Allein im Brot können bis zu 500 Aromen sein.

**Brot-Sommelier Sascha Schäfer über seine ungewöhnlichen Rezepte**

bieten, die man sonst nicht kennt, die die Tradition des klassischen Abendbrot aber wieder ganz neu interpretieren sollen.

Am 31. März konnte er nun in Buxtehude die „Bucksau“ eröffnen, nachdem sein Freund Peter Unterschütz, ein Fluggerätemechaniker, als stiller Teilhaber mit eingestiegen ist. Geöffnet wird werktags hier erst um 12 Uhr, Nachtarbeit wie sonst in Bäckereien gibt's nicht. „Wegen der Work-Life-Balance“, wie Schäfer sagt.

Den Kunden empfängt dann aber, wenn endlich die Ladentür öffnet, ein Geruchs-Potpourri von frischem, vielfach duftendem Brot, das gerade aus dem Ofen kommt. Mehl aus Dinkel, Weizen, Roggen oder auch aus besonders nährstoffreichem Urkorn wird hier verarbeitet und eben auch mal gerne mit außergewöhnlichen Kreationen kombiniert; Brot mit Kohlwurst und Grünkohl ist jetzt zum Herbst beispielsweise in Planung. Brötchen gibt's aber tatsächlich nicht, nur das klassische Hamburger Franzbrötchen, das in der „Bucksau“ noch mit dem Nudelholz gemacht wird.

100 Brote am Tag wollten sie in diesem ersten Jahr verkaufen, so stand es im Businessplan, der dann doch ein Okay von einem der angefragten Bankberater bekommen hat. „Wir sind jetzt schon bei dem Dreifachen“, sagt Schäfer, der wegen dieses Erfolges gemeinsam mit seinem Geschäftspartner jetzt einen Gründerpreis gewonnen hat, der von der Industrie- und Handelskammer Stade und der Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade ausgerufen worden war. Das „innovative Konzept und die positive Geschäftsentwicklung“ nannten die

Juroren als ihre Begründung für den Preis.

Die „Bucksau“ beliefert mittlerweile auch Restaurants, veranstaltet besondere „Genuss-Abende“ mit Wein- und Brotsorten und ist als gläserne Bäckerei mit großen Schaufenstern schon deshalb kein übliches Backgeschäft, wie man sie hier sonst vielfach findet. Wer hineinschaut und Brot-Sommelier Schäfer dort mit seinen inzwischen sechs Angestellten herumwirbeln sieht, bis um 12 Uhr die Türen öffnet, fühlt sich eher an ein Spezialitätengeschäft in Hamburg erinnert. In der Schanze vielleicht. Und tatsächlich keimte dort die Idee auch auf.

Lange hatte Schäfer in üblichen Bäckereien der Region gearbeitet. Vor einigen Jahren dann bekam er als Bäckermeister einen Job im „Alten Mädchen“ in der Schanze. Das Brau-Gasthaus in dem Hamburger Szeneviertel ist bekannt für seine vielen eigenen Biere, hat aber auch eine kleine Backstube, wo das eigene Brot zum Bier gebacken wird. Hier war der experimentierfreudige Bäckermeister dann fast dort, wo er immer sein wollte. Er nutzte den Freiraum, tüftelte an seinen Brotideen und fand bei den Kunden viel Zustimmung. „Eigentlich ein Top-Job“, wie er sagt. Doch die Idee vom eigenen Geschäft blieb weiter im Hinterkopf.

Dann aber kam Corona und damit zunächst in der Gastronomie die Kurzarbeit. Schäfer nutzte die Zeit für ein Experiment: Er organisierte im Raum Bux-

tehude, wo er wohnt, einen Lieferdienst für seine besonderen Brotsorten aus dem „Alten Mädchen“. Über WhatsApp informierte er einige Bekannte, neue Kunden kamen hinzu und nach vier Wochen schon belieferte er 85 Familien. „Das war Wahnsinn“, sagt Schäfer, der in dieser Zeit gerade das erste Mal Vater geworden war – was ihn umso mehr über die richtige Work-Life-Balance nachdenken ließ.

