

Das kleine Glück der einfachen Dinge

Firmenboss wird Boulanger: Thomas Häberle backt Baguette

München – Das Fläschchen sieht harmlos aus, 308 Gramm inklusive Verpackung, eine Sprühdose mit Kuchenstücken auf dem Etikett und dem hübschen Namen „Bakery“. Man kann damit Räume, die gar keine Backstuben sind, so riechen lassen als wären sie welche. Ein Fake also. Und mit Täuschungen will Thomas Häberle nichts zu tun haben – darum geht es, grob zusammengefasst, wenn man sich mit dem 58-Jährigen unterhält. Und das ist schon erstaunlich, immerhin war Häberle jahrelang im Filmgeschäft erfolgreich, das von nichts anderem lebt, als dem schönen Schein. Aber Gesellschafter des Kinowelt-Konzerns, international vernetzter Produzent – das ist nur die eine Seite. Dass sich Häberle inzwischen dem Bäckereihandwerk verschrieben hat, klingt selbst schon wie der Plot zu einem Film. Firmenboss wird Boulanger, man kann die Szenen direkt vor sich sehen, aber das Überraschende ist: Die Gegensätze, der Sprung vom Kinobusiness in die Welt einer uralten Zunft findet Häberle nicht weiter der Rede wert. Er spricht lieber von Getreide. Von Knetverfahren, verloren gegangenen Geschmacksnuancen, vor allem: vom guten, wahren, ehrlichen Brot. Als hätte er eine Forrest-Gump-Kehrtwende vollzogen nach all den großen Leinwand-Geschichten hin zum kleinen Glück der einfachen Dinge.



Der ehemalige Filmrechtehändler Thomas Häberle setzt auf Entschleunigung: „Gutes Gebäck braucht vor allem eines: Zeit.“

FOTO: ROBERT HAAS

„Dompierre“ heißen die Bäckereien, die Thomas Häberle gemeinsam mit Geschäftspartnern in München betreibt, und wenn an diesem Freitag die dritte Filiale an der Frauenstraße eröffnet, ist aus einem Schwabinger Nischenladen eine kleine Kette geworden. In der Tengstraße fing vor zwei Jahren alles an, und seither macht Häberle den Münchnern französische Backkunst schmackhaft. Ein Baguette, luftig, knusprig, innen saftig, bedeutet für den Berufsumsteiger höchsten Brotgenuss – die Vorliebe hat er von seiner Frau übernommen. „Ich bin seit 23 Jahren mit einer Französin verheiratet“, antwortet Häberle gern auf die Frage, wie er überhaupt auf die Idee kam, in ein neues Metier zu wechseln. Nirgendwo ordentliche Flûtes und erst recht weit und breit keine Croissants in der Stadt, die den Namen verdienen: Häberle kannte das Leid unter Münchens Franzosen und machte sich 2012 daran, der Bredouille ein Ende zu bereiten. Das erste Dompierre blieb nicht lange ein Geheimtipp. Die Kunden kamen bald aus der ganzen Stadt, um für Brioche und mehlbestäubtes Weißbrot anzustehen. „Am Anfang dachte ich an eine kleine Boulangerie nebenher, die ich vom Schreibtisch aus hinkriege“, sagt Thomas Häberle, ein gebürtiger Stuttgarter. Aber bald habe er gemerkt, „es lohnt sich, tiefer einzusteigen“.

Als die Warteschlangen in der Tengstraße länger wurden, immer mehr Aufträge kamen aus der Gastronomie, dem französischen Konsulat und Kulturinstitut, wurde Häberle klar, dass er ins Schwarze getroffen hatte. Er mietet einen zweiten Laden in der Maxvorstadt, wo ein Pariser Radioprogramm läuft und fließend parlierendes Personal für die unschlagbare Frankreich-Mischung aus Leichtigkeit und Eleganz sorgt. Und vor einigen Wochen verlegte er die Produktion von der überlasteten Schwabinger Zentrale in neue Gewerberäume an der Landsbergerstraße. Das verschafft Raum für weitere Pläne: Der Münchner Markt ist, wie es aussieht, noch nicht gesättigt.

