

HANDWERKSBACKEREI MACK / Nach dem Neubau der Produktionsstätte in Westhausen floriert die Produktion

Immer mit dem Ziel besser zu werden

In Turin präsentiert Bäckermeister Hans-Günther Mack zurzeit auf der Gourmet-Messe „Salone Gusto“ einen Teil seiner Kreationen. Neben der Edelgastronomie, dem sich Genussmensch Mack verschrieben hat, gilt das Hauptaugenmerk des Betriebs mit knapp 300 Mitarbeitern dem Filialgeschäft.

VON SASCHA KURZ

WESTHAUSEN ■ „Wer aufhört besser zu werden, hat aufgehört gut zu sein.“ Dieser Spruch zielt den Aufgang von der Produktionshalle zu den Büroräumen. Seit dem Jahr 2000 gibt es die Gebäude in Westhausen. „In Bopfingen-Aufhausen, seit 1925 Stammsitz der Familienbäckerei, war alles zu eng geworden“, erzählt der Chef Hans-Günther Mack, der sich als Teamspieler sieht – eng dran am Tagesgeschäft, ständig im Kontakt mit seinen Mitarbeitern, in Besprechungen oder direkt in der Produktionshalle.

Obwohl der Betrieb ständig wächst, wird die traditionelle Backkunst gepflegt und geschätzt, sagt Hans-Günther

Mack. Alle Produkte werden zum größten Teil in Handarbeit hergestellt und in den 33 Filialen an Mann und Frau gebracht. Dem Handwerklichen verpflichtet, lädt die Bäckerei regelmäßig zu „Backstufenführungen“ ein, bei denen die Besucher selbst zupacken und die Leckereien probieren können. „Ab 4 Uhr morgens erhalten die Gäste dabei einen umfassenden Einblick ins Bäckerhandwerk“, sagt Hans-Günther Mack lächelnd, während er die Treppe zur Backwarenherstellung hinunter geht.

Mit dem Umzug nach Westhausen gab Mack seinem Drang, neue Ufer zu erkunden, nach. „Der Kontakt zum Feinschmecker-Lokal „Meyers Keller“ in Nördlingen veranlasste mich zum Einstieg ins Metier der Edelgastronomie“, erinnert sich Mack, der das Familienunternehmen 1982 von seinem Vater übernommen hatte. Effektiv für die Gastronomie Gebäck herzustellen und damit Defizite im Servicebereich der Gastronomen auszugleichen, war eine Herausforderung für den experimentierfreudigen Bäckermeister. „Seit zwei Jahren bin ich gut vertreten im Edelgastronomie-Geschäft“, freut sich der 46-Jährige heute über eine lange Referenzliste der Bäckerei: Diese reicht von Fernsehkoch Vincent Klink über Alfons Schuhbeck, für den ein spezielles, dunkles und säuerlich schmeckendes „Schuhbeck-Baguette“ in Westhausen entsteht, bis zu zahlreichen Hotels wie dem „Kempinsky TaschenbergPalais“ in



Handarbeit ist in der Produktionshalle in Westhausen an der Tagesordnung. Beliefert werden nicht nur die 33 Filialen in der Region. (Fotos: Oliver Polenz)



Ideenreicher Bäckermeister: Hans-Günther Mack.

Dresden, „dessen Direktor den Weihnachtsstollen bei uns bestellt“.

Dennoch ist dieser Geschäftszweig „nur“ zehn Prozent des Umsatzes, soll aber weiter wachsen. „Wir haben rund 1 000 Rezepturen in petto und wir probieren viel aus“, meint Mack. Verhandlungen mit großen Kunden stehen an, sind aber noch nicht spruchreif.

Beim Vorbeigehen an einer Maschine rollen Macks Mitarbeiter gerade Teigränder zusammen, aus dem Teigband entstehen viele kleine Apfelstollen. „Die werden heute vorbereitet, über Nacht gekühlt, morgen gebacken und an die Filialen ausgeliefert“, erläutert Mack. Zwei andere Mitarbeiterinnen verpacken große, gefrorene Volksfestbrezeln versandfertig in Kartons. „Die Wahrscheinlichkeit, dass Sie in Norddeutschland auf Volksfesten Mack-Brezeln essen, ist ziemlich groß“, sagt der dreifache Vater stolz.

Sein neuestes Projekt gart in einem Backofen, beaufsichtigt von Hermann Hafner. „Von einem namhaften Hotel wurde uns ein Muster geschickt verbunden mit der Anfrage, ob wir so etwas herstellen können“, erzählt Mack, als Hafner das Ergebnis aus dem Ofen hievt: „Wurzelbrot“ soll es heißen. Bei der Herstellung sind die Kenntnisse Macks über die Zutaten gefragt.

Regionalität gepaart mit kontrolliertem Anbau sind dem Bäcker wichtig. „Bad Urach liefert die beste Dinkelqualität“, schwärmt er. Doch auch Spezialitäten wie Kürbiskerne aus China, türkische Sultaninen oder Sonnenblumenkerne aus den USA finden sich in den Backwaren des Hauses.

Die Ideen gehen dem leger gekleideten Bäckermeister Hans-Günther Mack offenbar nicht aus und sorgen dafür, dass der tägliche Mehlverbrauch von rund 5000 Kilogramm stetig steigt.