

Bäcker in den USA

In Durham steht ein Schild an einer dieser Ausfallstraßen, wo sich normalerweise McDonald's an Tankstelle und Billigmotel reiht. »Guglhupf« steht drauf. Drinnen gibt es Sesambrötchen, Schwarzbrot und Schwarzwälder Kirschtorte. Eine ganz normale deutsche Bäckerei. Mitten im US-Bundesstaat North Carolina. Am Anfang war es nur ein Witz, ein Traum. Wenn nichts mehr geht, dann mache ich halt eine Bäckerei auf, hatte sich Claudia Cooper gesagt, und zwar in Amerika – da, wo immer noch was geht. Irgendwann war es dann kein Witz mehr, ihr Job bei einer Computerfirma in München nervte, und sie dachte, das kann es nicht sein. Das Problem: Sie hatte Handelsbeziehungen studiert. Sie war keine Bäckerin. Gut, sie hatte im Studium mal einen Businessplan aufgestellt, wie das so laufen könnte mit der amerikanischen Bäckerei, und sie war sich sicher: theoretisch sehr gut. Man muss nicht ein Leben lang windelweiches amerikanisches Weißbrot gegessen haben, um zu wissen, dass deutsches Brot konkurrenzlos gut ist, und zwar weltweit: gesund, lecker, noch echt irgendwie. »Mir war klar, eine Bäckerei in Amerika wäre eine Marktlücke«, sagt Cooper. »Die Leute haben hier einen Hang zum Altmodischen, Nostalgischen. *Old Europe* halt.«



Illustration: Daniel Matzenbacher für DIE ZEIT <http://www.matzenbacher.de/>

Doch vor dem Erfolg kommt das Brötchenbacken. Also schmiss sie ihren Job und stand die nächsten zwei Jahre in einer Münchner Backstube. »Da habe ich alles gelernt, was ich so brauchte.« Gleichzeitig heckten sie und ihr Geschäftspartner Hartmut Jahn die Strategie für den Start drüben aus, kauften eine komplette Backstube aus alten Beständen ein und engagierten einen abenteuerlustigen Bäckermeister. Auch den richtigen Standort mussten sie ausfindig machen: Warm sollte es sein, nicht weit vom Meer, mit internationalem Publikum. All das gab es in Durham, das zu einem der bedeutendsten Bio-Tech-Zentren der USA avanciert ist: drei Universitäten in der Nachbarschaft, viele Deutsche. 1997 war es dann so weit. Sie verstaute ihre Backstube in einen Schiffscontainer. »Wir hatten nur einen Versuch, *one shot*, das Geld war unheimlich knapp«, sagt Claudia Cooper. Der eine Versuch hat gereicht. Inzwischen haben Cooper und Jahn 30 Mitarbeiter, ein Drittel davon Deutsche. Demnächst machen sie nebenan ein typisch deutsches Café auf. »Die ersten Jahre waren schlimm«, sagt Claudia Cooper, die 34-Jährige. Von Mitternacht bis abends um sieben stand sie in der Backstube. »Doch wenn es erst funktioniert, dann ist es ein Genuss.« **Jan-Martin Wiarda**

(c) DIE ZEIT 05.08.2004 Nr.33

ZUM ARTIKELANFANG

CHANCEN »

DRUCKVERSION »
PDF-ANSICHT »
VERSENDEN »



1. Wort markieren
2. Button anklicken
3. Erklärung erscheint!

