

Neue Nauener Rundschau

Wo Brot voll Duft das Licht der Welt erblickt Bäcker Klaus Voigt seit 35 Jahren Meister vor Trog und Ofen

Dyrotz. Backen und Backen ist zweierlei. Für nicht wenige ist der Tag erst dann in Ordnung, wenn das richtige Brot auf den Tisch kommt. Alle Bäcker verstehen ihr Fach, und dennoch sind viele Menschen ein halbes Leben lang auf der Suche nach „ihrem Bäcker“.

Ein solcher Bäcker ist Klaus Voigt (60) in Dyrotz an der B 5, wenige 100 Meter von der Autobahn entfernt an einer Fußgängerampel. Diese Ampel muß erwähnt werden, weil Voigts kleines Geschäft sonst leicht zu übersehen ist. Es hat kaum Werbung und braucht sie auch nicht, denn Voigts ausgezeichneter Ruf ist Werbung genug.

Sogar der Verfasser dieser Zeilen „ging ihm auf den Leim“ und nutzt jede Gelegenheit, in Dyrotz ein Zwiebelbrot oder einen Laib „Kornkrone“ zu kaufen.

Mit der Peitsche Ringelsöckchen

1888 gründete Großvater Gustav die Bäckerei. Nebenbei war er ein Pferdenarr. „Gern wüßte ich mehr über ihn. Aber mein Vater, der die Bäckerei 1928 übernahm, kam nicht aus dem Krieg zurück. Und so gab es niemanden, der etwas über Großvater erzählte. Meine Mutter betrieb die Bäckerei zwar weiter, aber bei all der Arbeit, mit Kindern und mit dem Geschäft durchzukommen, blieb keine Zeit, über Vergangenes nachzudenken“, erzählt Klaus Voigt. Er verbrachte Kindheit und Jugend in Dyrotz. Seine Unarten hielten sich in Grenzen, höchstens daß er bei Bauern im Garten Kirschen naschte. „Einer erwischte mich schließlich, holte mich herunter und verpaßte mir mit der Peitsche Ringelsöckchen“.

Natürlich wurde Klaus von Beruf Bäcker und ging dann auf die Wanderschaft. Seine erste und auch letzte Station dabei war Heidelberg, denn schon sechs Wochen später bat ihn seine Mutter, heim nach Dyrotz zu kommen. Geschäft und Backstube waren ihr zu schwer geworden. Heute geht schon Enkel Tommy in fünfter Generation mit seinen vier Jahren durch die Backstube und weiß haargenau, wie man all die interessanten Maschinen ein- oder ausschalten kann. „Wenn ich dann die Bäckerei an die vierte Generation übergebe, mache ich auf jeden Fall eine große Deutschlandrundreise“, begeisterte sich Klaus Voigt. Er begeht am 11. Dezember sein 35. Meisterjubiläum. In den 30er Jahren beispielsweise gab es in der Bäckerei Voigt nur Brot, Brötchen und Streuselschnecken. Vor der Wende durfte Klaus Voigt dann nach HO-Rezepten noch Liebesknochen fabrizieren. Bis zu 800 Brote täglich wurden damals in der kleinen Backstube von Dyrotz hinter dem Bauemhäuschen der Voigts gebacken. Als Spezialität bot sein Geschäft u. a. Buttersandgebäck und Fettsemmeln an. Nach der Wende wehte auch für ihn ein anderer Wind. Der Verkauf von Brot halbierte sich. Dafür aber stieg die Vielfältigkeit des Angebotes auf zwölf Sorten Brot, zehn Sorten Frühstückgebäck und an die 50 Sorten von Kuchen. Filialen entstanden in Nauen und Elstal. Und in Spandau auf dem Marktplatz, wo an drei Tagen der Woche im Sommerhalbjahr Havellandmarkt ist, ist auch die Bäckerei Voigt vertreten. Dort steht Renate Voigt (51), des Meisters Frau, und verkauft ihr Brot aus Dyrotz.

Des Meisters Frau ist unentbehrlich

„Sie kommen vom Lande?“ fragt so mancher Kunde. „Dann nehme ich gleich zwei Brote und friere mir eines davon ein. Ich möchte mal was mit kräftigem Geschmack essen“. Die Kunden wissen Renates Art zu schätzen, denn man kann mit ihr plaudern. Schon von weitem ruft man ein „Hallo“ und steht geduldig in der Schlange. Mittlerweile kennt sie aus den Unterhaltungen der Omis mit ihr fast schon deren Wohnungseinrichtungen oder ob der Hund krank ist. Oft ist statt um 18 Uhr die Ware schon um 13 Uhr verkauft. Kaum wurde im November dieser Havellandmarkt über Winter eingestellt, fährt ihr schon so mancher Spandauer nach und kauft nun sein Brot direkt in Dyrotz.

Ursprünglich war Frau Voigt Serviererin in „Zu den vier Jahreszeiten“ am Bahnhof Finkenkrug. Heute ist ihr Aufgabenfeld natürlich nicht nur der Markt in Spandau. Die Frau eines Bäckermeisters hat neben dem Haushalt auch Korrespondenz, Bestellungen, Buchführung und organisatorisch viel zu leisten. Als unsere Redaktion ihn besuchte, hatte Klaus Voigt im „Gildehaus“ von Caputh bei Potsdam gerade elf frischen Bäckermeistern die Urkunde übergeben, denn er ist „Bäcker mit Leib und Seele“, und dazu gehört eben auch, in der Innung mitzuwirken. Eine seiner Aufgaben ist, Vorsitzender des Meisterprüfungsausschusses im Kammerbereich Potsdam zu sein. Seit der Wende hat er schon an die 100 Urkunden für bestandene Prüfungen übergeben können. In jeder Innung gibt es immer wieder Probleme. Charaktere wie ihn, nämlich ruhig und ausgleichend, braucht man da.

Eine andere Aufgabe ist der Vorsitz im Bildungsausschuß der Bäckerinnung von Berlin-Brandenburg. „Eines der schweren Dinge meines Lebens war, in Berlin vor 500 Bäckern eine Rede zu halten“, gestand Voigt. „Damals hörte ich meinen Herzschlag lauter als meine Worte“.