



Die Erleuchtung

Frisches Brot und anderes Gebäck sind nicht lange haltbar. Eine kleine Düsseldorfer Manufaktur konserviert es nach japanischem Vorbild für die Ewigkeit — in Form von kunstvollen Lampen

Text: Julius Schneider

M

Mit ruhiger Hand führt Merlin Cleven die Heißklebepistole am Boden des Baguettes entlang, klebt eine dünne Korkplatte darauf und steckt den Stecker ein – es leuchtet! Dass Merlin sein Geld mit Lampen aus Brot verdienen würde, war nicht geplant.

Der 25-jährige Düsseldorfer ist Leiter von Pampshade, einem kleinen Unternehmen mit drei Mitarbeitenden, die Brot, Brötchen und Gebäck in LED-Lampen verwandeln. Einer dieser Berufe, für die es keine Ausbildung gibt und die meist durch Zufall entstehen. So wie bei Merlin, der eigentlich mal Bäcker werden wollte.

Doch nach fünf Monaten brach er die Ausbildung ab. Das frühe Aufstehen und die Rollerfahrten im Morgengrauen zur Bäckerei waren mit Merlins Liebe zum Sonnenlicht nicht vereinbar. Eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann bei einer großen deutschen Supermarktkette punktete mit angenehmeren Arbeitszeiten, aber Erfüllung fand er nicht. Es war sein Vater, der auf einer Geschäftsreise in Tokio leuchtende Brötchen und Baguettes entdeckte. Peter Cleven, der für eine japanische Firma Maschinen für Bäckereien in Deutschland vertreibt, nahm Kontakt zu Yukiko Morita auf. Die Japanerin erfand während ihres Kunststudiums die Lampen aus echten Laiben und machte daraus ein Unternehmen mit inzwischen zehn Mitarbeitenden. Merlins Vater nahm einige Exemplare mit nach Deutschland, zeigte sie seinen Kunden und stieß auf große Begeisterung. „Die Bäcker waren fasziniert“, sagt Merlin, „aber noch besser fanden sie es, wenn ihre eigenen Brote erleuchtet werden.“

Es dauerte fast zwei Jahre, bis Vater und Sohn eine deutsche Niederlassung von Pampshade gründen konnten und auch die EU-weite Herstellungslizenz erhielten. Eine Bedingung war, einen Japaner oder eine Japanerin einzustellen, um die Kommunikation zu erleichtern. In Düsseldorf, wo die größte japanische Gemeinde Deutschlands lebt, war das kein Problem. Doch wie werden die Lampen aus Brot so gut wie in Japan? Um die gleiche Qualität zu gewährleisten, flog ein Mitarbeiter von Yukiko für zwei Wochen nach Düsseldorf und führte Merlin, Clara und Makiko, die japanische Mitarbeiterin, in die Kunst der Herstellung ein. „13 bis 16 Stunden Handarbeit stecken in der Produktion einer Lampe“, weiß Merlin. „Dazu kommt noch die



Alles strahlt: Obwohl Merlin Cleven seine Bäckerlehre abgebrochen hat, verdient er heute sein Geld mit Brot

Trocknung von mehreren Wochen.“ Am Anfang steht ein frisch gebackenes Brot. Der Boden wird herausgeschnitten und das Innere entfernt. Nur so viel, dass die Form erhalten bleibt und die Kruste nicht zusammenfällt. Über zwei Wochen bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit wird das Wasser entzogen, um das Brot haltbar und stabil zu machen.

„Ich höre oft die Frage, ob die Lampen schimmeln. Aber das ist ausgeschlossen“, sagt Merlin. Nach dem Trocknen trägt er von außen Epoxidharz auf, damit die Form für immer konserviert ist. Im Inneren beginnt dann die Feinarbeit: Die getrocknete Krume muss vorsichtig entfernt werden. Teppichmesser, Minischleifmaschine und Holzspatel haben sich bewährt. Damit die Brote möglichst natürlich aussehen, ist die Außenwand

unterschiedlich dick – an der dünnsten Stelle nur drei Millimeter. Etwas zu viel Druck und die Kruste platzt auf. Ist die Feinarbeit getan, bekommt das hohle Brot von innen eine Schicht aus Harz. Beliebt, aber mit Abstand das schwierigste Gebäck sind Croissants. Denn das,

Das luftige Innere und die zart-splittrige Kruste eines Croissants sind für Merlin eine Herausforderung

Fotos: Pampshade



Durch Handarbeit und Kunstharz wird ein Dinkelbrot zum ewigen Symbol für Backkunst

Yukiko Morita erfand die Lichtskulpturen während ihres Kunststudiums und beschäftigt heute zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

was sie auszeichnet – ihr luftiges Inneres und die zartsplittrige Kruste – werden für Merlin und seine Kolleginnen zur Herausforderung. „Es braucht viel Übung, ein Croissant auszuhöhlen und zum Leuchten zu bringen, aber es ist möglich“, erzählt Merlin. Der LED-Streifen, der das Innere erhellt, stammt von Yukiko Morita, ebenso wie die Batteriemodule mit nur einer LED für kleinere, kabellose Backwaren. Ursprünglich basierte ihre Idee auf Nachhaltigkeit, denn anfangs verwendete sie nur Brot, das weggeworfen werden sollte. Inzwischen ist sie davon abgekommen. Es werden Laibe gebacken, die nie gegessen werden, weil sie leuchten sollen. Ist das Verschwendung? „Ich verstehe den Gedanken, aber wir werfen nichts weg, wir schaffen etwas Neues, ein ewiges Symbol für Handwerk und Kultur“, sagt Merlin.

In einigen Bäckereien und Cafés strahlen bereits Baguettes oder Croissants von den Wänden. Doch auch Hobbybäcker:innen können ihr Backwerk verewigen lassen. Damit das funktioniert, sind drei Versionen eines Brotes nötig. „Die Arbeit ist so fragil, da kann schnell etwas kaputt gehen“, weiß Merlin aus Erfahrung. Solange der Hype ums eigene Sauerteigbrot nicht zu Ende ist, dürften sie bei Pampshade genug zu tun haben. Das eigene Backkunstwerk kann nun nicht nur auf Instagram Eindruck machen, es leuchtet heller denn je – und für immer. ●



Fotos: Pampshade, Oliver Schwarzwald