

Zwölf Stunden

# Herr Leib und sein Team backen mit Seele

Das „BioBackHaus“ von Hans Leib steht für Handwerk in Bioqualität. Das Sortiment wird an rund 150 Stellen sowie in zwölf eigenen Filialen angeboten. Ein Besuch in der Backstube in Wustermark vor den Toren Berlins

Franz Michael Rohm

**10:10** Begonnen hat die außergewöhnliche Erfolgsgeschichte vom Backen mit biologisch angebautem Getreide in der Nähe der hessischen Stadt Gießen, im Dorf Wetenberg. Dort lernte Hans Leib Anfang der 1960er-Jahre bei seinem Vater das Bäckerhandwerk, machte seinen Meister und kam 1970 nach West-Berlin. Nach der Fachhochschulreife machte er den Abschluss als Ingenieur in Lebensmitteltechnologie. Als sich 1978 das Kollektiv des Charlottenburger Brotgartens zusammenschloss, war Hans Leib als Bäckermeister dabei. Zwei Jahre später trennten sich die Wege. Er eröffnete das „Bio Backhaus“ an der Nassauischen Straße in Wilmersdorf mit eigener Bäckerei und Verkaufsstelle. So beliebt war die Qualität, dass das „BioBackHaus“ 1997 in eine ehemalige Kombinatbäckerei nach Falkensee zog. 2017 schließlich erfolgte der Umzug ins Gewerbegebiet nach Wustermark.

130 Menschen arbeiten hier, 80 Bäcker produzieren täglich im Zwei-Schicht-System zwischen 10.000 und 12.000 Brote – und zum Wochenende noch einmal bis zu 50.000 Brötchen-Teiglinge. „Das ist unser Alleinstellungsmerkmal“, sagt der 79 Jahre alte Hans Leib. „In allen Verkaufsstellen werden unsere Brötchen mehrmals am Tag frisch gebacken.“ Zusammen mit Qualitätsmanagerin und Bäckermeisterin Franziska Wiesner prüft er jeden Vormittag die Qualität der gelieferten Brote.

**18:40** Bis zu 36 Stunden ruht der Brotteig, der mit Roggen, Weizen und Dinkel aus der Uckermark sowie Wasser und Salz angesetzt wird. Montaser Morad hatte in Damaskus Buchhalter gelernt, dann kam der Krieg, und er flüchtete nach Deutschland. Seit viereinhalb Jahren arbeitet der 31-Jährige beim „BioBackHaus“, zuerst in der Disposition, jetzt als angelernter Bäcker. Er bedient eine Maschine, die aus einer großen Teigmasse Ein-Kilo-Portionen abwägt und schneidet. Am Ende des Bandes kommt der Teig in hölzerne Gärkörbe.

**20:30** Bjarne Anlauf siebt gequetschten Dinkel. Das Mehl wird für das Dinkel-Vollkorn-Brot verwendet. Der 20-Jährige ist im zweiten Lehrjahr. Einmal die Woche muss er zur Berufsschule nach Brandenburg an der Havel. „Nach Berlin wäre es genauso weit“, sagt der in Dallgow lebende Lehrling.

**22:40** Nachdem der Brotteig in den Gärkörben nochmals



**10:10** Gründer Hans Leib mit seiner Qualitätsmanagerin Franziska Wiesner.



**18:40** Montaser Morad stammt aus Syrien – heute backt er in Deutschland.

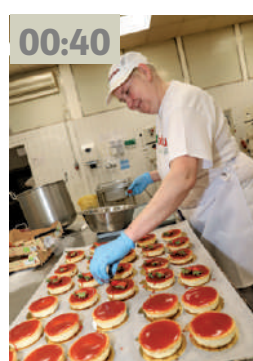


**20:30** Lehrling Bjarne Anlauf siebt das Dinkelmehl.



**22:40** Bäcker Geselle René Grabow stülpt die Teiglinge aus den Gärkörben auf das Förderband.

FRANZ MICHAEL ROHM (7)



**00:40** Konditorin Angelika Kobler verziert das Gebäck.



**02:30** Paulina Jentsch bringt die Brötchenteiglinge in die Kühlung.



**06:50** Stefanie Haak und Erik Runge in der Filiale am Rüdeshheimer Platz.

gegangen ist, stülpt René Grabow diese in großer Geschwindigkeit auf ein Förderband, mit dem ein riesiger Ofen automatisch beschickt wird. Bis zu 1300 Rundbrote des Roggenmischbrottes „Falken“ werden pro Schicht gebacken. 280 Grad ist die Anfangsbaktemperatur. In der Ofenstraße nebenan werden Vollkornkastenbrote in Thermo-Rollöfen veredelt. Die Hitze in der großen Halle ist enorm, alle Bäckerinnen und Bäcker tragen T-Shirts. „Geschwitzt wird trotzdem ordentlich“, sagt der in Spandau lebende Bäcker Geselle.

**00:40** Nicht nur Tausende Brote und Brötchen werden in der 6000 Quadratmeter großen Halle gebacken, sondern auch hunderte Kuchenstückchen, Törtchen und süße

Teile. Gerade verziert Konditorin Angelika Kobler fluffige Käsekuchen-Törtchen mit frischen Erdbeeren. Anschließend streicht sie auf Zitronen-Käsekuchen-Törtchen einen herben Lemon-Curd und toppt das Ganze mit gehackten Pistazien. Bis zu 30 Kuchen-sorten werden pro Schicht produziert.

**02:30** Am Ende der Produktion lagert Paulina Jentsch tausende Brötchenteiglinge in die Kühlung. Bei 5 Grad gehen sie 24 Stunden, bevor die Fahrer sie mit Broten und Kuchen zu den Verkaufsstellen bringen. „Die Anlieferung erfolgt dann in der Regel zwischen 4 und 5 Uhr“, so die 28-Jährige.

**06:50** Seit etwa zwei Stunden sind Backwarenfachverkäuferin

Stefanie Haak und Erik Runge in der Filiale am Rüdeshheimer Platz mit dem Einräumen beschäftigt. In der Zwischenzeit werden unzählige Brötchen im Ofen frisch gebacken. Dafür müssen die rohen Teiglinge zuerst mit lautem Schlag aus den Plastikstiegen auf die Backbleche befördert werden. 80 Prozent der Brötchen sind knackfrisch und knusprig gebacken aus einhundertprozentigen Bioweizenteig. Diese Brötchen gibt es auch mit Sesam, Mohn, Kümmel und Käse. Neu im Sortiment sind Olivenspitze und Dinkelkrüstchen. Pünktlich um 7 Uhr, sonntags um 8 Uhr, öffnet die Filiale. Sie war 1986 die erste neben dem Haupthaus an der Nassauischen Straße.

**BioBackHaus** alle Filialen und Verkaufsstellen finden Sie unter [www.das-bio-backhaus.de](http://www.das-bio-backhaus.de)