

EINST INSELBACKSTUBE, JETZT REGIONALE DEMETER-BÄCKEREI

LIEFERBÄCKEREI MIT 100 % DEMETER-GETREIDE
UND FEINSCHMECKER-LOB: BÄCKEREI BAHDE



„Ohne Brot ist ein Tisch nur ein Brett“.

Im Besprechungsraum der Demeter-Bäckerei Bahde ist das einer der Sinnsprüche zur Brotkultur an der Wand. Wie andere Demeter- und Bio-betriebe erlebt das Unternehmen gerade herausfordernde Zeiten:

Aufwand und Kosten steigen, während Umsatz und Preise trotz bester Qualität und gut etabliertem Vertrieb nur mäßig steigen. Der Markt hat sich geändert. Wie geht das Führungsteam um Peter und Tanja Asche damit um? Und wie bringen sie ihre Demeter-Qualität in die Köpfe und an die Kunden?



Peter Tanja Asche wagten vor Jahren den Schritt in die Selbstständigkeit und bauten neu.

der Übernahme mit der Planung von Neubau und Umzug. Vor zehn Jahren wurde das neue Bäckereigebäude in Seevetal, in einem Gewerbegebiet an der südlichen Stadtgrenze von Hamburg eingeweiht.

Bahde. Täglich.

Das ist Leitmotiv und Marketingwort der Bäckerei in einem: Sechsmal in der Woche wird frisch gebacken, wobei die Bäckerei fokussiert ist auf Brot und Kleinbackwaren: gut 30 Sorten Brot, daneben verschiedenste Brötchen, Franzbrötchen und Croissants, kleine Küchlein und Quiches. Im Schnitt 7.000 Brote täglich verlassen die Backstube in Richtung Naturkosthandel – Bioläden, Alnatura, Denny Biomarkt, an Rewe und Edeka, ein paar Restaurants und Feinkostläden sind auch dabei. Dafür hat Bahde keine eigene Logistik mehr, Asches haben zwei Dienstleister für die aktuell 18 Touren beauftragt. Die Kommissionierungsschicht beginnt um 22:00 Uhr, sechs Mitarbeitende verteilen gestützt auf ein elektronisches Anzeigesystem die Brote auf die Lieferungen, die ab 1:30 Uhr starten. Geliefert wird bis 150 km im Umkreis. Arbeitskleidung gibt es täglich frisch, auch darum kümmert sich ein externer Dienstleister.

Gegründet wurde die Bäckerei 1932 im Hamburger Stadtteil Finkenwerder, damals noch eine Insel. Ab Anfang der 1980er Jahre bauten Willi und Margret Bahde ergänzend ein Biosortiment auf, angeregt durch Kontakte zum Demeter-Hof Dannwisch, 1994 stellten sie komplett um auf Demeter bzw. Bio. Zudem änderten sie auch die Verkaufsstrategie, schlossen die Ladengeschäfte und wurden zur Lieferbäckerei für den aufstrebenden Naturkosthandel. Da sie keine Nachfolge hatten, war das die Gelegenheit für Peter Asche und seine Frau Tanja, beide Oekotrophologen, 2008 in die Bäckerei einzusteigen und sie 2010 zu übernehmen. Dem gelernten Bäcker Asche kam dabei zugute, dass er ein Jahrzehnt Erfahrung als Berater für Bäckereien mitbrachte, und Tanja Asche brachte den Blick als selbstständige Ernährungsberaterin ein. Neben dem Wunsch, ein solches Unternehmen selbst zu führen, gab die bestehende Ausrichtung auf Demeter den Ausschlag für ihre Entscheidung. Und, die Bäckerei war gut eingeführt, mit großem Kundennetz, hervorragender Qualität und attraktivem Sortiment. Allerdings in sehr beengten Räumen im Wohngebiet. Zwei Jahre arbeiteten die beiden mit. Dann begannen sie nach

BÄCKEREI BAHDE IN SEEVETAL

- Biobrote seit 1981, 100 % Demeter/Bio seit 1994, auch Bioland-zertifiziert
- Lieferbäckerei für Naturkosthandel, LEH, Gastronomie
- konzentriert auf Brot und Kleinbackwaren
- 100 % Demeter-Getreide
- Handwerk kombiniert mit kluger Technik
- regelmäßige Brotinnovationen, mehrfach u. a. von „Der Feinschmecker“ ausgezeichnet
- u. a. glutenarme Brote bzw. Brot ohne Salz
- Geschäftsführung: Peter Asche

Bäckerei Bahde GmbH, Postweg 200, 21218 Seevetal, www.bahde.de

>>>



Backstubenleiter und Brotsommelier Marco Holm probiert gerne Neues aus.

