

SÜDWESTDEUTSCHE ZEITUNG

Hier wird das Brotbacken noch als Kunst gepflegt

In der Großbäckerei Mack in Westhausen setzt der Chef auf Handarbeit – Zum Kundenkreis gehören auch Luxushotels

Die Backstube Mack ist in und um Aalen ein Begriff. Viele Hände sorgen in der Westhausener Großbäckerei für Frische und Qualität, das Mehl kommt aus der Region. Nobelhotels von der Ostsee bis zur Isar zählen zu den Kunden.

Von Martin Geier

Es ist vier Uhr früh an einem Samstag im Spätsommer. Dünne Nebelschwaden liegen über den Feldern und Wiesen unterhalb der Kapfenburg, dem imposanten Deutschordenschloss an der Grenze zu Bayern. Vor Macks Backstube in Westhausen, einem Zweckbau in der Form einer großen Schuhkachel, trippelt der sechsjährige Lukas Fuchs ganz aufgeregt von einem Bein aufs andere. Dass er mit seinen Eltern eine Bäckerei besuchen darf, hat ihm das frühe Aufstehen wohl nicht so leicht gemacht wie der Gedanke, dass er dort selber Brot backen darf. Das hat ihn regelrecht aus dem Bett getrieben.

In dem weißen Schutzmantel aus Mikrofaser sinkt der Bub geradezu und schaut aus wie Zwerg Nase. Er ist der Jüngste im Verein Härtsfeld, der sich zu so früher Stunde bei Hans-Günther Mack angesagt hat. Der Verein wurde vor 75 Jahren von Dienstmädchen und Arbeitern gegründet, die das karge und steinige heimatliche Härtsfeld auf der Suche nach Arbeit verlassen mussten. Manche haben es gerade bis Aalen geschafft.

Doch ehe für Lukas das Abenteuer beginnt, muss er einige Belehrungen über sich ergehen lassen, vorbei an vielen Rühr- und Knetmaschinen und vorbei an Menschen, die behände Teigwürste zu Brezeln schlingen. Die vier schnellen Frauen produzieren an diesem Morgen 16 000 Brezeln. Zwischendurch darf Lukas mit Schokolade überzogene Erdbeeren probieren, vom Zwetschenkuchen naschen und Vanillepudding kosten.

Dann stehen die Härtsfelder unvermittelt vor der „Dickem Emma“, dem Herz der Backstube Mack. Der Backofen ist so groß, dass ein Kleinwagen hineinpassen würde. Dort führt Michael Enslin das Kommando. Da alles computergesteuert abläuft und die Brötchen schon zu den Transporttrampen unterwegs sind, zupft Enslin jetzt noch am Teig der Ciabatta-Brote. Das Mehl dazu kommt aus Luxemburg, das Olivenöl extra vergine aus Italien – es rangierte bei einem Test der Zeitschrift „Feinschmecker“ unter den ersten zwanzig. Wenn die „Dicke Emma“ einmal stehen bliebe, wäre das der Super-Gau. Fast hätte es den schon gegeben, als der Monteur bei einer Revision versehentlich eine Fotozelle mit Klebstoff beträufelte und sich an-



Wird ich Bäcker, wenn ich groß bin? Der sechsjährige Lukas ist bei der Betriebsbesichtigung jedenfalls schon mal mit einem großen Klumpen Teig. Foto Geier

schließend nichts mehr bewegte. Mack erinnert sich mit Grausen daran.

„Das Beste ist für uns gerade gut genug“, sagt Hans-Günther Mack, ein Qualitätsfanatiker ohne Gleichen. 1982 hat er in Aufhausen, einem Ortsteil Bopfingens, die elterliche Bäckerei übernommen; er in der Backstube, seine Frau hinter der Verkaufstheke. Bereits ein Vierteljahr später machte er seine erste Filiale auf, heute sind es 35. Der Betrieb platzte aus allen Nähten, vor allem entsprachen die Produktionsabläufe nicht mehr Macks Vorstellungen. 1999 baute er dann seinen großen Schuhkarton in Westhausen, unmittelbar an der Auffahrt zur Autobahn Ulm-Würzburg. Denn sein Brot und seine Backwaren sind inzwischen in Berlin ebenso gefragt wie in München oder Köln.

