

## GESCHÄFTSGANG

## Dinkelbrötchen mit Diskurs

**W**ohl die wenigsten Frankfurter im Nordend wissen, dass sich am Merianplatz, dort, wo die Modeboutique Escatira nahezu drei Jahrzehnte verkaufte, einmal das Kaffeehaus Will befand. Nun ist der Kaffee zurück. Die Bäckerei Bio-Kaiser ist vor Kurzem von ihrem bisherigen Standort an der Berger Straße an den Platz gezogen. Einen besseren Ort hätte der Bio-Bäcker aus Mainz-Kastel, der neben diversen Verkaufsstellen in Supermärkten und Bahnhöfen 13 eigene Filialen in der Region betreibt, davon sieben in Frankfurt, nicht finden können. Der Betrieb läuft – im wahrsten Sinne des Wortes – wie geschnitten Brot. Denn die Lage ist bestens, viele kommen hier auf dem Weg zur U-Bahn vorbei. Wer seinen Kaffee vor der Ladentür trinkt, hat nahezu den ganzen Tag Sonne.

Acht Personen gehören zum festen Team, jede kommt aus einer anderen Nation. So vielfältig die Belegschaft, so zurückhaltend ist die Einrichtung, die wie alle neuen Kaiser-Filialen auf einen skandinavisch-schlichten Stil setzt mit hellen Eichenmöbeln und grauen Steinfußböden. Die kräftigste Farbe ist das Beige-Gelb der Polstersessel, die an Bistrotischen stehen. Es ist die vierte Kaiser-Filiale, die der Frankfurter Künstler Daniel Hartlaub mit schwarz-weiß gedruckten Wandbildern gestaltet hat. Die Motive am Merianplatz nehmen Bezug auf das frühere Will-Kaffeehaus.

Die Brote liegen auf schwebenden Holzbrettern, das sieht ebenso schick aus wie die locker auf schmalen Holzleisten an der Wand aufgesetzten Buchstaben und Zahlen für die unterschiedlichen Kaffee- und Teegetränke und ihre Preise. Der kleine Cappuccino kostet 3,70 Euro, die große Tasse 4,50 Eu-

ro. Dinkel spielt bei den Backwaren der Bio-Bäckerei, die auf ein Wiesbadener Bäckerkollektiv zurückgeht, eine besondere Rolle. Wie überhaupt der Geschäftsführer, Volker Schmidt-Skories, großen Wert auf Nachhaltigkeit und Gemeinwohl legt – er hatte die Bäckerei in den Siebzigerjahren übernommen und auf Bio umgestellt. Sein Getreide bezieht er von Bio-Bauern aus der Region. Wenn es in einem Jahr gut läuft, bekommen nicht nur die Landwirte ein Stückchen ab vom Gewinn, sondern auch die Mitarbeiter.

Die Preise sind die üblichen für Bio-Qualität. 2,75 Euro kostet das Stück Dinkel-Apfelstreuselkuchen, 4,20 Euro das Quinoa-Brot (500 Gramm). Brötchen und ein Teil der süßen Stücke werden als Teiglinge angeliefert und hinter dem Laden frisch aufgebacken. Herzhaftes gibt es auch, etwa Quiches mit Ziegenkäse und Datteln (4,65 Euro) und Focaccia mit Kartoffel (4,50 Euro).

Die großzügige und dank vieler Fenster mit viel Tageslicht erhellte Ladenfläche will Schmidt-Skories auch für Veranstaltungen und den Diskurs mit Kunden nutzen. Alle sechs bis acht Wochen soll ein sogenannter Bürgertalk zu gesellschaftlich relevanten Themen stattfinden. Das passt zu dem Buch „Der Bäcker und sein Brot“, das Schmidt-Skories über „beseeltes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften“ geschrieben hat. Einige Exemplare sind auch am Merianplatz ausgelegt. Gelegentlich sieht man Cafébesucher darin blättern. hoff.

**Bio-Kaiser**, Café und Bäckerei, Berger Straße 47 (Merianplatz), Frankfurt; montags bis freitags 7.30 bis 19 Uhr, samstags 8 bis 19 Uhr, sonntags 8 bis 15 Uhr.



Neu am Merianplatz: Die Bäckerei Bio-Kaiser

Foto: Aaron Leithäuser