

Fladenbrot war gestern, Yufka ist heute



Basis für Variationen: Ferdi Temür mit Yufka, einem orientalischen Teig ohne Hefe, der auf einer Platte gebacken wird.

Mittwoch, 12. Juni 2019 / von Martin Blath

Berlin-Brandenburg *Berlin* Seinen Vater Ibrahim zu überzeugen, kostete Ferdi Temür etwas Mühe. Aber es ist ihm gelungen: 2002 hat sich die Kreuzberger Bäckerei BIR-TAT von der Fladenbrot-Herstellung verabschiedet. Seither produziert der kleine türkische Betrieb fast ausschließlich Yufka – jenen hauchdünnen orientalischen Teig, der beispielsweise für Börek verwendet wird.

„Ich wollte damals unbedingt etwas Neues machen, und Yufka war eine Marktlücke“, erzählt der 37-jährige Unternehmer, der das Handwerk bei seinem Vater gelernt hat. Mit diesem Gespür für das auf einer Platte halbgebackenen, noch nicht einmal ein Millimeter dicken Produkts lag Temür offenbar goldrichtig: Rund 700 Kilo verkauft die bio-zertifizierte Bäckerei jeden Tag. „Und am Wochenende kommen wir sogar oft auf eine Tonne.“

Lieferkunden von

LEH bis Bäckereien

Zu den wichtigsten Kunden in Berlin und Brandenburg gehören große türkische Lebensmittelmärkte und Bio-Supermärkte, mit deren Ausbreitung auch BIR-TAT gewachsen ist.

Darüber hinaus beliefert der Betrieb, der die Herstellung konventioneller und ökologischer Backwaren unter einem Dach vereint, kleine Bäckereien und Catering-Unternehmen. Und im Kreuzberger Ladengeschäft deckt die Privatkundschaft sich mit Yufka ein.

Der ohne Hefe produzierte Teig ist die Ausgangsbasis für zahlreiche wohlschmeckende Produkte. Neben Börek lassen sich damit auch Knusperstangen, Apfelstrudel, Lasagne oder die türkische Spezialität Gözleme zubereiten.

Vor der Umstellung des Betriebs wollte Ferdi Temür aus erster Hand erfahren, wie sich Yufka in höchster Qualität herstellen lässt: „Ich habe sechs Monate lang in einer kleinen Handwerksbäckerei in Istanbul gearbeitet.“

Die Kunst liegt vor allem darin, den dünnen Teig so zu behandeln, dass keine Löcher entstehen. Diese knifflige Aufgabe übernehmen bei BIR-TAT längst Maschinen. Ibrahim und Ferdi Temür beschäftigen sieben Mitarbeiter und würden gerne noch mehr einstellen. Aber das fällt ihnen genauso schwer wie den meisten deutschen Bäckereien.

Arbeitsbeginn 6 Uhr –

und trotzdem Personalmangel

„Wir fangen erst um 6 Uhr an und finden trotzdem kaum Leute“, sagt der Junior. So bleibt ihm seit einem halben Jahr nichts anderes übrig, als selbst wieder tatkräftig in der Produktion mitzuarbeiten, obwohl er dafür eigentlich keine Zeit hat. Die bräuchte er zum Beispiel für die Entwicklung eines neuen Produkts namens Katmer.

Der ebenfalls sehr dünn ausgerollte Teig, aus dem auch Brot in der Pfanne gebacken werden kann, wird mehrfach gefaltet und erhält den Charakter eines Croissants, das süß oder herzhaft gefüllt wird. Darin sieht Ferdi Temür wieder eine Marktlücke.