



Arnulfs-Bäcker Johann Allkofer (54) ließ seine Immobilie zum Apartmenthaus umbauen.

Foto: altrofoto.de

Die neuen Brötchen des Arnulfs-Bäckers

LEBEN Johann Allkofer war bekannt für die besten Brezen der Stadt. An Ostern 2014 machte die Backstube dicht. Das Haus wird ein Domizil für Städtereisende.

VON HELMUT WANNER, MZ

REGENSBURG. Es war die längste Baustelle auf dem Arnulfsplatz: Zwei Jahre und sechs Monate nach dem Johann Allkofer in seiner Arnulfs-Bäckerei sein letztes Osterbrot gebacken hatte, nähert sich der Tag der Übergabe. Am 1. November gehen an der ehemals ersten Brezen-Adresse Regensburgs eine Eisdiele und ein Apartmenthaus an den Start.

„Zu den Weihnachtsmärkten möchten wir schon die ersten Gäste begrüßen“, sagt Nemo Kriwoschek-Magnusson von „DeinButler.de“. Der Lieferservice setzt nach eigenen Angaben auf das zweite Standbein Ferienwohnungen. Am Arnulfsplatz 5 betreibt „DeinButler“ elf Apartments in einer Größe zwischen einem und drei Zimmern. In die ehemaligen Verkaufsräume der Arnulfs-Bäckerei zieht „Gelato del Paradiso“. Giancarlo Minisgallo vom „Restaurant Paradiso“ hat sich den Raum gesichert für selbst gemachtes Eis und Pizzastücke „to go“.

Die Front der Ehemaligen

Mit Ausnahme des Kneitinger-Mutterhauses steht jetzt am Arnulfsplatz die Westfront der Ehemaligen: Vom ehemaligen Arnulfs-Bäcker, zwischen dem ehemaligen Velodrom und der ehemaligen Brauerei Emslander, ist nur noch die bunte Fassade mit historisierenden Elementen übrig. Die Schatten des Schriftzugs „Arnulfs-Bäckerei“ werden in diesen Tagen übertüncht und ausgelöscht.

„2,5 Millionen Euro wird am Ende wohl die Kernsanie-

Eisdielen-Betreiber Carlo (45)

Foto: altro



Ein Stück Alt-Regensburg ist ausgelöscht: So dürfen wir die Arnulfs-Bäckerei in Erinnerung behalten.

Foto: Archiv/Peter Ferstl

lung des Altbaus gekostet haben“, rechnet Allkofer vor. „Am Anfang war ich von einer Million ausgegangen. Aber bei einem Altbau kannst du nicht planen. Die Kosten sind explodiert, obwohl viel Eigenleistung drinsteckt. Das Haus habe ich mit meiner Familie ausgemalt.“

Der Aufzug ist noch nicht zugelassen. Nach einem Gang über Stahltreppen, mit bulgarischen Muschelkalkplatten belegt, bis hinauf zur Dachterrasse mit (noch verpacktem) Whirlpool könnte der Betrachter den Eindruck gewinnen, hier wollte jemand reinen Tisch machen mit seiner Bäcker-Vergangenheit.

Außer zwei Sichtbalken, einer mit der Jahreszahl 1660, ist hier nichts mehr übrig geblieben. Die alten Holztreppe, die

Türstöcke und das alte Parkett wurden ausgebaut. Hausbesitzer Johann Allkofer sagt zwar zu Recht, er habe sie den Auflagen des Brandschutzes opfern müssen. Aber groß scheint der Schmerz nicht gewesen zu sein. Denn: „Beim Stahlbau schlägt mein Herz höher. Stahlbau wäre meins gewesen“, sagt der Bäckermeister im Hinterhof. Dort wird gerade an der Feuertreppe geflext, Musik in seinen Ohren. „Bäcker wurde ich nach dem Abitur. Ich hätte gerne Maschinenbau studiert.“