Selbermachen heißt das große Geheimnis von Hans-Günther Mack, und sein Erfolg gründet auf dem Fleiß und der Motivation der insgesamt mehr als 300 Mitarbeiter. „Wir verdienen hier mehr als in jeder anderen Bäckerei“, sagt eine junge Frau, und ergänzt, dass man dafür auch etwas tun muss. Der Chef bemerkt dazu trocken, er unterscheide in seinem Betrieb nicht nach gelernt oder ungelernt, sondern nach arbeitswillig oder nicht. Seine Begeisterung für das Bäckerhandwerk und den Umgang mit guten Ausgangsprodukten versucht er auch auf seine Mitarbeiter zu übertragen. Das scheint insofern zu

klappen, als in dem Westhausener Betrieb mit unglaublicher Schnelligkeit und Präzision gearbeitet wird.

Nur einer Sache lässt man in der Backstube Mack unendlich viel Zeit: dem Produkt selbst. „Mit gutem Brot ist es wie mit gutem Wein“, sagt die Betriebsleiterin Roswitha Meier, „beide brauchen Zeit und Hingabe zum Reifen.“ Denn ehe Brot, Ciabatta, Olivenstangen, Wecken und Brezeln gebacken werden, ruhen sie viele Stunden im Kühlen. Dort können sich die Enzyme bilden, die Brot und Brötchen später so schmackhaft machen. Bei Mack gibt es weder Backmischungen noch andere Fertigprodukte, selbst der Pudding für die süßen Teile wird mit Vanilleschote und Milch an Ort und Stelle gekocht. Vier bis fünf Tonnen Mehl werden täglich verbraucht, und das Getreide ist im rauen Klima der Alb gewachsen.

„Brotbacken ist eine Kunst“, sagt Hans-Günther Mack und erinnert an die großen Löcher, die früher im Brot oft zu finden waren, als es noch keine Fertigmischungen und Teiglinge aus Fernost gab. Da sitzt der Bäcker drin, sagte früher der Volksmund, „und das ist auch ein Zeichen von Qualität“. Candida Müller, sozusagen die Mutter des Härtsfelder Vereins, nickt beifällig. Gerade schiebt sie sich ein Stück Stollen in den Mund, den Mack demnächst in großer Auflage an eine Dresdner Adresse schickt, wo er als Dresdner Christstollen verkauft werden wird. Kürzlich stand in einer Münchner Zeitung, Alfons Schubecks (ein bekannter Koch und Gastronom) hausgemachtes Brot sei sensationell – geliefert hat es Hans-Günther Mack, aber auch das Luxushotel Kempinski in Heiligendamm an der Ostsee oder das Hilton in Berlin gehören zu seinen Kunden. Hoch gelobt wird Mack mit seinen „regionalen“ Backwaren nicht nur im „Feinschmecker“, auch bei einem abendlichen Bankett beim Salone del Gusto in Turin waren Macks frisch aufgebackene Gourmetvollkornbrote der Hit bei den italienischen Gästen. „Wir sind Spezialisten für alles, was andere nicht machen“, betont der Chef.

Inzwischen ist Lukas' Stunde gekommen, er darf sein eigenes Brot backen. Da krempelt er die Ärmel seines weißen Fließmantels hoch, greift mit den nassen Händen in den fertigen Teig, formt einen Batzen, der lange Fäden zieht und legt ihn auf die Waage. Eine Kinderhand voll Teig, eine zweite kommt hinzu. Dann nimmt er den Bollen und formt ihn in einer Mehllwanne zu einem runden Klumpen. Basta. Wenn er und die Härtsfelder sich beim anschließenden Vesper gestärkt haben werden, ist auch Lukas' erstes selbst gebackenes Brot fertig.