



Mit „viel Liebe und Butter“
handgemacht: Die Gipfel der
Bäckerei kommen nicht nur
für Croissant-Fans einem
Himmelreich schon sehr nah



Fotos: Nicolas Gysin (2), Anais Pohler

Klein, aber fein:
Basels ältestes
Backlädeli in der
Riehentorstraße 18

Neues Leben für das *Backlädeli*

*Eine fast 300 Jahre alte Bäckerei,
ein drohender Konkurs, drei
junge Leute mit frischen Ideen –
das ist die Geschichte der
Bäckerei KULT in Basel: Hier
lesen Sie aber auch noch, warum
die Kunden geduldig bis auf den
Gehweg hinaus Schlange stehen*



Die aktuelle Chefetage der Bäckerei
(v. l.): Lukas Schertenleib, Lea Gessler,
Florian Girandel und Leon Heinz



An den kleinen Häschen aus köstlichem Zopf Teig legt der Bäcker mit Hagelzucker letzte Hand an

Ständig werden neue Leckereien ertüftelt

Wir schreiben das Jahr 1726. In Dresden beginnt der Bau der Frauenkirche. Und der Ire Jonathan Swift veröffentlicht seinen Roman-Bestseller „Gullivers Reisen“. In jenem Jahr eröffnet nahe des Rheinufer in Basel eine kleine Bäckerei. In einem schmalen, unscheinbaren Haus in der Riehentorstraße 18 in Kleinbasel, dem Stadtteil der „einfachen Leute“. Fast 300 Jahre gab es diese Backstube schon, die damit nachweislich älteste der Stadt, als sie 2015 plötzlich vor dem Aus stand. Es drohte der Konkurs. Doch drei pfiffige Studenten verhinderten, dass der Ofen in der Riehentorstraße für immer ausging: Sie stellten einen Aufruf in das Internet, übernahmen den Betrieb und ließen ihrer Kreativität freien Lauf...

Heute steht die Bäckerei besser da denn je, beschäftigt mehr als 40 Mitarbeiter und gehört zu den beliebtesten in der ganzen Region. Wir haben die Bäckerei KULT besucht und uns von der Mitgründerin und Co-Chefin Lea Gessler (35) die spannende Rettungsgeschichte erzählen lassen.

Vor dem Gespräch heißt es aber zunächst, sich anzustellen. Denn die morgendliche Schlange vor dem Backlädeli, wie es viele nennen, reicht wieder

mal bis auf den Gehweg. Eine Kundin kauft knusprige Baguettes (denen man bei KULT vom Ansetzen des Vorteigs bis zum Verlassen des Ofens 72 Stunden Zeit gibt), ein Familienvater mit zwei Kindern nimmt gleich mehrere Sauerteigbrote mit und ein junger Mann in Fahrradmontur gönnt sich ein herzhaftes Sandwich, mit Pesto bestrichen und mit würzigem Käse und gegrilltem Spargel belegt.

Und immer wieder hört man: „Bitte ein Gipfeli!“ Die „mit viel Liebe und Butter“ hausgemachten typischen Schweizer Croissants sind ein Renner – ob pur



Der Meister und sein Backlädeli – so sah es vor ziemlich genau 100 Jahren in der kleinen Bäckerei aus ...



Einer der derzeit sieben Elsässer Bäcker bei KULT wiegt Roggenmehl ab



Kleiner Laden, großes Angebot: Die Bäcker in der Riehentorstraße sind kreativ und sehr fleißig

Fotos: Michael Santen (3), Nicolas Gysin (2), KULT



Zwei süße Stückchen dürfen es heute zum Frühstück mal sein ...

Essen und Events verquicken lassen“, erzählt Lea. „Dafür gründeten sie schon zu Uni-Zeiten die ‚Gastronautische Gesellschaft.‘“ Als sich Felicia Schäfer im Backlädeli, das zu dieser Zeit „Feinbäckerei am Riehentor“ hieß, ein Gipfeli kaufte und es auf Facebook lobte, wurde die Frau des Bäckereibesitzers auf die kreativen Gastronauten aufmerksam. Denn das Geschäft lief schlecht. „Vielleicht haben diese jungen Menschen ja eine Idee, wie wir die Schließung verhindern können“, hoffte sie. Das Besitzerpaar wollte sich von Leon und Felicia beraten lassen.