Jetzt wusste er aber, dass das Konzept mit den vielen Brotsorten wohl funktionieren würde, funktionieren musste. Auch in Buxtehude. Einsatz von regionalen Zutaten, Verzicht auf die schnelle Fertigmischung, traditionelles Handwerk für gut verträgliche Produkte und eben Transparenz mit einer gläsernen Bäckerei – das alles sollte die Rezeptur für die Geschäftsidee werden. Und eben die ungewöhnlichen Kreationen, die mit im Angebot sind.

„Das hat aber alles Hand und Fuß“, sagt Schäfer. Die Zutaten passen zusammen, stammen oft aus bewährten Kochrezepten. Beim Currywurstbrot macht er die Sauce als Zutat selbst, kleine Würstchen kommen hinzu und verleihen dem Brot eben dieses besondere Aroma, das zum Grillabend passen soll.

Nie aber dominiert das Ungewöhnliche den eigentlichen Brotgeschmack. Braucht es auch nicht. „Allein im Brot können bis zu 500 Aromen sein“, sagt Schäfer. Genug also, um immer wieder etwas Neues zu wagen.



Frisch aus dem Ofen warten die Brote auf die Ladenöffnung um 12 Uhr und die Kundschaft.

FOTO: AXEL TIEDEMANN / AT

## Was ist ein Brot-Sommelier?

Die Bezeichnung kennt man eigentlich vom Wein: Ein Wein-Sommelier oder eine Wein-Sommelière sind spezialisiert auf Weinsorten und ihren speziellen Geschmack und beraten im Restaurant die Gäste bei der Auswahl des richtigen Weins zur richtigen Speise. Ganz ähnlich ist auch die Aufgabe eines Brot-Sommeliers, der sich

eben auf die Vielfalt von Brotsorten spezialisiert hat. Auch hier geht es darum, dass Brot mit Wein, Bier oder anderen Speisen gut harmonieren sollte. Seit 2015 bietet dazu die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks eine Fortbildung an. Voraussetzung ist der Abschluss einer Ausbildung zum Bäckermeister oder beispielsweise

auch ein abgeschlossenes Studium im Bereich der Ernährungswissenschaften. Grundlagen der Fortbildung sind Kenntnisse der nationalen und auch internationalen Brotkultur, der Sensorik und der Vielfalt der Sorten weltweit. Am Ende der Ausbildung stehen schriftliche, mündliche und praktische Prüfungen. at

# Landwirtschaftskammer in Zukunft für Wolfsrisse zuständig

Niedersachsens Umweltministerium will die ehrenamtlichen **Wolfsberater entlasten** – sie sollen vor allem Aufklärungsarbeit über das Tier leisten

**HANNOVER** :: Ehrenamtliche Wolfsberater sind vom kommenden Jahr an nicht mehr für die Aufnahme von Wolfsrissen verantwortlich. Das bestätigte das Niedersächsische Umweltministerium am Mittwoch. Demnach soll das Wolfsmanagement neu aufgestellt werden: Die Berater sollen verstärkt über den Wolf informieren, die Landwirtschaftskammer (LWK) soll im Gegenzug die Rissaufnahme übernehmen.

„Die Debatte um den Wolf wird immer emotionaler. Hier werden die Wolfsberater dringend gebraucht“, sagte Umweltminister Olaf Lies (SPD) am Mittwoch in Hannover. Die Berater sollen Menschen vor Ort über das Tier aufklären. Die ehrenamtlichen Berater, die auf die Veränderung ihres Tätigkeitsfeldes in Medienberichten zum Teil verärgert reagierten, lobte der Minister als „unheimlich engagiert“.

