

Die erste Ausbildung zum Bäcker brach er ab, um stattdessen Koch zu werden. Später machte er sich einen Namen als Pâtissier. In Neuseeland fand Olaf Blanke beruflich zu seinen Wurzeln, dem Bäckerhandwerk, zurück



...ich am Ofen



## Wenn der Koch zum Bäcker wird

Der vielleicht beste Bäcker Neuseelands ist gelernter Koch und Deutscher. Der gebürtige Niedersachse **Olaf Blanke** betreibt mit einem Partner **Olaf's Artisan Bakery & Café** in Aucklands Stadtteil Mount Eden und beliefert mit seinem handwerklich hergestellten Brot auch namhafte Restaurants

Wer in der neuseeländischen Hauptstadt Auckland nach dem besten Bäcker der Stadt fragt, stößt früher oder später auf **Olaf's Artisan Bakery & Café** in Mount Eden. Der Mann, der dem Geschäft in bester Auflage seinen Namen gibt, heißt vollständig Olaf Blanke, ist gebürtiger Deutscher und gelernter Koch. Wenn er in seiner zum Café-Bereich hin offenen Backstube steht, muss der gebürtige Niedersachse manchmal schmunzeln. Schließlich hat er seine erste Ausbildung als Bäcker in Celle nicht zu Ende gemacht und ist heute ausgerechnet mit diesem Handwerk sehr erfolgreich selbstständig. „Den Abbruch der Bäckerlehre habe ich oft bereut, aber damals lockte mich die Küche einfach mehr“, sagt der heute 47-Jährige. Ende der 1980er absolvierte er die Kochausbildung im

*Alpenhof* in Garmisch-Partenkirchen. Weiter ging es ins *Sheraton* am Frankfurter Flughafen, wo Olaf Blanke die erste Commis-Stelle in der Pâtisserie antrat. Im *Sheraton* lernte er seine heutige Frau Oranna kennen – eine ehemalige Ballerina in der Ausbildung zur Hotelfachfrau – und freundete sich mit Pâtissier Ralf Schmidt an. Er war es auch, der Olaf und Oranna Blanke Jahre später mit dem Neuseeland-Virus infizierte.

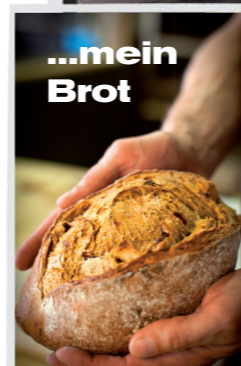
Bis es soweit war, machte sich Olaf Blanke in Deutschland einen Namen als Pâtissier. Er arbeitete u.a. im *Hotel Bad Schachen* in Lindau, in der *Käfer Kurhaus-Gastronomie* und im *Aukamm Hotel* in Wiesbaden, wieder für Käfer in der Gastronomie in der Alten Oper in Frankfurt und für einen Care-Caterer in Düsseldorf. Die Liebe zum Bäckerhandwerk ließ ihn dabei nie los: „In meiner Freizeit

und im Urlaub habe ich immer wieder Praktika in Bäckereien gemacht.“ Wegen einer Schulterverletzung entschied sich Olaf Blanke für eine Umschulung zum Informatikkaufmann und arbeitete dann acht Jahre als Personalentwickler eines großen Unternehmens in Stuttgart.

2004 besuchten Olaf und Oranna Blanke das erste Mal Ralf Schmidt in Neuseeland. Er war inzwischen Fachlehrer/Senior Lecturer beim Manukau Institute of Technology in Auckland. „Neuseeland mit seiner großartigen Natur und seinen entspannten Menschen hat uns auf Anhieb gefallen“, erinnert sich Olaf Blanke. „Außerdem hatten Oranna und ich immer vor, im Ausland zu leben. Das geregelte Leben in Deutschland begann uns zu langweilen.“ Es folgten noch drei weitere Urlaube in Neuseeland; bereits beim zweiten stand das Thema „Leben und



...meine Frau



...mein Brot



...mein Arbeitsplatz

Olaf Blanke in der modern ausgestatteten Backstube, die vom Café-Bereich offen einsehbar ist. „Wir haben nichts zu verbergen. Bei uns kann jeder zuschauen, wie unsere guten Brote entstehen“



...unsere Brotauswahl

Olaf Blanke verwendet nur beste Zutaten, die überwiegend aus Neuseeland kommen, und backt seine Brote in bester handwerklicher Tradition – mit langer Teigruhe und ohne Zusatzstoffe

Arbeiten vor Ort“ im Fokus. Im Mai 2008 wagte das Paar dann den großen Schritt und wanderte nach Neuseeland aus.

„Der Start war nicht ganz einfach“, berichtet Olaf Blanke. „Ich habe verschiedene Stationen als Bäcker und Pâtissier absolviert, auch in leitender Funktion gearbeitet, aber ich hatte immer im Hinterkopf, mein eigener Chef zu werden.“ Mithilfe eines Bekannten wurde der Traum schließlich wahr: „Ich habe Robert Heeps angerufen und gesagt, dass ich mich gern selbstständig machen will, es aber nicht allein finanzieren kann.“ Robert Heeps fand die Idee spannend, und dann ging alles sehr schnell: „Der Anruf war am Samstag, am Montag begann die Suche nach einem geeigneten Gebäude.“ Das Erfolgsrezept von **Olaf's Artisan Bakery & Café**, das im Juni 2011 eröffnet wurde, heißt schlicht und

einfach Qualität. „Hier kann ich nun das realisieren, was seit Jahren in mir schlummerte: der Wunsch, richtig gutes Brot zu machen.“ Olaf Blanke backt seine Brote in bester handwerklicher Tradition, mit langer Teigruhe und ohne Zusatzstoffe. Die hochwertigen Zutaten kommen fast ausschließlich aus Neuseeland, das Dinkelmehl indes aus Deutschland. Die Palette seiner Backkunst reicht vom französischen Baguette über deutsches Vollkornbrot bis zum italienischen Ciabatta. Ferner gibt es Brötchen und feine Pâtisserie-Gebäcke. Olaf Blankes Leidenschaft gilt jedoch seinem Sauerteigbrot.

*Olaf's Artisan Bakery & Café* hat inzwischen 17 Mitarbeiter; Oranna Blanke ist Managerin des Cafés. Das Café mit Frühstücks- und Bistro-Karte macht den Löwenanteil des Umsatzes aus. Der Anteil des eigentlichen Brotverkaufs über die

Ladentheke in Mount Eden sowie auf dem Markt steigt stetig. Darüber hinaus beliefert Olaf Blanke mehrere namhafte Restaurants in Auckland mit seinem Brot. Der Chef lässt es sich nicht nehmen, täglich selbst mit in der Backstube zu stehen und freut sich über den Erfolg des Unternehmens: „Zurzeit steigt der Umsatz monatlich um vier bis sechs Prozent, und am Wochenende ist es schwer, im Café einen freien Platz zu finden.“

Obwohl es in Neuseeland nicht einfach ist, gute Mitarbeiter zu rekrutieren, die den Dienstleistungsgedanken mittragen, soll *Olaf's Artisan Bakery & Café* in Kürze auch zum Abendessen geöffnet sein. Keine Frage: Olaf und Oranna Blanke haben im Land der Kiwis ihre neue Heimat gefunden. Für sie steht fest: „Wir wissen definitiv, dass wir nicht mehr nach Deutschland zurück wollen.“ *Sabine Romeis*