Traditionell, aber zukunftstauglich

Voller Eifer holten sich die beiden Endzwanziger ihre Freundin Lea ins Boot, begannen zu dritt, ein „frisches Konzept“ für das Lädeli zu erarbeiten. Regionale und saisonale Ware, neuartige Produkte, Events im Geschäft. Lea studierte zu dieser Zeit in Paris Theaterwissenschaften, hatte als Backbegeisterte aber in Frankreich schon in einer Landbäckerei gearbeitet. „Uns verband die Lust auf gutes Backwerk. Und der Wunsch nach einer echten Bäckerei – traditionell, aber zukunftstauglich. Wir wollten den historischen Ort neu denken.“

Bitte umblättern

oder gefüllt mit Nuss- oder Mandelcreme. Oder auch das Pain aux Raisins – Gipfeliteig in Schneckenform gerollt und mit Vanillecreme und Rosinen gefüllt. Ebenfalls hausgemacht.

„Bei uns wird eigentlich alles handgemacht, selbst die Marmeladen“, sagt Lea Gessler stolz. Industriell vorgefertigte Halbfabrikate und Zusatzstoffe (also alles jenseits von Mehl, Salz, Butter, Zucker, Eiern, Milch) – bei KULT unvorstellbar. Verwendet werden fast nur Produkte regionaler Anbieter, wie etwa Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl einer Mühle, die ausschließlich Korn von Bauern der Gegend verarbeitet. „Nur Zutaten wie Schokolade oder Senf kaufen wir fertig ein.“

Das war von Anfang an Teil der Philosophie, die da lautet: nur „ehrliche“ Rohstoffe verwenden. Allen Teigen viel Zeit geben. Sorgfältige Handarbeit. Allen Kunden mit Herzlichkeit begegnen. Die Mitarbeiter mit ihren Ideen in die Produktion miteinbeziehen. Von Anfang an: das heißt seit Herbst 2015. Verrückt, was damals passierte ...

„Mein Schulfreund Leon Heinz und Felicia Schäfer, die an der Basler Hochschule für Gestaltung und Kunst studierten, bastelten an Ideen herum, wie sich



„Land & Berge“-Autor Michael Santen im Gespräch mit KULT-Chefin Lea Gessler



Die Zitronentarte (Tarte au Citron meringuée) ist jede, wirklich jede Anreise nach Basel wert



Verkäuferin Iris mit einer Kundin. Freundlichkeit wird in der Bäckerei großgeschrieben

Fotos: Michael Santen (2), Anas Pohler

unter dem Namen KULT? „Wir wollten, dass er klassisch klingt – wie Bäckerei Müller. Also Bäckerei Kult“, schmunzelt Lea. „Uns gefiel auch, dass das Wort Kultur darin steckt. Es war ja unsere Vision, gute Backwaren zu kultivieren. Und natürlich hofften wir, dass unser Baby wirklich einmal Kult wird“, fügt sie augenzwinkernd an. Wurde es.

Durch seine immer wieder neu ertüftelten Backwaren. Wie das Wasserbrot: 0,9 Liter Wasser auf ein Kilo Mehl. Oder die Pizzaschnecke: hausgemachte Soße aus Oliven, Mozzarella, Parmesan, in Baguette-Teig eingewickelt. Aber auch durch Events wie Sauer-Teig-Workshops oder eine „Nacht der offenen Backstube“, wo man den Bäckern zuschauen kann, dazu Wildschwein-Wecken schlemmt, ein Bier trinkt.

Das Echo? Riesengroß! Schon bald war es in dem Lädli, in dem nur Platz für eine Theke, ein Brotregal, zwei kleine Tischchen und die kleine, offene Backstube ist, zu eng. Die Bäcker traten sich beim Gemüseschneiden, Zitronenreiben, Eieraufschlagen und Gipfelirollen auf die Füße. Und es war kein Platz mehr da für die vielen verschiedenen Teige.

