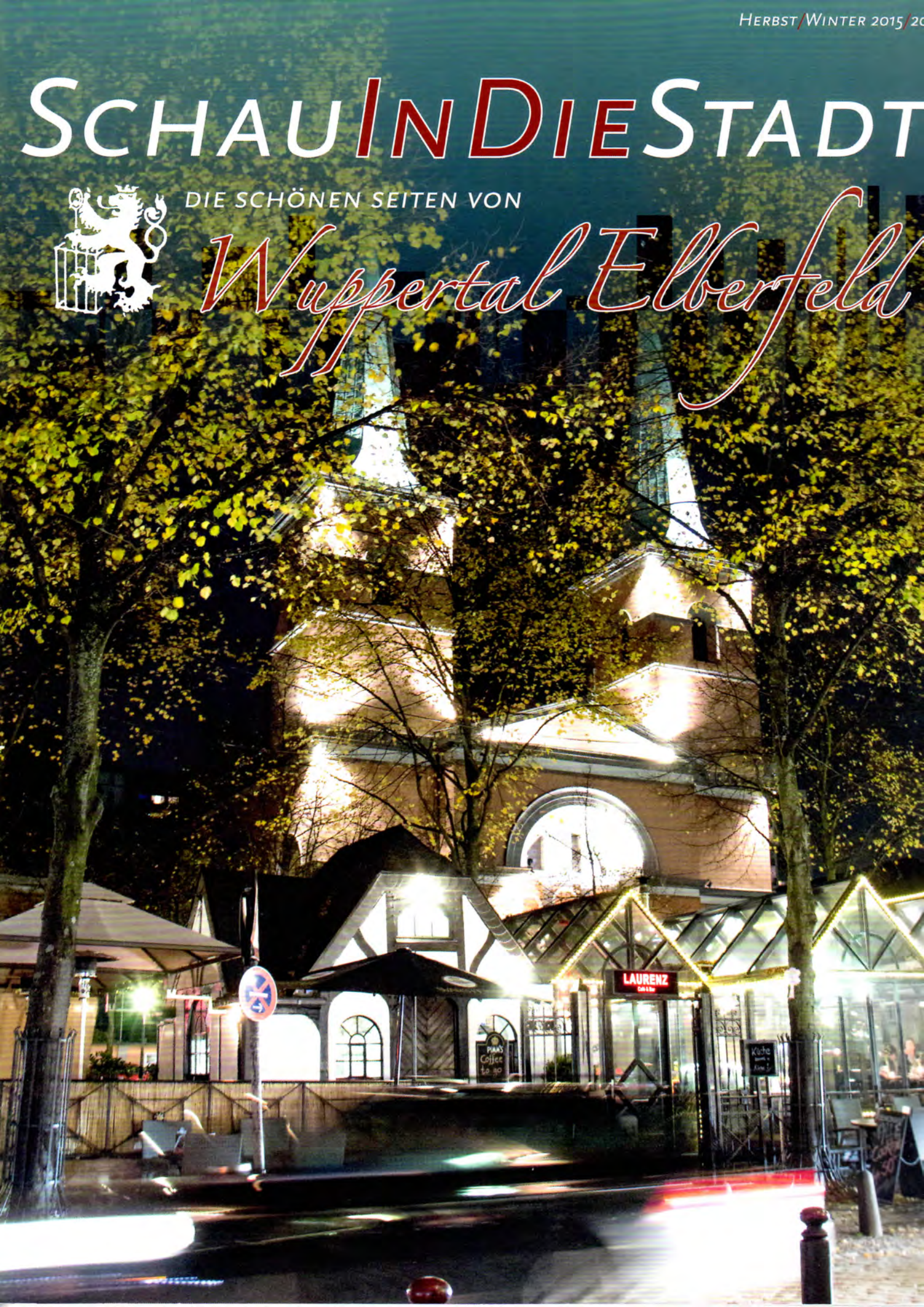


SCHAU IN DIE STADT



DIE SCHÖNEN SEITEN VON

Wuppertal Elberfeld



– DIE FABELHAFTE WELT DES HERRN MYSKA – HERR MYSKA UND SEIN AUE PROJEKT

Fast unbemerkt hat sich seit 2008 eine Baustelle etabliert, die im nächsten Jahr fertiggestellt sein wird.

Deutschlands ehemals jüngster Bäckermeister wird auf der Fläche des ehemaligen Kunz Sanitärhandels in der Aue 14 ein Areal von 2800 m² entstehen lassen, in der Form in Deutschland einzigartig: Eine gläserne Backstube, eine Bio-Bäckerei, die den Namen auch wirklich verdient, Gastronomie mit Außenterrassen, Büroräume und vieles mehr. Doch zuerst zurück zum Anfang:

1981 übernimmt der damals 21-jährige Detlef Myska den elterlichen Betrieb. Diese, 1956 eröffnete Bäckerei, ist der Grundstein für eine Expansion auf allerhöchstem Niveau! Mittlerweile wird an 5 Standorten in alter traditioneller

Form vor Ort gebacken und ausschließlich unverfälschte Rohstoffe verwendet, also keine Backhilfsmittel, keine chemischen Zusätze, keine Fertigmischungen, nichts Industrielles, nichts Gefrorenes. Da wird noch selbst gemahlen und 2.500 bis 3.000 Kunden täglich verbrauchen und schätzen den einzigartigen Geschmack der Backwaren von Myska.

