

26.03.2015 (Aktualisiert 18:48 Uhr)

Von Patrik Stäbler

Crowdfunding für Omas Kuchen

Jungunternehmen vermarktet Backwerk von Münchner Seniorinnen



Irmgard Oertel mit ihrem versunkenen Apfelkuchen. (Foto: Patrik Stäbler)

München / sz **Die besten Kuchen backt Oma: Diese goldene Küchenregel macht sich das junge Unternehmen Kuchentratsch zunutze. Es lädt Seniorinnen zum Backen ein und verkauft die Kuchen an Cafés und Caterer. Den jungen Gründerinnen geht es aber nicht nur ums Geschäft: Sie wollen auch Einsamkeit und Armut im Alter bekämpfen.**

An ihren ersten Kuchen erinnert sich Irmgard Oertel noch genau, Anfang der 1950er-Jahre war das. Für die Konfirmation ihrer Schwester durfte das Mädchen alleine einen Baumstamm backen. „Ein einfaches Rezept, aber ich war so stolz!“, erzählt Irmgard Oertel. In den folgenden Jahrzehnten vergeht kaum eine Woche, in der sie nicht am Herd steht. „Ich habe in einer großen Familie gelebt“, sagt die 76-Jährige. „Eigentlich habe ich immer gebacken.“

Backen und Tratschen sind eins

Zuletzt jedoch ist es für sie schwieriger geworden, Abnehmer für ihre Kuchen zu finden. Zwar lebt auch die Tochter in München, doch deren Familie lehnt immer häufiger ab – der Figur wegen. Und so muss sie nicht lange überlegen, als sie in der Zeitung von einer jungen Firma namens Kuchentratsch liest. Deren Idee: Seniorinnen zum gemeinsamen Kuchenbacken einladen. Irmgard Oertel ist erstmals in die Kuchentratsch-Backstube gekommen. Mit dabei hat sie ihre jahrzehntelang erprobten Rezepte – sonst nichts. Schließlich stellt das Unternehmen sämtliche Zutaten und Geräte zur Verfügung. Mit der Gemächlichkeit einer älteren Dame, die weiß, dass sich Hast und Hektik nie auszahlen, bereitet Irmgard Oertel zwei Kuchen zu, tratscht mit den Frauen am Nachbarherd, trinkt Kaffee und hat sichtlich Freude. „Mit geht es ja auch darum, andere Menschen zu treffen“, sagt sie.

Im Gegensatz zu ihrer Gemächlichkeit stehen Katharina Mayer und Katrin Blaschke. Die beiden 25-jährigen Gründerinnen eilen durch die Backstube, schreiben hier eine Bestellung auf, reden dort mit dem Lieferanten. Erst kürzlich hat das Duo ihre Backstube im Münchner Westen bezogen. Der Umzug ist zugleich Startsignal dafür, „dass es jetzt ernst wird“, erklärt Katharina Mayer. Fast ein Jahr lang haben die beiden Studentinnen Kuchentratsch auf Probe betrieben. In der Kantine des Zollamts mieteten sie sich einmal pro Woche ein, luden Seniorinnen zum Backen und verkauften die Kuchen an Cafés und Caterer. Doch als die Nachfrage immer weiter stieg, und es in der Kantine zu eng wurde, fassten sie einen Entschluss: Eine eigene Backstube muss her.

Also kratzten die jungen Frauen ihr Geld zusammen, nahmen Darlehen von Bekannten auf und starteten eine Crowdfunding-Kampagne im Internet, um die Finanzierung zu stemmen. In der neuen Backstube wird nun dreimal die Woche gebacken. Zudem soll es bald einen Verkaufsraum geben; bislang läuft die Bestellung übers Internet. Seit dem Umzug ist Kuchentratsch nicht länger bloß ein Hobby für Mayer und Blaschke; beide sind jetzt fest im Unternehmen angestellt – auch, wenn sie sich noch kein Gehalt auszahlen.

Arbeit auf 450-Euro-Basis

Die rund 20 „Kuchentratsch-Omas“, wie Katharina Mayer sie liebevoll nennt, sind dagegen auf 450-Euro-Basis angestellt. Tatsächlich sei dieser Nebenverdienst ein Beweggrund, sich zu melden, berichtet die 25-Jährige. „Wir hätten das am Anfang nicht gedacht, aber Altersarmut ist hier ein Riesenproblem.“ Immer wieder höre sie von ihren Bäckerinnen, dass diese mit 300 bis 400 Euro pro Monat über die Runden kommen müssten. „In München ist das fast unmöglich.“ Zum Kampf gegen Altersarmut kommt für Kuchentratsch ein zweiter so-

ziale Aspekt: „Gerade viele Seniorinnen leben alleine und sind einsam“, sagt Katharina Mayer. „Wir geben ihnen hier eine Möglichkeit, unter Leute zu kommen.“ Die Aussichten, dass sich das Unternehmen auch wirtschaftlich rechnet, sind laut Katharina Mayer gut.

Aktuell verkauft der Betrieb rund 75 Kuchen pro Woche – vor allem an Cafés und Restaurants, aber auch für Firmenfeiern und Geburtstage.