



Bio-Käse, Brot und Bionade: Chef Frank Althaus und die Verkäuferinnen Christa Marten und Gabriele Gleede zeigen ihr Angebot.

Foto: Anna Schwartz

Hutzel führt Am Diek die Tradition fort, Verkäuferin Christa Marten kennen die Kunden noch von Lembas

Bio-Bäcker: Ein neuer Name, aber seit 1993 ein vertrautes Gesicht

Von Daniel Neukirchen

Wichlinghausen. Christa Marten arbeitet seit 1993 in der Bäckerei Am Diek 9. Der Schriftzug über der Tür mag sich geändert haben, doch das Gesicht hinter der Theke blieb über all die Jahre gleich. Marten sagt: „Es gibt Stammkunden, die mich seit damals kennen.“ Und es gibt Kunden, die heute im Rentenalter sind und schon als Kind Am Diek 9 Brötchen gekauft haben. Diese Adresse in Wichlinghausen ist nämlich mittlerweile seit fast 100 Jahren untrennbar mit dem Duft von frischem Brot und knusprigen Brötchen verbunden. Bereits Ende der 1920er Jahre eröffnete dort die erste Backstube. Vielen Wuppertalern wird die Bäckerei Degener noch etwas sagen. Sie machte 1982 Platz für die erste Biobäckerei Wuppertals: Lembas. Als 2009 nach vielen erfolgreichen Jahren Am Diek die Lichter ausgingen, entschied sich die Bäckerei Hutzel, die Bio-Tradition in Wichlinghausen fortzuführen.

Christa Marten erinnert sich zurück: „Das war sehr traurig damals, als Lembas schließen musste.“ Die WZ berichtete 2009, wie Stammkunden mit Tränen in den Augen die letzten Brote kauften. Weil noch niemand ahnte, dass schon bald wieder Bio-Brote über die Ladenthe-

ke gehen sollten. Die Biobäckerei Hutzel, mit mehreren Standorten in Bochum ansässig, wurde auf das Ladenlokal in Wuppertal aufmerksam. Mit-Inhaber Frank Althaus kannte den damaligen Geschäftsführer. Da Hutzel sowieso schon Back-Waren nach Elberfeld lieferte, schien der Standort logistisch gut zu passen.

Und die Kunden nahmen die Hutzel-Männer, die fortan über das Brot im Firmenlogo sprangen, sehr gut an. Althaus war sich da erst nicht so sicher: „Die Prognose war ungewiss.“ Althaus glaubt, dass

**Schön, dass es
sie noch gibt**

die Kontinuität bei der Kundschaft auch damit zusammenhängt, dass Christa Marten den Leuten schon bekannt war. Die Verkäuferin erinnert sich zurück, dass die Leute zunächst auch das Altbekannte zurückforderten: etwa das Bio-Knäckebrot und Bio-Schwarzbrot. Bei Hutzel gehöre es dazu, sich an den Wünschen der Kunden zu orientieren, daher wurde das Angebot angepasst.

Seit der Corona-Krise sei der Zuspruch dann noch einmal größer geworden. Merten sagt:

„Wir hatten richtige Schlangen vor der Tür.“ Zum einen würden die Leute jetzt noch bewusster einkaufen und auf eine ausgewogene Bio-Ernährung achten, zum anderen sei vielen derzeit ein kleiner Laden lieber als ein überfüllter Supermarkt, glaubt Merten.

Zumal die Bäckerei nicht nur Backwaren anbietet, sondern gleichzeitig einen kleinen Bioladen darstellt. Es gibt eine Mini-Käsetheke, Milchprodukte, Konserven, Tees, Naturkosmetik und Haushaltswaren. Daher wurde die Hutzel-Bäckerei in Wichlinghausen auch im Klopapier-Engpass mitten in der Pandemie zum Geheimtipp.

Das frische Obst und Gemüse kommt an einigen Tagen auch vom Windrather Tal in Velbert. Und landet mittlerweile in den 30 „Greenbags“, die die Bäckerei für ihre Kunden fertig macht. „Das kommt sehr gut an“, sagt Verkäuferin Gabriele Gleede. Hinter dem Angebot steckt eine Lebensmittel-Tüte mit frischen Zutaten und passenden Rezepten, je nach Bedarf etwa für kleine Haushalte oder ganze Familien.

Wenn neue Kunden den rund 40 Quadratmeter großen Laden betreten - der früher noch kleiner war - seien sie oft ganz entzückt, berichtet Gleede. Die sagten dann: „Oh, was für ein süßer kleiner Laden. Das ist ja wie frü-

Serie

Sie werden immer weniger und immer wertvoller: In dieser neuen Serie stellt die WZ traditionsreiche Geschäfte vor, die das Leben in Wuppertal seit Jahrzehnten geprägt haben. Daher sagen wir: „Schön, dass es sie noch gibt.“

her hier.“

Und auch das Brot erinnere an den Geschmack von damals. Das Besondere an den Hutzel-Brotten sei die Zubereitung, sagt Althaus. Verwendet werde 100 Prozent Vollkorn und in der Regel gar keine Hefe. Der von Hand geformte Sauerteig reife zunächst 14 bis 18 Stunden bis es in den Ofen gehe. Auf diese Weise entstehen in der Bäckerei in Bochum rund 8000 Brote wöchentlich, die dann ihren Weg in unzählige Verkaufsstellen der Region antreten, auch nach Wuppertal. Wie Althaus weiß, wurde früher sogar auch am Standort Diek selbst gebacken. Nachdem 1987 bis 1992 das Frauenkollektiv Farina Zwischenstation in Wichlinghausen machte, kehrte die Bäckerei Lembas zurück. Seitdem bleibt Am Diek der Ofen aus.