Künftig soll wie bereits in vielen anderen Bundesländern die Landwirtschaftskammer Wolfsrisse aufnehmen. Bereits seit 2020 sei die LWK für die Abwicklung von sogenannten Billigkeitsleistungen zuständig. Also der teilweisen Übernahme von Kosten, die bei einem

Wolfsriss entstehen. Nun werde alles in eine Hand gelegt.

Derzeit leben in Niedersachsen 39 Wolfsrudel sowie ein Wolfspaar und zwei Einzelwölfe. Die Zahl der Übergriffe der Wölfe auf Weidetiere stieg zuletzt von acht im Jahr 2012 auf bisher 230 im

laufenden Jahr. Dem gegenüber stehen bisher 105 ehrenamtliche Wolfsberater. Das sei nicht mehr zumutbar, „zumal die Verteilung der Übergriffe auch nicht gleichmäßig über Niedersachsen verteilt ist und nur 10 Prozent der Wolfsberaterinnen und Wolfsberater mehr als 10 Risse pro Jahr betreuen“, sagte Lies.

Derzeit wird in Niedersachsen darüber debattiert, ob die streng geschützten Tiere in das Jagdgesetz aufgenommen werden sollen, was die Regierungsfaktionen SPD und CDU sowie die FDP beabsichtigen. Das Landvolk würde eine derartige Novelle des Gesetzes begrüßen. „Wir erkennen dies als einen wichtigen Schritt hin zu einem zukünftigen aktiven Wolfsmanagement an“, erklärte Landvolk-Vizepräsident Jörn Ehlers. Darüber hinaus fordert er einen Rechtsrahmen, der eine Bestandsregulierung mit jagdlichen Mitteln er-

mögliche. Ein Gutachten, das Grundlage für eine mögliche Wolfsberggrenze sein könnte, lässt das Umweltministerium derzeit durchführen. Es soll prüfen, wie viele Tiere für den Erhalt der Art erforderlich sind.

Der BUND kritisiert die geplante Aufnahme des Wolfes in das Jagdgesetz. Es sei bereits möglich, problematische Tiere abzuschließen. „Eine Erweiterung des Jagdgesetzes ist daher weder notwendig noch zielführend“, sagte Axel Ebeler, stellvertretender BUND-Landesvorsitzender. Das Gutachten des Umweltministeriums halte der BUND für unsinnig, da der Wolf nicht isoliert in einem Bundesland betrachtet werden könne. Wölfe sind streng geschützte Tiere. Für einen Abschuss ist eine Genehmigung erforderlich. Dies würde sich auch nicht ändern, sollte der Wolf ins Jagdrecht aufgenommen werden.

# Der schnelle Weg zu mehr Ladepunkten für E-Automobile

**HANNOVER** :: Der schnelle Ausbau der Ladeinfrastruktur ist aus Sicht von Niedersachsens Umweltminister Olaf Lies (SPD) das zentrale Schlüsselement für die Akzeptanz von E-Autos. „Im Pkw-Sektor gehört die Zukunft den Elektroautos. Ziel des Ausbaus der Ladeinfrastruktur muss sein, dass Elektrofahrzeuge kompromisslos erstfahrtauglich werden“, sagte er gestern bei der Vorstellung eines Zehn-Punkte-Papiers mit Handlungsempfehlungen. An ihm hatten Experten von Kommunen, Autobauern, Wohnungswirtschaft und Energieversorgern mitgearbeitet.

