

## HANDWERKSBACKEREI MACK

Reportage



# BACKEN

FÜR

# STERNE KÖCHE



Die Handwerksbäckerei Mack ist eine Bäckerei am Rande der Schwäbischen Alb mit einer langen Mühlen- und Bäckereikultur. Von Westhausen aus gehen deren Produkte täglich in 33 Filialen und an eine Vielzahl von Großkunden in der Gastronomie.

In der großen modernen Produktionsstätte in Westhausen, einer Backstube mit den Ausmaßen einer Produktionshalle, sorgen 270 Mitarbeiter rund um die Uhr für frisches Brot und Backwaren der handwerklichen Spitzenklasse. Über mehrere Generationen, seit 1925, fühlt man sich hier der ursprünglichen handwerklichen Brotbackkunst verpflichtet. Zu den verschiedenen Kunden, zu denen u.a. auch Spitzenköche in ganz Deutschland gehören, pflegt Bäckermeister Hans-Günther Mack einen engen Kontakt. So kann man schnell auf Wünsche eingehen und individuell gewünschte Produkte herstellen.

### Beliebtes Backwerk

Gerd M. Eis schwört u.a. auf das Brot – bei Mack stimmen Qualität und Philosophie, denn das Beste sei gerade gut genug für die Gäste der „Ente“. In diesem, über die Grenzen Wiesbadens hinaus berühmten Restaurant, spielen die guten Produkte aus der Handwerksbäckerei von Hans-Günther

Mack eine wichtige Rolle. Die Brote und Baguettes mit ihrer ausgeprägten Aroma-bildung, der gut gelockerten Krume und zartsplittigen Kruste gehören zum Brotkorb der „Ente“ genauso wie die anderen Produkte aus der Backstube. Aber auch Alfons Schubbeck und Jeunes Restaurateur Joachim Kaiser von Mayer's Keller in Nördlingen schwören auf die Produkte von Bäckermeister Hans-Günther Mack. Joachim Kaiser über sein Verhältnis zu Mack und seinen Produkten: „In unserem Stübli wie auch in unserem Garten servieren wir eine echte Regionalküche. Bei uns werden ausschließlich frische Produkte verarbeitet. Deshalb räumen wir diesen besonders leckeren Erzeugnissen einen angemessenen Platz auf unserer Karte ein.“

So wird aus Partnerschaft zwangsläufig Freundschaft. Folgerichtig ist Hans-Günther Mack auch oft Gast bei seinen Kunden und dabei für jede neue Idee oder Anregung dankbar: „Das Vertrauen solcher Kunden, wie Eis und Kaiser ist uns wichtig, es spornt uns an.“ Die Mack'sche Strategie

heißt Konzentration auf die Stärken und steht auf zwei Säulen. Im Verkauf in seinen Geschäften werden nur Mack'sche Originale, die von den Kunden auch als solche wahrgenommen werden, angeboten. Über die ganze Sortimentsbreite, denn vor Ort tritt Hans-Günther Mack mit einem Vollsortiment auf – vom Brot bis zu Feingebäck und bis zur Sahneschnitte. Frische wird nicht nur behauptet, sondern auch realisiert. Parallel dazu ist Mack seit Jahren mit einem professionellen Auftritt im Internet vertreten: Das Angebot reicht von Produktinformationen bis hin zu Rezepten und Ernährungstipps. Über einen Online-Shop kann nach Herzenslust alles aus der Backstube geordert werden.

### Wie alles begann

1983 erfolgte die Übernahme durch die dritte Generation unter der Leitung von



Neueste Renner: die Ostschruppe und das qualitativ einzigartige Wellnessbrot.



Jeune Restaurateur Joachim Kaiser von Mayer's Keller, Nördlingen

Hans-Günther Mack. 1983 erfolgte die Eröffnung des ersten Fachgeschäftes, 1995 die Eröffnung des ersten Bäckercafés und 2000 der Einzug in die neue Backstube in Westhausen. Mack hatte die neue Produktionshalle in Westhausen gebaut, um den gewachsenen Anforderungen gerecht werden zu können. In der geräumigen Halle gilt vor allem Effizienz und Linienarbeit. Produziert wird in direkter Linie vom Knetter bis zur Expedition. Sämtliches Brot wird – natürlich auch die unverzichtbaren schwäbischen Brezeln mit dem dicken Bauch sowie das hauseigene Spezialbaguette – auf dem Thermoöfen gebacken.

