

Auf gastronomischen Wegen

Die Handwerksbäckerei Schüren aus Gräbendorf unterbreitet Stammkunden und Touristen zunehmend auch gastronomische Angebote. Marktnischen werden mit dem Burgcafé auf Burg Storkow und dem „Bi(e)nenhaus“ am Radwanderweg erschlossen.

Nein, ein „Burgherr“ wider Willen ist Olaf Schüren keineswegs. Seit dem vergangenen Frühjahr betreibt der 46-jährige gelernte Konditor, der 1988 an der Bäckerfachschule Dresden seine Meisterprüfung als Bäcker absolvierte, das Burgcafé auf der wiederaufgebauten Burg Storkow. Zu diesem Projekt kam Schüren eher zufällig: Der Familienbetrieb beliefert die Gaststuben der Fischereigenossenschaft „Dahmetal“ mit Backwaren, und deren Chef ist Mitglied im Förderverein von Burg Storkow. Die historische Anlage wurde ab 1999 in drei Bauabschnitten für rund 13 Mio. Euro komplett saniert. Heute beherbergt das Areal – eine der ältesten Burgen Brandenburgs – das Kultur- und Besucherzentrum des Naturparks Dahme-Heideseen und ist sowohl Anlaufpunkt für Tausende Touristen jährlich als auch Schaufenster für die gesamte Region. Und so kam das Gespräch auf das geplante Café im Burgensemble, das doch am besten von einem guten einheimischen Bäcker betrieben werden sollte. Seniorchef Karl-August Schüren war von der Idee gleich begeistert, doch Junior Olaf war anfangs skeptisch.

Passende Sortimente für jede Saison

„Es ist etwas ganz anderes, ein schlüssiges gastronomisches Konzept für ein Café mit Imbiss zu erstellen und umzusetzen, als in der heimischen Backstube ‚nur‘ Brote, Brötchen und Kuchen zu backen“, wusste das Mitglied des Aufsichtsrats der BÄKO Ost um die Größe der Herausforderung und holte sich bei den Spezialisten seiner Genossenschaft fachlichen Rat. „Das sollte bei unterschiedlicher Sommer- und Wintermiete eigentlich funkti-

onieren“, waren sich die Experten nach Besichtigungen vor Ort einig. BÄKO-Snackberater Andreas Hofmann unterbreitete diverse Vorschläge, wie den Gästen trotz beengter Verhältnisse – das Fehlen von Küche und Produktionsraum beschränkt das Speisenangebot auf der Burg – dennoch mehr als Kaffee und Kuchen angeboten werden

wurde das Angebot „abgespeckt“ und beinhaltet nun weniger geruchsintensive Mahlzeiten für den kleinen Hunger wie Würzfleisch, die „Altdeutsche Bäckerwurst“ von der BÄKO Ost und Aufläufe. Inzwischen hat das Café auch mit dem Außer-Haus-Verkauf von Back- und Konditoreiwaren, die frisch von der Backstube im Heideseer

„40 Jahre Puhdys“ mit Rockkonzert – können sich bei der Bäckerei stärken. Ende 2009 lud die Schüren-Mannschaft sogar zu eigenen Veranstaltungen wie Weihnachtsgansessen und Silvesterball in den Burgsaal ein. Auch ein umfangreicher Partyservice für Familienfeiern in den heimischen vier Wänden wird angeboten – das Angebot reicht vom Kassler im Brot- oder Blätterteig über Spanferkel, Trutzhahn und Prager Schinken bis zum stets frischen Gebäck.

All diese Anstrengungen reichen noch nicht aus, damit für den Cafébetrieb auf der Burg unter dem Strich eine schwarze Null bleibt, fasst Olaf Schüren seine Erfahrungen zusammen. „Doch wir sind sozusagen zum Erfolg verdammt und werden die gastronomische Schiene unseres Unternehmens weiter verfeinern – um diese Marktnische nach und nach auszubauen und auch, weil wir für das Burgcafé für mindestens fünf Jahre in der Pflicht sind und allein dessen Ausstattung bereits viel Geld gebunden hat“, zeigte sich der Bäckermeister kämpferisch.