Der Gewinn ging gegen Null

Johann Allkofer hat sich der Familientradition gebeugt. Seit 1919 waren die Allkofers die Bäcker vom Arnulfsplatz. 1985, unterm alten Anton Allkofer, sei die Arnulfs-Bäckerei auf dem Zenit gestanden. 30 Jahre später blieben suk-

zessive die Kunden aus. „Die Gewinnmargen gingen gegen Null. Die Kunden haben sich nur die Rosinen rausgepickt. An Weihnachten, Kirchweih und Ostern kauften sie unsere Spezialitäten. Küchel und Krapfen mit Butterschmalz gab es nur bei uns. Das übrige Jahr versorgten sie sich bei der Konkurrenz der Industriebäcker.“ Allkofer zog die Reißleine und sperrte an Ostern 2014 zu.

Emotionslos geht er durch die 650 Quadratmeter völlig entkernten Altbau. Die Backstube dient heute als Fahrradkeller, Heizung und Abstellraum. Die Maschinen wurden verkauft oder verschrottet. Stadtfotograf Peter Ferstl hat sie noch in Funktion fotografieren können.

Der Bäckermeister wider Willen bekannt: „Ich bin froh, dass es vorüber ist.“ Statt morgens um 1 Uhr steht er seit zweieinhalb Jahren um 6 Uhr auf. Wenn er den Baustellenstress hinter sich hat, will er sich seinen Hobbys widmen. Reisen und Oldtimer. Er schraubt an einem alten Flossen-Mercedes. Nur noch an Weihnachten hilft er seiner Mutter Ingeborg (81) beim Backen. Vanillekipferl und Spitzbuben schmecken dann wie früher. Die Rezepte hat er zu Hause.

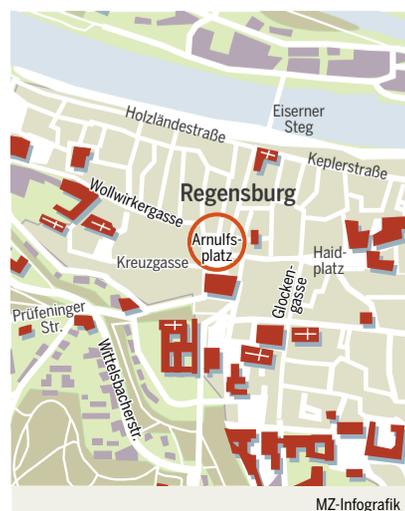
Johann Allkofer bäckt mit 54 Jahren jetzt Immobilien-Brötchen: Aus vier Wohnungen machte er deren zwölf. So will der Produzent der besten Breze der Stadt am Touristen-Hype rund ums Welterbe teilhaben. Mit Ausnahme der Wohnung seiner Mutter sind alle komplett an den „Butler“ vermietet. Die Dienstleister betreiben im Erdgeschoss auch ihr Büro.

Ingeborg Allkofer zieht demnächst in den ersten Stock zurück, vorübergehend ist sie zu Bekannten in die Dechbettener Straße umgezogen. Sie hatte die Schließung der Bäckerei damals am schwersten genommen. Beim Interview im April 2014 traten schon beim Anschneiden des Themas Tränen in ihre Augen. 53 Jahre war diese Backstubenluft, eine aromatische Melange aus Kuchen, Erdbeer-Cremeschnitten und Brot, ihr Lebenselixier gewesen. Sie stand hinterm Ladentisch, wickelte Brotlaibe in weiches graues Papier und bediente mit Liebe und Hingabe Kundenwünsche. Heute sagt sie uns: „Ich habe festgestellt, es gibt auch noch etwas anderes als die Bäckerei. Alles ist vergänglich.“

STÄDTETOURISMUS MIT BUTLER

► Dein Butler wurde in Regensburg bekannt als besonderer Lieferservice für mehrere Restaurants, mit denen sie Verträge abgeschlossen haben. Zehn Autos mit dem Butler-Logo fahren in der Stadt. Die Fahrer tragen eine Art Butler-Uniform.

► Seit zwei Jahren setzt das Dienstleistungsunternehmen auf den Städtetourismus. Butler betreibt Ferienwohnungen. Arnulfsplatz 5 ist die publikumswirksamste Adresse.



MZ-Infografik