Innovativ und frisch

Neue Brotsorten oder Backwaren verstetigen die Attraktivität des Sortiments für die Kunden, aber machen auch den Menschen in der Bäckerei Spaß. So entstehen Neuprodukte oft aus einer Idee im Urlaub, aus Kundenfeedbacks oder neuen Zielgruppen. Regelmäßig etwas Neues, auch dafür steht Bahde. Da passt es gut, dass Produktionsleiter Marco Holm zugleich Brotsommelier ist und regelmäßig mit dem Leitungskreis auf mögliche Neuentwicklungen schaut. So bietet die Bäckerei heute eine ganze Reihe Spezialitäten für die Gastronomie, hell, Vollkorn, mit und ohne Saaten etc. Mit dem Namen „Knussbert“ sind vier glutenarme Brote entstanden – darin nur glutenfreier Hafer als Getreide, mit Sonnenblumenkernen oder Nüssen angereichert. Manche Brote wie Mohnblanc oder Oster-Brot gibt es nur saisonal. Und sogar ein Brot ohne Salz bäckt Bahde: der gute Geschmack kommt hier über feinabgestimmte Gewürze. Kein Wunder, dass die Bäckerei regelmäßig von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ ausgezeichnet wird. Neueste Brote sind der „Finken“ als Kastenbrot (statt frei geschoben), ein Haselnuss-Kartoffel-Brot und das Knussbert Kimchi-Cashew.

Qualität durch Zusammenarbeit

Vier Demeter-Landwirte liefern seit vielen Jahren über zwei Mühlen das nötige Getreide bzw. Mehl. Die Bäckerei bäckt zu hundert Prozent mit Demeter-Mehl. Die Mühle Breide nahe Itzehoe verarbeitet Getreide der Höfe Dannwisch und Ankersolt, der Dannwischer Hofladen ist einer der Abnehmer von Bahde-Brot. Bauck in Rosche ist die zweite Mühle, von Gut Rosenkranz (Bioland) kommen Saaten wie Sonnenblumenkerne oder Chia für die Brote. Hof Meyer-Sahling in Seevetal pflegt neben der Lieferbeziehung den Getreidepfad auf dem Firmengelände, der mit Schauflächen und Informationstafeln zeigt, wie gutes Brot entsteht.

„Qualität braucht ein gutes Team und eine enge Zusammenarbeit von Landwirt, Mühle und Bäcker“, so beschreibt es Julia Koch, die den Bereich Qualität sowie Projekte verantwortet. Gemahlen wird in enger Abstimmung mit der Bäckerei, neben den



Neben modernster Technik kommt auch altbewährte zum Einsatz, hier zum Teig teilen.

Spezifikationen der Inhaltsstoffe wie Kleber, Amylase, Fallzahl, werden die Getreideerzeugnisse fortlaufend in der Backstube geprüft, denn die Bandbreite der Backeigenschaften ist bei Ökogetreide naturgemäß größer. So können die Bäcker kleine Anpassungen in der Herstellung z. B. bei Wassermenge oder Stehzeit vornehmen, damit das Brot wie immer gelingt. Langjährige Arbeitsbeziehungen sind neben handwerklichen Fähigkeiten also eine wichtige Grundlage für gute Qualität bis zum Brot. Im Werbematerial und auf der Website wird diese Zusammenarbeit hervorgehoben. Das Mehl kommt als Sackware – das ist leichter handzuhaben und braucht kein Silo. Bestellt bzw. geliefert wird im Wochentakt, so ist es frisch vermahlen und braucht kein größeres Lager.

Backen mit Freude

Der Duft und das konzentrierte Arbeiten machen Lust, hier zu verweilen. Zwar ist die Backstube eher eine Backhalle, doch ist hier Handwerk angesagt – jedes Brot geht durch Bäckerhände. Moderne Technik filtert den Mehlstaub und erleichtert die Arbeit, macht sie effizient und so können sich die Bäcker an sechs Posten mit Ruhe und Hingabe den Teigen und Broten widmen: Das Einwiegen und die Teigbereitung erfolgt in großen Rollkesseln, in gemächlicher Kesselgare statt in Sauerteiganlagen. Ein Großteil der Brote entsteht mittels dreistufigem Natursauer. Teigportionierer spielen den reifen Teig dann in die Hände der Bäcker der nächsten Station, den drei Arbeitstischen. Geformt zum Brot darf dieses dann noch ruhen, bevor es zu mehreren Dutzend mit speziellen Beschickungswagen z. B. in die Etagen des Steinplattenofens „eingeschossen“ wird. Die Backdauer ist ein Erfahrungswert, dennoch wird kurz vor Ablauf nochmal die Kerntemperatur kontrolliert. Da durch die lange Teigruhe die Bäcker ihr Schichtergebnis nicht mehr sehen, wird von jeder Brotsorte ein Brot auf das „Qualitätsregal“ gelegt, so dass die Bäcker am Folgetag einen Eindruck haben und ggf. Arbeitsschritte anpassen können. Denn jedes Brot von Bahde soll hervorragend schmecken. Die Feinbackwaren entstehen in einem gesonderten Bereich.



Blick in die Backstube: ruhiges Arbeiten mit viel Raum



Handarbeit gehört nach wie vor dazu.