Viele Stammkunden haben ihre historischen Kaffeekannen ins „Bi(e)nenhaus“ nach Gräbendorf gebracht, wo BM Olaf Schüren und seine Assistentin Christine Tischer damit eine kleine Ausstellung gestalten wollen.

kann. Schließlich wurde das Café mit 35 Sitzplätzen und Verkaufstresen eingerichtet, während zur Saison auf dem Freisitz nochmals 30 Besucher Platz finden.

Die Erfahrungen der ersten Saison gaben dem Skeptiker Olaf Schüren teilweise recht: Während in der Ferienzeit die Touristen in Scharen kommen, herrscht über den Winter – zumal, wenn er so lang und hart ist wie der zurückliegende – absolute Flaute. Auch waren einige Gäste nicht begeistert von der breit angelegten Speisekarte: „Wenn wir in eine Frittenbude wollen, können wir auch gleich am Storkower Markt bleiben“, meinten sie. Also

Ortsteil Gräbendorf angeliefert werden, begonnen. Zudem begleiten die Mitarbeiter der Bäckerei Schüren die Veranstaltungen im großen Festsaal der Burg, der von der Kommune für Feierlichkeiten aller Art vermietet wird, gastronomisch mit süßen und herzhaften Speisen und bieten zudem die Ausrichtung von Familienfeiern und Gesellschaften bis zu 120 Personen zum Festpreis an – inklusive erstklassigem Vier-Gänge-Menü oder kalt-warmem Schlemmerbuffet. Auch die Gäste der Veranstaltungen des Tourismusbüros – die Palette reicht von Musical- und Blasmusikkonzerten bis zur Ausstellung

Umfassendes Marketingkonzept

Seit Anfang Juli verstärkt Konditorin Christine Tischer als Assistentin der Geschäftsleitung das Führungsteam der Bäckerei & Konditorei Schüren GmbH. Die junge Frau hat im Betrieb den Konditorberuf erlernt und nach einer zusätzlichen Ausbildung in der Gastronomie „auf Wanderschaft“ wertvolle Erfahrungen gesammelt, z. B. im Grand Hotel „Schloß Bensberg“ in Bergisch-Gladbach, in der Yachthafenresidenz „Hohe Düne“ Rostock und im Berliner Adlon-Hotel, u. a. als Chefpatissiere. Danach hat sie sich an der Berliner Hotelfach-



Die Eingang zum Burgcafé auf Burg Storkow befindet sich unmittelbar neben dem Tourismusbüro (Bild l.). Für den großen Festsaal (Bild r., unten) planen Olaf Schüren und seine Mannschaft regelmäßig gastronomische Veranstaltungen.

schule zur staatlich geprüften Betriebswirtin im Hotel- und Gaststättengewerbe qualifiziert und die Ausbildungseignerprüfung bestanden. Jetzt will sie für die Gastronomiesparte der Bäckerei eine Marketingstrategie erarbeiten, um eine größere Kontinuität der Angebote zu sichern. Angedacht sind z. B. neue Backkreationen für das Burgcafé als besondere Mitbringsel aus der Storchenstadt Storkow. Auch zusätzliche Veranstaltungen wie ein Rittermahl oder die Beteiligung an der 2. Storkower Kneipennacht Mitte Oktober sind geplant. „Mit diesen Leckerbissen im wahrsten Sinne des Wortes wollen wir mehr Gäste auf die Burg Storkow und in den Saal locken und so auch auf die Backwaren der Bäckerei Schüren aufmerksam machen“, erklärt sie. Erste Ansätze dazu gab es bereits mit Spargelangeboten im Mai/Juni sowie mit frischen Matjes und jungen Schollen im Juni/Juli. Seit August gibt es „Pffiffiges vom Pffiffer-

