ENTDECKT

Aloha – Backen im Paradies

Von Reinald Wolf (mailto:r.wolf@matthaes.de) | Donnerstag, 01. Juli 2021



privat

In der Maui Bread Company wird sowohl deutsches als auch hawaiianisches Backhandwerk präsentiert – und kultiviert.

(/news/media/7/In-der-Maui-Brea-Comp-wird-sowo-deuts-als-auch-haw-67129.jpeg)
Deutsches Paar eröffnet auf Maui Betrieb für deutsche und hawaiianische Backwaren.

Wenn Marina Schablack gegen 13 Uhr die Backstube verlässt, erstreckt sich linker Hand in etwa 150 Meter Entfernung ein langer Strand, wendet sie den Blick nach rechts, wölbt sich ein rund 3000 Meter hoher Vulkanberg in den azurblauen Himmel. Es ist der Haleakala auf Maui, der zweitgrößten Insel des Archipels Hawaii, und der 27-jährige Bäckermeisterin bieten sich vor dem grandiosen Hintergrund des nordpazifischen Ozeans vielfältige Freizeitmöglichkeiten – dort, wo andere Urlaub machen.
Wir befinden uns in Kihei an der Südwestküste der insgesamt rund 140.000 Einwohner zählenden Insel. Und Schablack gehört zum Team der Maui Bread Company, die dort 2016 gegründet wurde und die Christine (56) und Stephan Lange (59) am 1. Januar 2020 als Seiteneinsteiger übernommen haben.

Ganz unvorbereitet waren sie nicht: Nach mehreren Aufenthalten auf Hawaii und der mehrfach gestellten Frage, "Wo ist Euer deutsches Brot?" haben sie sich mit dem Thema befasst, auf Hawaii mit einer eigenen Bäckerei nochmals durchzustarten, sagt Stephan Lange.

Angefangen von der Beteiligung an Kursen, wie der Sprache des Brotes und einem internationalen Backkurs an der Akademie Weinheim, bis zu einer Rundreise auf Hawaii, "bei der wir praktisch Standortanalyse betrieben haben und per Zufall auch an die Maui Bread Company geraten sind", skizziert Lange den relativ kurzen Weg zur eigenen Bäckerei im 50. Bundesstaat der USA.

Allerdings hat Corona den recht gut gestarteten Lebenstraum stark ausgebremst. "Nicht weil wir schließen mussten, sondern weil die Touristen ausgeblieben sind", sagt Stephan Lange.

Hawaii ist das Reiseziel von jährlich rund drei Millionen Besuchern. Davon profitiert auch die Maui Bread Company, die rund 80 Prozent ihres Umsatzes mit dieser "Laufkundschaft" macht. Das habe sich jetzt wieder einigermaßen eingependelt, obwohl bei Weitem nicht wieder Besucher aus aller Welt vor Ort seien.

"Aber die Zahl der Touristen ist schon fast wieder so wie vor Corona", sagt Lange. Das Resultat: "Bei uns bilden sich nicht selten zehn, 20 Meter lange Schlangen, wenn wir um 7 Uhr öffnen." Die zwischenzeitlich zwölf Mitarbeiter, inklusive Lange und seiner Frau, haben alle Hände voll zu tun, um die steigende Nachfrage meistern zu können.

Das gilt sowohl für die Produkte der "German-Artisan-Bread-Line" – die vor allem Bäckermeisterin Schablack unter anderem mit Brezeln (150 g) für umgerechnet 3,30 Euro oder einem Dinkelbrot (500 g) für umgerechnet 7,10 Euro bedient – wie auch für die Backwaren der "Hawaiian-Bread-Line".

Für die ist vor allem der einheimische Bäckermeister Chayce Cardenas (23) zuständig, der unter anderem Hawaiian Sweed Bread (mit Kokusnuss, Walnuss, Rosinen und Karotten, 300 g für sechs Euro), Kekse und Toastbrotvarianten produziert.

Die Preise seien für hawaiianische Verhältnisse nicht überzogen, meint Lange. Bis ein 25-kg-Sack Mehl bei ihm in der Backstube sei, koste das umgerechnet rund 50 Euro. Die Lebenshaltungskosten des touristischen Traumziels Hawaii seien eben nicht gerade günstig.

Anzeige



nachrichten/aktuell/erfolgreich-werben-mit-abz-digital-139419)

ADVERTORIAL

Erfolgreich werben mit ABZ-Digital

Das Nachrichtenportal ABZ-Online und der ABZ-Newsletter sind die reichweitenstärksten Digital
Sie unsere Kanäle, um Ihre Zielgruppe für Ihre Angebote zu begeistern.

(/nachrichten/aktuell/erfolgreich-werben-mit-abz-digital-139419)

MEHR LESEN (/NACHRICHTEN/AKTUELL/ERFOLGREICH-W