Fünzig Bahde-Meister

Die scherzhafte Bezeichnung, im Bahde-Marketing durchaus eingesetzt, verdeutlicht augenzwinkernd den Respekt für die circa 50 Mitarbeitenden: „Qualität ist das Werk von vielen“, so Peter Asche. Das sollen die Kunden auch sehen, in die Backstube hineinschauen können. Für Führungen, vor allem für die Geschäftskunden (b2b) gibt es sogar eine Besuchergalerie und wer im hauseigenen Ladengeschäft einkauft, kann ebenfalls den Bäckern zuschauen. Transparente Bäckerei – für die Mitarbeitenden hat das den Vorteil von viel Tageslicht. Seit Corona gibt es nur noch zwei Tagschichten, beginnend um 6:00 bzw. um 14:00 Uhr. Die Nachtschicht für Bäcker wurde abgeschafft – was auch eine Umgewöhnung bis hin zum privaten Lebensrhythmus bedeutete. Fachkräfte sind rar, und so bietet das Unternehmen übertarifliche Konditionen, vom Gehalt bis zum Urlaub.

Gutes Brot verkaufen

Anders als bei eigenen Ladengeschäften ist eine Lieferbäckerei wie Bahde auf die Mitwirkung ihrer Kunden angewiesen. Dort, in den 250 Verkaufsstellen wird die Bäckerei über ihre Brote präsentiert. Neben den Lieferfahrern braucht es daher auch einen Außendienst. Der wurde nach dem Verkaufshoch zur Coronazeit intensiviert und aufgestockt: regelmäßige Kundenbesuche, wöchentlich zwei, drei Verkostungen vor Ort und Aktionen wie „Brot der Woche“ sollen die Backwaren von Bahde bei Geschäfts- und Endkunden in Erinnerung bringen. Wichtig, denn meist haben die Händler einen Hauptbäcker fürs Brot – z. B. Bahde – und ergänzende Lieferanten für Kleinbackwaren, Kuchen oder spezielle Brotsorten. Für Konsumenten gibt es auf der Website der Bäckerei ein Suchformular für Verkaufsstellen. Printwerbung macht Bahde wenig, setzt eher auf die Sichtbarkeit vor Ort, auf Kundenbindung auch mittels Flyern oder modularen Aufstellern, die Bahde als Marke transportieren. Im konventionellen LEH sind zunehmend auch Selbstbedienungsregale gefragt. Ohnehin ist hier mehr Fluktuation als im Naturkosthandel. Um bei letzterem präsent zu sein, ist auch die Teilnahme an Messen wie BioNord oder Hausmessen der Biogroßhändler sinnvoll. Und – bei Bahde kann man beim Backen zuschauen – Führungen sind interessant für Kon-

sumenten wie für Handelskunden. Den Preis im Laden gestaltet der jeweilige Händler. Bahde gibt eine unverbindliche Preisempfehlung.

Was verstehen Asches und ihre Mitarbeiter unter Demeter-Qualität? Im Wesentlichen ist das das Getreide und die Zutaten, so Peter Asche und die transparente Volldeklaration, ergänzt seine Frau. Ganzheitlichkeit als Unternehmensprofil, fügt Julia Koch hinzu und natürlich Nachhaltigkeit. Klar ist jedenfalls: Guter Geschmack ist in erster Linie Handwerk. „Der Bäcker macht's lecker“.

Ganzheitlichkeit als Perspektive

Backen mit Ökostrom und Wärmerückgewinnung, moderne Kältetechnik, gläserne Backstube, aber auch baulich gut geplante Arbeitsschritte: Nachhaltigkeit wird hier ganzheitlich umgesetzt.

Reste an Broten aber bleiben immer, Retouren - das ist nicht nur ein ökonomisches Thema. Sie werden beim Ausliefern mit abgeholt, ein Teil geht an die Tafel im benachbarten Harburg und ein Teil zu einem Hersteller von Viehfutter. Eine ganz besondere Verwertung ist die Kooperation mit Hamburgs Bio-Brauerei: Demeter-Brot vom Vortag wird im Wildwuchs-Brauwerk für die Maische verwendet und daraus entsteht ein exotisch-fruchtiges „Bio Broid New England IPA“. Der Biertreber wiederum wird bei Bahde im Brauer-Laib, einem Roggenmischbrot verbacken.

Asches haben die Bäckerei gemeinwohlökonomisch zertifizieren lassen: das bringe nach innen den reflektierenden Blick, aber am Markt mache es sich kaum bemerkbar, so der Geschäftsführer. Zum ganzheitlichen Unternehmensverständnis gehört auch lokales Engagement in der Gesellschaft vor Ort, ob nun Kulturförderung oder Spenden an die Kinderkrebshilfe Sevetal.

Trotz des aktuell nicht ganz einfachen Marktes für hochwertige und nachhaltige Lebensmittel wie Demeter ist die Bäckerei gut aufgestellt und bietet Aufgaben zwischen alltäglicher Versorgung und ökologischer Transformation: „Es gibt im Handwerk und Mittelstand immer noch Möglichkeiten, sich zu verwirklichen“ sind die Asches überzeugt. Und freuen sich, dass ihr Sohn Nils Paul Asche - Betriebswirtschaftler und gerade in der Meisters Ausbildung als Bäcker - auf dem besten Weg ist, die Nachfolge anzutreten. •

MICHAEL OLBRICH-MAJER

Redaktion Lebendige Erde