ling“, während im Herbst Wildgerichte die Hauptrolle spielen. Das neue Marketingkonzept umfasst natürlich auch das am 1. April 2010 eröffnete Café und Restaurant „Bi(e)nenhaus“ in Gräbendorf, das unmittelbar am touristischen Radwanderweg Berlin-Spreewald zur kulinarischen Verschnaufpause bei Kaffee, Kuchen, Eis oder kleinem Mittagstisch einlädt. In einem ehemaligen Baubetrieb ist eine helle und freundliche Einkehrstätte entstanden, die bis zu 40 Gästen Platz bietet. In einem separaten Raum für bis zu 20 Personen wird es Familienfeiern, Weinproben, Schlachtfeste und Skatabende geben, während in der warmen Jahreszeit auch auf dem Freisitz serviert wird. Zur diesjährigen Fußball-WM erlebte hier auch das Gräbendorfer „Public Viewing“ Premiere. Mit diesem Konzept hat sich der 75-jährige Altmeister Karl-August Schüren einen Traum erfüllt, denn erstmals verfügt Gräbendorf über ein gastliches Haus

– abgesehen vom viel zu kleinen Stehimbiss in der Bäckerei. Juniorchef Olaf wählte den Standort aus und dessen Ehefrau Sabine steuerte die Namensidee bei – eine familiäre Gemeinschaftsproduktion also.

Konzentration aufs zweite Standbein

Mit ihrer „Gastronomie-Offensive“, für die inzwischen auch zwei Köche eingestellt worden sind, will sich die Bäckerei Schüren ein zweites Standbein erarbeiten, um den zurückgehenden Umsatz bei Brot und Brötchen auszugleichen. „Wir sind weitgehend von den Touristenströmen abhängig, denn während wir über den Winter nur 600 Einwohner im Ort haben, leben hier in der Saison dank der beiden großen Zeltplätze und der beiden Kindererholungszentren fast 2 000 Menschen“, erläutert Schüren. „Diese jahreszeitlichen Schwankungen spüren wir im Alltagsgeschäft sehr deutlich, zumal inzwischen weitere

Bäckereien und sogar neu errichtete Discounter die Kunden mit Billigangeboten locken.“

Weil jedoch der Handwerksbäcker auch ob der guten Qualität seiner Backwaren nicht über den Preis konkurrieren kann und will, wurden jüngst drei unrentable Filialen in Königs Wusterhausen, Prieros und Wildau geschlossen. Jetzt konzentriert man sich auf die Verkaufsstellen in Gräbendorf und Bestensee sowie auf den Verkauf der Backwaren über Land mit zwei Verkaufsmobilen. Und natürlich auf die gastronomischen Angebote, bei deren Erweiterung auch die Mithilfe der vormaligen Verkaufsmitarbeiter gefragt ist. „Auch wegen der sozialen Verantwortung gegenüber unseren insgesamt fast 30 Mitarbeitern sind wir sozusagen zum Erfolg verpflichtet – und werden künftig das durchaus ausbaufähige gastronomische Neuland erfolgreicher als bisher beackern“, ist Schüren überzeugt. ps

20 Jahre Gärgutträger aus Kunststoff. 20 Jahre Entwicklung, Optimierung und Vielfalt.



**BACKGUT
COMBI**

1989

Premiere der ersten Gärdiele aus Kunststoff



COMPART
GÄRGUT-TRÄGER

1992

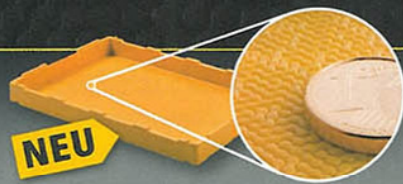
Die nächste Generation: größere Auswahl, magazinfähig



COMPART PLUS

2000

Erfindung der Hohlkammerdiele, höchste Isolierung und Steifigkeit



NEU

Das Original aus Kunststoff
COMPART PLUS

2009

Anwendung ohne Tuch durch optimierte Bodenstruktur

Danke für die erfolgreiche Zusammenarbeit!
Know-how aus Erfahrung.

