Hamburger Abendblatt Donnerstag, 10. Dezember 1998

Leckereien vom Öko-Bäcker

In der Backstube der Backland GmbH entstehen um sechs Uhr morgens Zimtsterne aus Vollkornteig. Das Weihnachtsgebäck ist so nahrhaft, daß es sich gut als Zwischenmahlzeit eignet. Foto: PATRICK PIEL

Wer sich umweltbewußt und gesund ernähren möchte, findet in Hamburg zur Weihnachtszeit ein passendes Angebot aus Vollkornstollen, Lebkuchen und Keksen.

Von ANGELIKA HILLMER

In der Adventszeit verführen Gans und Stollen zur Völlerei. Doch nicht alle Leckereien sind Gift für die schlanke Linie, manchmal wird selbst der Lebkuchenmann zum Gesundheitsapostel: Wenn er zum Beispiel vom Ofenblech der Backland GmbH stammt, einer von drei Hamburger Öko-Bäckereien, die die Stadt mit Vollkorn-Weihnachtsgebäck versorgen.

Mit 40 Kuchen- und neun Kekssorten, die nicht gleichzeitig, sondern saisongerecht angeboten werden, hat Backland die größte Vielfalt an süßem Gebäck aus dem ökologischen Landbau. „Unser Betrieb hat neben der gesunden Ernährung ein zweites Ziel: die Integration von Menschen, die Unterstützung bei der Eingliederung in den Arbeitsmarkt brauchen. Deshalb haben wir uns sehr früh auf die arbeitsintensive Konditoreiware konzentriert, um möglichst vielen Menschen helfen zu können", sagt Harald Langhoff, Geschäftsführer bei Backland.

Das gemeinnützige Unternehmen beschäftigt 20 Mitarbeiter in der Bäkkerei und in drei Läden (in Winterhude, Eimsbüttel, Eppendorf). Es beliefert außerdem 20 Kindertagesheime und ebenso viele Reformhäuser, Cafés, Naturkostläden oder Kantinen.

Ebenfalls 20 Menschen stehen in der Vollkornbäckerei Effenberger in Lohn und Brot, die ihre Bio-Backwaren in sechs Geschäften (in Winterhude (2), Altona, Eimsbüttel, Uni-Viertel, Altstadt) verkauft. Sie produziert hauptsächlich Brot, hat in der Vorweihnachtszeit aber auch Stollen, Mandel-Lebkuchen, Zimtsterne und Honigkuchen im Sortiment. „Wir wissen, daß unsere Kunden die Brote oft auch verschenken", sagt Thomas Effenberger, „zur Weihnachtszeit nehmen sie statt dessen Stollen oder Lebkuchen."

Auch die Bäckerei Wittmaack, die am ersten Oktober auf dem Gut Wulfsdorf in Ahrensburg ihren Betrieb eröffnet hat, mischt mit im Weihnachtsgeschäft. Dort locken Butterstollen, Kekse und Marzipanhörnchen, die im Hofladen des Demeter-Gutes sowie in 18 Reformhäusern und Naturkostläden erhältlich sind.

Die Öko-Bäcker eint die Sorgfalt, mit der sie ihre Waren von der Herstellung der verschiedenen Teige über das Gären bis zum ofenfrischen Brot, Keks oder Kuchen begleiten. Denn ihnen stehen keine Backhilfsmittel zur Verfügung oder Fertigmischungen, die sich nach Maschinentaktzeiten verbacken lassen. „Bei uns hat jedes Brot fast eine persönliche Betreuung", sagt Backland-Geschäftsführer Langhoff schmunzelnd.

Nicht nur die fehlenden chemischen Gehilfen erfordern eine individuelle Fürsorge sondern auch die Rohstoffe aus dem ökologischen Landbau. Sie erfüllen zwar stets die Qualitätsnormen, sind aber nicht so gleichförmig wie die Zutaten aus konventioneller Erzeugung. Langhoff: „An der Konsistenz des Teiges erkennen wir, ob wir noch nachbehandeln müssen. Anschließend müssen die Produkte eine ganz bestimmte Zeit gehen, bevor sie in den Ofen kommen. Das erfordert, wie auch das Backen, eine genaue Beobachtung."

Die Zutaten der Öko-Backwaren gleichen sich: Meist wird das volle Korn verwendet, denn seine Randschichten (sie fehlen bei weißen Mehlen) enthalten besonders viel Ballaststoffe, Vitamine, Mineralien und Spurenelemente sowie ungesättigte Fettsäuren. Um dem Öko-Adventsgebäck die richtige Süße zu geben, kommen Naturprodukte wie Honig und Vollrohrzucker zum Einsatz. Raffinierter „Industriezucker" ist dagegen in der Branche verpönt.

Daß alle Zutaten aus dem ökologischen Landbau stammen, versteht sich von selbst – sonst dürften die Bäcker ihre Ware nicht unter dem Begriff „bio" anbieten. Dies schreibt eine europäische Kennzeichnungs-Verordnung vor, nach der sich die Bäckereien zertifizieren lassen müssen. Anschließend inspiziert alljährlich ein Mitarbeiter einer von der EU zugelassenen Kontrollstelle die Backstuben.

Wem das noch nicht transparent genug ist und wer gleichzeitig Frühaufsteher oder Nachtschwärmer ist, kann selbst einen Blick in den Winterhuder Backland-Betrieb werfen: durch die „Schau-Fenster" der Backstube, frühmorgens zwischen drei und sieben Uhr.

Weitere Öko-Bäcker bieten in Hamburg ihre Ware an, produzieren jedoch nicht in der Stadt: Reesdorfer Hof, Bohlsener Mühle, Bäckerei Gutbrodt. Die Finkenwerder Bäckerei Bahde hat kein Weihnachtsgebäck-Sortiment, verkauft aber über den Naturkosthandel Stollen.