Das Papier soll auch in die laufenden Verhandlungen der potenziellen Ampel-Koalitionäre in Berlin einfließen. Bestehende Ladepunkte müssten leistungsmäßig ertüchtigt und das Netz dichter werden, betonte Lies. „Es geht nicht ohne den Ausbau der erneuerbaren Energien, weil es überhaupt keinen Sinn macht, mit einem Kohlekraftwerk Strom zu erzeugen, um batterieelektrisch zu fahren.“ Dies sei absurd. „Dann kann ich lieber mit dem Diesel fahren.“

Es dürfe nicht sein, dass der Ausbau der Ladeinfrastruktur zum limitierenden Faktor für den Erfolg und den Absatz von E-Autos wird, warnte der Minister. „Das wäre fatal für diesen Teil der Mobilitätswende.“ In Niedersachsen sind derzeit 132.000 E-Autos unterwegs. Es gibt insgesamt 5000 öffentlich zugängliche Ladepunkte sowie 1500 Tankstellen im Land.

Der Zehn-Punkte-Plan enthält auch ein sogenanntes „Repowering“ – eine ertüchtigung – der Tankstellenstruktur zum Ausbau insbesondere zu größeren Schnelllade-Standorten im bestehenden Tankstellennetz. Es müssten auch die Standort-, Preis- und Leistungsinformationen von öffentlichen Ladepunkten, insbesondere von Schnellladepunkten, standardisiert werden.

Die Wohnungswirtschaft und Kommunen betonen ihr gesteigertes Interesse an einer ausreichenden Ladeinfrastruktur. Das gehöre zum Angebot eines attraktiven Wohnraums, sagte Susanne Schmitt vom Verband der Wohnungswirtschaft Niedersachsen Bremen (vdw). Es könne aber nicht gewährleistet werden, dass etwa jeder Mieter und Besitzer eines E-Autos auch eine Ladestation habe. Deshalb sei die öffentliche Ladeinfrastruktur so wichtig.

Vertreter der Kommunen verwiesen in diesem Zusammenhang auf die hohe Erwartungshaltung der Bürger und das Eigeninteresse der Kommunen.

# Weitere 1000 Hektar Naturwald werden jetzt im Solling geschützt

**USLAR** :: Die Waldwildnis in Niedersachsen wächst weiter: Zu den schon bestehenden 33.000 Hektar Naturwald in Niedersachsen sind weitere 1000 Hektar Waldgebiet im Solling hinzugekommen, wo sich der Wald ohne Eingriff des Menschen entwickeln soll. Anfang der Woche informierten sich Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast (CDU) und Umweltminister Olaf Lies (SPD) über das Projekt, das im Zusammenhang mit dem „Niedersächsischen Weg“ verwirklicht wurde, wie das Agrarressort mitteilte. Dabei hatten sich Landwirtschaft, Umweltschutzverbände und die Landesregierung gemeinsam auf mehr Umwelt- und Naturschutz verständigt.

Die Landesforsten hatten zuvor das Gebiet kartiert und die dort bestehenden Biotop-, Waldgesellschaften und Arten erfasst. Auf dieser Basis wurde ein Entwicklungsplan erstellt, Fichten entnommen und Buchen gepflanzt. Schon seit Anfang dieses Jahres wurde auf das Entnehmen von Laubholz verzichtet und wurden Wege zurückgebaut. „Wir wollen mit der Einrichtung des Wildnisgebietes die Wanderbewegungen von Tieren und Pflanzen ermöglichen, die zu ihrem Erhalt Bewegungskorridore benötigen“, sagte Lies.

Der Solling gehört nach Angaben des Naturschutzbundes Niedersachsen (Nabu) zu den bedeutendsten Lebensräumen für Buchen in Europa. Mindestens die Hälfte der Buchenbestände in diesem Wildnisgebiet seien mehr als 150 Jahre alt. Bis das Fehlen des menschlichen Einflusses sichtbar wird, dürften allerdings noch Jahrzehnte vergehen. Die Entwicklung wird von der Nordwestdeutschen Forstlichen Versuchsanstalt wissenschaftlich begleitet.

In Niedersachsen sind inzwischen 39 Wolfsrudel gezählt worden. Dazu kommen ein Wolfspaar und zwei einzeln lebende Tiere.

FOTO: SWEN PFÖRTNER/DPA