Alle Brotsorten sind durch ein Ökoinstitut zertifiziert. Rapsöl, Olivenöl und Butter heißen u.a. die Zutaten, keine gehärteten Fette oder Transfettsäuren. Detlef Myska weiß, wovon er spricht. Als einzige Naturlandbäckerei in Wuppertal steht er wie kein anderes Unternehmen für Nachhaltigkeit, Gesundheit, Energieeffizienz und Ökologie. Standardisierte Massenware kommt

bei ihm nicht in die Tüte. Die rund 40 Mitarbeiter schätzen seine verantwortungsbewusste Personalführung und das soziale Engagement in der Stadt. Gleich mehrere Schulen werden zu Selbstkostenpreisen beliefert, damit die Schüler und Schülerinnen ein qualitativ hochwertiges Frühstück genießen, gleiches gilt für die Versorgung von sozialen Initiativen.

Doch zurück zum Projekt in der Aue. Durch das Wachstum und geänderte Produktionsweisen ist am Hauptstandort Briller Straße im Laufe der Jahre der Platzbedarf stetig gewachsen. Die vorhandenen Platzreserven wurden komplett ausgeschöpft. Zudem machen die fehlenden Parkplätze und der Lieferverkehr hier permanent Probleme. Eine Verlegung wurde unabdingbar. Detlef



Myska wollte aber nicht, wie sonst üblich, auf die grüne Wiese gehen – wofür es durchaus ökonomische Argumente gäbe – sondern in den Innenstadtbereich. Seit es das „backende Handwerk“ gibt, waren die Backstuben immer auch dort, wo die Menschen lebten – im Dorf, in der Stadt. Dorthin gehört nach der festen Überzeugung von Detlef Myska auch heute die „Handwerksbäckerei“. Er wollte nicht durch Neu-Erschließung noch mehr bebaute, versiegelte Fläche schaffen, sondern bereits „gebrauchten Boden“ neu nutzbar machen.

An der Aue fand er den richtigen Ort, seitdem wird gestaltet, saniert und erweitert. Die fabelhafte Idee von Herrn Myska ist, ein offen zugängliches und doch klar abgegrenztes Areal zu schaffen. Es wird an ein Gehöft aus früheren Zeiten erinnern – da, wo einst der

Fronhof zur Aue und gegenüber eine Getreidemühle standen. Auch gibt es Platz für den Verkauf anderer Produkte wie Obst und Gemüse sowie für regelmäßige, saisonale oder auch einmalige Ereignisse und Aktionen, z.B. für Ausstellungen, Kunsthandwerk, kleine Messeveranstaltungen oder Antik-Trödelmärkte.

Bei der Sanierung und Erweiterung sind Erhalt der ursprünglichen, nicht denkmalgeschützten Bausubstanz, Naturschutz und Energieeinsparung wichtige Überlegungen. Die derzeit zu 100 % versiegelten Flächen sollen möglichst geöffnet werden. Neue, intensiv begrünte Terrassen sowie auf Natursteinpflaster ausreichende Parkplätze sollen entstehen. Ein Teil der Dächer wird begrünt. Dort werden Roggen, Weizen, Dinkel, Sonnenblumen oder



Kürbis angepflanzt. Der Wärmeschutz aller Gebäude wird optimiert. Die nach Süden ausgerichteten Dächer, teilweise verglast, sollen energetisch für Photovoltaik und Solarthermie genutzt werden. Die Abwärme der Bäckerei wird für Heizung- und Brauchwasser-Erwärmung zurückgewonnen. Das Regenwasser soll für die Grünflächen und die Sanitäranlagen genutzt werden, eventuell auch für die Klimatisierung. Erdwärme könnte zum Kühlen oder Heizen zum Einsatz kommen. Zeitgemäße, effiziente Heiztechnik und vorrangig Fußbodenheizung in Verbindung mit der gezielten Nutzung der Sonnenwärme sorgen emissionsarm für Komfort in den Gebäuden. Nach Meinung von Detlef Myska gehört ökologisch verantwortliches Handeln in allen Bereichen zu einem „echten Bio-Bäcker“.

Das in 2016 fertigwerdende Projekt könnte ein Musterbeispiel für eine gelungene Verbindung aus traditionellem

Handwerk und modernem, service-orientiertem Einzelhandel, aus gewachsener Bausubstanz und umweltschonender, energiesparender Technologie werden. Das für Wuppertal so wichtige, citynahe Quartier um Aue/Friedrich-Ebert-Straße und Luisenstraße würde so eine weitere tolle Aufwertung erfahren.

Eine 5-Sterne-Bäckerei mit Aussicht auf die Schwebbahn, Schwimmoper und Stadthalle, 8 Meter hohen Decken, 120 m² großen Terrassen und ein 70 m² großer Wintergarten werden ein einmaliges Ensemble sein, welches auch ein Anziehungspunkt für Touristen sein wird, die u.a. einen Backprozess von Anfang bis Ende „besichtigen“ möchten, kurz um: Eine Attraktion mehr im Tal!

„Die fabelhafte Welt des Herrn Myska“ wird mit Sicherheit auch unsere sein. Ihr Engagement und die Verwirklichung Ihrer einzigartigen Naturlandbäckerei,

sehr geehrter Herr Myska, verdient unseren Respekt und wir freuen uns auf die Eröffnung im nächsten Jahr!

JÜRGEN BERGMANN

