

04. Juli 2009

Mit Liebe gebacken

LITTENWEILER (abr). Seit zwei Wochen gibt es in der Alemannenstraße ein neues Geschäft: Im Haus mit der Nummer 58 a, wo bis vor kurzem noch Obst und Gemüse über den Tresen gingen, hat eine Backstube mit Stehcafé eröffnet. Das Gesicht dahinter ist in Freiburgs Osten bereits bestens bekannt: Inhaber des neuen Ladens ist Bäckermeister Klaus Feger, der zuvor zehn Jahre lang das "Café Caramel" im Kunzenweg betrieben hat. Für den Umzug waren sowohl private Gründe als auch ein verändertes Kundenverhalten ausschlaggebend.



Klaus Feger (rechts) in seiner neuen Backstube | Foto: Ingo Schneider

"Früher war im Café Caramel auch unter der Woche viel los", sagt Feger. In den vergangenen Jahren habe sich der Umsatz an seinem früheren Standort beim Bergäcker-Friedhof jedoch immer mehr auf die Wochenenden konzentriert, wofür der 47-Jährige neue Grabbpflegegewohnheiten verantwortlich macht: "Anfänglich kamen viele Leute ins Caramel, nachdem sie die Gräber ihrer Angehörigen zurechtgemacht hatten", so Feger. Dies habe sich im Laufe der Zeit aber spürbar geändert: Da die Grabbpflege immer häufiger an Gärtnereien abgegeben werde, sei die Werktagkundschaft nach und nach weggebröckelt. "Zum Schluss hat sich der Aufwand einfach nicht mehr rentiert", resümiert Feger, so dass er sich letztlich dazu entschlossen habe, den Ende Juni 2009 ausgelaufenen Pachtvertrag nicht mehr zu verlängern. Seitdem sind die Räumlichkeiten des ehemaligen Café Caramel verwaist.

Aber auch private Gründe haben den Bäckermeister dazu veranlasst, etwas Neues zu beginnen und dabei den Schwerpunkt seines Unternehmens auf die Herstellung und den Verkauf von Backwaren zu verlagern: "Im Cafébetrieb haben früher meine Eltern mitgeholfen, was leider nicht mehr möglich ist." Außerdem sei der Zeitaufwand enorm hoch gewesen: "Jahrzehntelang habe ich rund um die Uhr gearbeitet", betont der aus der Ortenau stammende Wahl-Ebnetener, der bis 1994 auch das Café im Museum für Neue Kunst gepachtet hatte. Nun wolle er mehr Zeit für andere Dinge haben und deshalb beruflich etwas kürzer treten: "Ich liebe meine Arbeit, aber es gibt noch mehr im Leben", betont Feger, "vergangenen Sonntagnachmittag zum Beispiel war ich mit meiner Tochter schwimmen. Das wäre früher gar nicht möglich gewesen." Die auf die Zeit bis 13 Uhr beschränkten Öffnungszeiten (sonntags bis 11 Uhr) werden auch für die Stammkundschaft Veränderungen mit sich bringen: "Die Leute müssen ihre Sonntagskuchen nun eben schon am Vormittag abholen", sagt Feger, der indes keine Befürchtungen hat, dass der Umsatz ausbleiben könnte: "Manchmal bin ich am späten Vormittag schon fast ausverkauft." Bekannt ist Feger für sein reichhaltiges Kuchenangebot.

Die Arbeiten in der Backstube bewältigt Feger alleine. Meist legt er dort gegen halb fünf

Uhr morgens los. Wenn viele Kuchen und Sonntagsbrötchen zu produzieren sind, aber auch schon um Mitternacht. "Der Teig muss Zeit haben, um Geschmack zu bekommen", lautet das Motto des Bäckermeisters, der seit anderthalb Jahren auch die Ebnetter Grundschule mit Backwaren beliefert. Beim Verkauf helfen ihm sein fest angestellter Mitarbeiter Uwe Steffen und eine Aushilfskraft.

Die Öffnungszeiten von Fegers Backstube mit Stehcafé (Telefon 0761/6967502) sind: Montag bis Samstag (außer Mittwoch) 6.30 bis 13 Uhr, sonntags von 7.30 bis 11 Uhr. Außer einem umfangreichen Sortiment an Kuchen und Backwaren gibt es auch diverse Kaffeespezialitäten sowie Sitzgelegenheiten für rund zehn Personen.

Autor: abr