KULT bekam Zuwachs im Stadtteil St. Johann. Ein großer Laden in der Elsässerstraße mit viel Platz für Öfen, Arbeitstische und eine lange Theke. „Aber es läuft so gut, dass wir schon wieder an Grenzen stoßen“, gesteht Lea Gessler. „Wir brauchen mehr Platz für Gärschränke.“ Und KULT-Standort Nr. 3 kommt im Winter dazu, am Volaplatz in Basel-St. Johann. Ein Laden mit Café. Und auch die Backstube zieht dorthin, weil es einfach viel mehr Platz gibt.

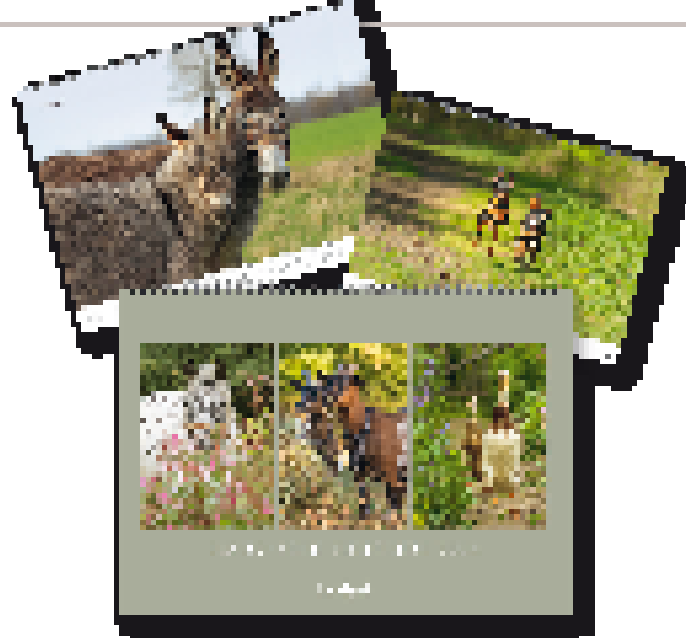
Wird aus dem Erfolgsrezept von Leon, Felicia und Lea vielleicht mal eine Bäckerei-Kette? „Nein. Wir wollen lokal bleiben und anspruchsvolles Backhandwerk anbieten. Das war der Urgedanke – und dem bleiben wir treu“. Es ist Mittag geworden. Vor dem unscheinbaren Haus Riehentorstraße 18 bildet sich die zweite Schlange des Tages. Jetzt sind Gemüsequiche, exotische Sandwiches und Stücke von der puren Schokobombe „Don Chcolato“ gefragt. Und frische Gipfeli natürlich!

Michael Santen

INFO Bäckerei KULT, Riehentorstr. 18, CH-4058 Basel. Geöffnet von Di.–So. www.baeckereikult.ch



BRUNNEN: 2024
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...



BRUNNEN: 2024
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...

Bestellen sie online:
shop.landlust.de
 oder telefonisch:
 Tel.: 025 01 801 31 80

Landlust SHOP




BRUNNEN: 2024
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...



BRUNNEN: 2024
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...



Informativ und ein schöner Anblick: die Visitenkarten der Bäckerei

Aber es war zu spät ... „Es tut mir leid, der Konkurs steht an“, teilte der Hausbesitzer den dreien kurze Zeit später mit. „Vielleicht mögt ihr das Geschäft übernehmen und es mit euren Ideen und auf eigenes Risiko versuchen? Leon, Lea und Felicia sagten zu. Auch, weil ihnen der Mann die Bäckerei für anfänglich einen Franken Miete pro Monat überließ – aus Liebe zu dem kleinen, alten Lädli, das nicht sterben sollte. Aber: wie an das nötige Geld kommen, um solch ein Projekt zu stemmen?

Die drei starteten einen Crowdfunding-Aufruf auf der Internetplattform „We make it“ – ein Volltreffer! „In wenigen Tage kamen fast 40 000 Schweizer Franken zusammen“, berichtet Lea. „Viel mehr, als wir erwartet hatten!“ Alle Investoren bekamen dafür Goodies wie z. B. Gutscheine für ein Frühstück mit Gipfeli und Kaffee. Einzulösen für den Fall, dass alles klappt. Und das tat es. Leon, Lea und Felicia engagierten einen jungen Bäcker aus dem Elsass, öffneten im Januar 2016 und boten der neugierigen Kundschaft ihre hochwertigen Brote, Sandwiches, Törtchen und Gipfeli an. Warum