Allein mit dem kulinarischen Fernweh der Exilfranzosen kann man die Dompierre-Erfolgsstory nicht erklären. Dass der Niedergang einer Großbäckerei vor gut zwei Jahren die Skepsis der Verbraucher gegenüber Brot und Backwaren aus Massenproduktion verstärkt hat, mag eine Rolle spielen. Aber es geht wohl eher um eine grundsätzliche Sehnsucht nach Dingen, die Zeit brauchen und Kennerschaft und die allein dadurch wertvoll erscheinen. Thomas Häberle nennt das den „Manufaktum-Effekt“ in unserem Leben, den Wunsch nach Originalität, nach Sorgfalt in einer Zeit, die von „Vermassung und Konfektionierung“ geprägt ist. Retromode, Vintage-Möbel, „das ist fast eine Nostalgie-sucht“, legt Häberle nach in seinem leicht schwäbelnden Singsang, der ihm aus Stuttgart geblieben ist. Und so treffend er damit den Zeitgeist aufspießt – auch seine eigene Geschichte hat ja zu tun mit dem Wunsch nach Besinnung auf das Einfache. „Ich fühle mich geerdet, seit ich die Boulangerie mache“, sagt Häberle. Um möglichst viel von dem zu begreifen, was sein Personal in der Werkstatt so treibt, hat er sogar ein paar Wochen die Ochsentour in Kauf genommen und sich frühmorgens die wichtigsten Arbeitsschritte beibringen lassen. Vom Schreibtisch an die Teigschüsseln: „Mehr basic geht nicht“, sagt er.

Dass das vermeintlich einfache Handwerk nicht einfach ist, hat der Quereinsteiger schnell gemerkt. Das war es gerade, was ihn faszinierte: Die Präzision, die für ein gutes Produkt aus dem Ofen erforderlich ist, die kompromisslose Suche nach den besten Zutaten und Methoden. Inzwischen kennt er sich aus mit Getreide und Mahlverfahren, mit sogenannten Hubknetern, kapriziösem Sauerteig und dem Glücksgefühl, wenn man den Duft einer ausgeschabten Vanilleschote riecht. Häberle poltert gegen die Verwendung von künstlichen Triebmitteln und Enzymen, die Aroma vortäuschen. Er predigt Entschleunigung und kritisiert deutsche Großbäckereien, die nur auf Masse und Tempo setzten – und die Kunden, die tagein tagaus in Backshops laufen und „Zeugs“ kaufen, das nichts mit Brot zu tun habe. Die Raumnot in der Dompierre-Backstube sei gerade dadurch entstanden, dass immer mehr Kühlfläche benötigt wurde, um den Teig beim Rasten lange frisch zu halten. Denn: „Gutes Gebäck braucht vor allem eines: Zeit. Das zu umgehen, macht keinen Sinn.“

Und Frankreich, Himmel der Boulangers und süßer Patisserie? Schon lange nicht mehr, Häberle winkt ab. Das industriell hergestellte Baguette gewinne bedenklich an Bedeutung, auch wenn sich seit einigen Jahren eine Gegenbewegung vor allem junger Leute formiert. Aber zum Beispiel das Brot im kleinen Ort seiner Schwiegereltern, „geht so“, sagt Thomas Häberle, und man glaubt herauszuhören: Meine Mannschaft kann das besser.

Filmreife Geschichten mag er immer noch, vor allem, wenn sie ihm selbst unterkommen. Wie die von dem Münchner Anwalt, der als Junge in den Ferien immer mit dem Sohn des Bäckers spielte in einem kleinen Ort am Atlantik. Etwas von dem Gefühl von damals muss ihn überkommen haben, als er das erste Mal bei Dompierre einkaufte. Heute arbeitet er in Thomas Häberles Backstube.

ANNE GOEBEL