

„Bei 'ner Stulle weißte, was du hast“

Freitag ist der Tag des Butterbrotes. Berliner entdecken bodenständige Mahlzeit ganz neu

■ VON CONSTANCE NAUHAUS
UND MARIUS ELFERING

Was wäre ein Leben ohne Butterbrot? Um Lorient zweckzuentfremden: möglich, aber sinnlos. Schon Martin Luther wusste das bestrichene Schnittchen zu schätzen und erwähnte die „Putterpomme“ in einem Brief von 1525 als beliebte Kindernahrung. Und welcher Berliner erinnert sich nicht an Mutterns nonchalante Antwort auf die Frage, was es denn zum Abendbrot gebe? „Stulle mit Brot.“

Stulle mit Brot gab es wohl auch bei Jessica Horn zu Hause häufig, schenkt sie den Erinnerungen an die Häufigkeit der mütterlichen Antwort Glauben. Der Name ihres eigenen Ladens stand für die 35-jährige Potsdamerin fest, und so betreibt sie seit zwei Jahren gemeinsam mit der ebenfalls aus Potsdam stammenden Jessyka Mathuschek das Mittagscafé „Stulle mit Brot“ am Savignyplatz in Charlottenburg. Hier gibt es Suppen und Quiches, frischen Käsekuchen, vor allem aber Stullen. „Das war früher doch das Größte“, schwärmt Horn. „Wenn die Mutter frisches Brot mitgebracht, den Kanten abgeschnitten und dir da schön dick Leberwurst drauf gestrichen hat!“

Die Liebe zur Stulle führte die beiden Freundinnen, die sich im Betriebswirtschaftslehrestudium kennenlernten, in den kleinen Laden in den historischen S-Bahn-Bögen mit dem heimeligen Ziegelgewölbe. Den Plan vom eigenen Café mit Cateringservice hegten sie schon länger. Doch was würde funktionieren? „Wir haben als Kinder beide gern Stulle gegessen“, erzählt Horn. „Und das ist einfach ein echtes Stück Berlin!“ So ist es vor allem das Business-Publikum der umliegenden Büros, das hier mittags an einem der Hochtische mit Fensterblick oder an der Wand sitzt, vor sich eine Tagessuppe und daneben eine schöne große Stulle



Brot für Berlin Jörn Persicke, 44, leitet „Die freundliche Butterstulle“ in Mitte

mit gesalzener Butter. Und die besteht den Berliner-Gaumen-Test sofort. Innen ist das noch ofenwarme Sauerteigbrot aus Weizen und Roggen saftig und fluffig, die Kruste aber kross.

Veganes Chutney statt Butter

Doch nicht nur mit Butter kommt das Brot daher. Bei „Stulle mit Brot“ gibt es eine reiche Auswahl an Aufstrichen und Belägen, die meisten davon selbst gemacht, regional und bio. Die Palette reicht vom veganen Chutney und hausgemachtem Landrahm mit Lauch und Honig über Bergkäse mit Rucola und Feigensenf bis hin zu Wacholderschinken mit Kraut und Gewürzgurke. „Der Bestseller ist unsere Thunfischcreme“, sagt Horn. „Viele sagen, sie hätten hier die leckerste Butterstulle ihres Lebens geges-



Ohne viel Chichi Jessica Horn, 35, von „Stulle mit Brot“ am Savignyplatz hat schon als Kind die Leberwurstbrote ihrer Mutter geliebt

sen“, freut sie sich. „Einfach ist ja am leckersten, ohne viel Chichi. Bei ’ner Stulle weißte einfach, was du kriegst.“ Doch an gutes Brot zu kommen, werde für den Normalbürger immer schwieriger, sagt Horn. Der Vormarsch der Backshops an jeder Straßenecke führe zu abnehmender Brotqualität.

Dieser Meinung ist auch Jörn Persicke. „An jeder Ecke gibt es Steinbackbrote zu Preisen, die darauf schließen lassen, dass es sich nicht um hohe Qualität handeln kann“, findet der 44-jährige Berliner. Seit fast 15 Jahren betreibt er „Die freundliche Butterstulle“ an der Marienstraße in Mitte, Café und Naturkostladen in einem. Stullen sucht man hier trotz des Namens allerdings vergeblich. „Wir haben das anfangs eine ganze Weile probiert“, sagt Persicke. Aber es habe keine Nachfrage gegeben. So können hier mittags Salat, Quiche und Suppe gegessen werden, auch warme Tagesgerichte. Doch was die hippen Mittagsgäste in Mitte verschmähen, weiß Berlins Polit-Elite zu schätzen: Persicke catert im Bundestag, bei verschiedenen Minis-

terien und im Bundespresseamt, und zwar vor allem Schnittchen.

„Ich sage immer, wir müssen zurück zum Ursprung, zum Grundprodukt Brot“, erzählt die Besitzerin des Charlottenburger Ladens „Die Stulle“, Marlene Richter. Seit April 2013 achtet sie darauf, dass ihre Kunden besonders hochwertige Stullen erhalten. Alles per Hand von einem ausgewählten Bäcker hergestellt. In ihrem Laden können sich die Kunden die Stullen selbst mit Kräutern oder Gewürzen verfeinern. „So ein dick ge-

„Das Brot muss auch ohne Butter schon genial schmecken. So ein dick geschnittenes Bauernbrot, das hat doch noch was“

Marlene Richter,
Ladenbesitzerin „Die Stulle“

schnittenes Bauernbrot, das hat noch was“, schwärmt Richter. Sie selbst würde nie Brot aus einer Massenproduktion essen. Das sei viel zu günstig, bei solchen Preisen könne einfach nichts Gutes produziert werden. Leider seien aber genau diese Billigprodukte auf dem Vormarsch. Dennoch ist sie sich sicher, dass das selbstgebackene Brot vielen Menschen weiter wichtig ist. Sie beobachtet immer wieder, dass Menschen aus allen Altersklassen darauf achten, gute Qualität auf dem Teller zu haben. Was eine gute Stulle ausmacht, das weiß sie genau. „Das Brot muss auch ohne Butter schon genial schmecken“, sagt sie.

- Stulle mit Brot, Jeanne-Mammen-Bogen 575 (S Savignyplatz), Mo.–Fr. 11.30 bis 17 Uhr
- Die freundliche Butterstulle, Marienstraße 25 (S Friedrichstraße), Mo.–Fr. 8 bis 18 Uhr, Sa. 9 bis 13 Uhr
- Die Stulle, Carmerstr. 10 (S Savignyplatz), Mo.–Fr. 9 bis 21 Uhr, Sa., So. 10 bis 20 Uhr