#### Gute Rohstoffe für gutes Brot

Mit der Auswahl des Getreides fängt bei Mack das Brotbacken an. „Wir verwenden“, so Hans-Günther Mack, „alte Getreidesorten aus rückstandslos kontrolliertem Anbau, die in unserer Heimat herangewachsen sind.“ Er verzichtet auf Fertigmischungen und stellt die Produkte von Grund auf selber her. Die Brote und Brötchen werden alle mit naturbelassenem, ungebleichtem Steinsalz gebacken.

Erstaunliche backtechnische Verbesserungen erreicht Mack durch eine Anlage, die das Backwasser veredelt, die Elisa Wasser-technologie. Die erklärt er so: „Das Ausgangswasser fließt in den ElisaTOR. Dabei wird es durch dynamische Wirbelkammern geleitet, um 'körperlich wieder fit' zu werden. Weiter strömt es in Crystallkammern – nach der Edelsteinheilkunde: durch Am-

pullenkammern gefüllt mit Nuggetgold, Mineralien und Quellwasser.“ Gefragt nach dem Ergebnis und dem Nutzen der Anlage hebt er hervor, dass es zu einer Steigerung der Qualität des Backwassers kommt, was zur Folge hat, dass sowohl ein deutlich sichtbarer, kalkulierbarer backtechnischer Nutzen als auch lebendigere und wolligere Teige das Ergebnis sind.

#### Leckere Vielfalt

Der aromatische hausgemachte Natursauerteig, der nach der traditionellen Rezeptur des Großvaters zubereitet wird, reift über 20 Stunden und gibt den Broten ihr unverwechselbares Aroma. Täglich werden über 50 verschiedene geschmacksstarke Brote zum größten Teil in reiner Handarbeit hergestellt. Abnehmer für die Mack'schen Produkte sitzen nicht nur in der unmittelbaren Region. Bis weit nach Süden sind die Fahrzeuge aus Westhausen unterwegs, um die kostbare Fracht an die Großverbraucher zu bringen, die da heißen Karstadt und Coffeehaus Cup&Cino. Anfragen gibt es u.a. von Michael Hoffman vom Restaurant Margaux in Berlin und dem Kempinski Hotel Heiligendamm, Starbucks und einem Bio-Hotel aus Südtirol.

Neuester Renner im Sortiment von Hans-Günther Mack ist die „Ostschrippe“, die in allen Geschäften mit Erfolg angeboten wird. Viel kopiert, aber bisher in der entsprechenden Qualität nicht erreicht, ist das Wellness Brot aus Westhausen, ein einzigartiges Vollkornbrot aus 100 % feinvermahlenem Bio-Vollkorn. Durch die besondere und schonende Teigbereitung ist das Brot leicht verträglich und eine Bereicherung für jedes Hotel oder Restaurant.

Mit viel Hingabe und Leidenschaft entwickelt Hans-Günther Mack neue Rezepte. In seinem Arbeitszimmer steht eine große Buddha-Statue. Von diesem großen Meister gibt es ein Zitat, das sinngemäß lautet: Wenn man einmal wisse, wie der Teig zu Brot wird, dann verstünde man auch, was Erleuchtung sei. Ein gutes Stück des Weges ist der Genussmensch Hans-Günther Mack schon gegangen und einigen Gastronomen hat er gezeigt, was Qualität aus der Backstube ist.

dmp

## Hitverdächtig – die neuen Scheiben von KRAFT



### Jetzt **NEU** in Scheiben:

- herzhaft-milder  
KRAFT Lindenberger
- **BRANDNEU:** mild-aromatischer  
KRAFT Mildammer

In bewährter KRAFT Käse-Tradition, erstklassiger Qualität und hervorragendem Geschmack! Für die Zubereitung von vielfältigen Snacks und perfekt für Buffets. Bieten Sie Ihren Gästen nur das Beste!

### Ideale 1kg-Verpackung:

- zwei praktische und trennbare Packungshälften à 25 Scheiben
- leichtes Öffnen und schnelle Entnahme

### ÜBRIGENS:

Den brandneuen KRAFT Mildammer gibt es auch als 2,5kg-Block!



Mehr Informationen unter:  
**0180/33 33 441**

(0,09 €/Min. aus dem deutschen Festnetz)



www.kraftfoods-ausserhaus.de

