

Samstag, 13. August 2016

Sternehotel verwöhnt Gäste mit eigener Bäckerei



„Die Backstube“ verkauft ihr straffes Sortiment aus vier Brot- und Brötchensorten auch an Restaurants und Endverbraucher

Von Reinald Wolf

Hotel Bergström, Backstube, Sie sprechen mit Hans-Jörg Hengevoß ... Selbstverständlich, das Brot können Sie nebenan im Restaurant abholen.“ Ort der Handlung: Lüneburg. Eine kleine Bäckerei mit rund 65 Quadratmetern, inklusive Verkaufsraum – und das 4-Sterne-Superior-Haus, seines Zeichens ein Romantikhotel mit gehobenem Anspruch und TV-Geschichte. Denn das Hotel Bergström ist Schauplatz der Serie Rote Rosen.

Backwaren für die Gastronomie und Hotellerie

Beim geordneten Produkt handelt es sich um das Bergström Steinofenbrot, 630 Gramm für 2,70 Euro. Die besagte Lokalität heißt „Mama Rosa“, mit italienischen Spezialitäten der kulinarischen Lebensart Italiens verpflichtet.

Dazu passt auch das „Pane tradicional“ beziehungsweise Toskanisches Landbrot, das ebenfalls aus der Backstube von nebenan kommt und von dem allein im Mama Rosa täglich bis zu 150 Stück verzehrt oder verkauft werden.

Das Stück zu 2,50 für 500 Gramm. Allerdings wird ein Großteil der Brote scheinbar verteilt: Zu jedem Gericht werden als Entrée standardmäßig drei Scheiben gereicht – häufig nachgeordert, die Portion für 1,50 Euro. Viele Brote werden zum Mitnehmen verkauft.

„Die Backstube“ – ein Hotelier mit eigener Bäckerei

„Die Backstube“ mit dem Zusatz „Backtradition seit 1883“ gehört zum Hotelkomplex Bergström und zwei weiteren gastronomischen Betrieben, die alle mit den hauseigenen Broten und Brötchen versorgt werden.

An manchen Tagen verlassen mehr als 800 Brote und bis zu 3000 Brötchen die Backstube. „Wir haben die Menge in den vergangenen zwei Jahren verdoppelt“, skizziert Bäckermeister Hengevoß die Entwicklung der Hotelbäckerei. Zusammen mit drei Bäckergehilfen ist er für die Produktion zuständig und übernimmt hin und wieder eine Verkaufsschicht.

„Zwischenzeitlich beliefern wir auch Hotels und Gastronomen der Stadt - und wir haben regelmäßig Kunden aus Hamburg und anderen Städten“, erklärt Hans-Jörg Hengevoß.

Wobei es sich da buchstäblich um einen gewissen Mitnahmeeffekt handelt. Denn nicht nur die Restaurantbesucher, auch viele der Hotelgäste kommen nach dem Verzehr der Backwaren zu den Mahlzeiten oder beim Frühstück auf den Geschmack: „Viele Gäste nehmen sich eines oder mehrere Brote als Mitbringsel nach dem Besuch bei uns mit“, sagt Henning J. Claassen, der Besitzer des Hotels Bergström.

Er ist der mit dem Projekt „eigene Bäckerei“ vor etwa fünf Jahren an den Start gegangen ist. Der 72-Jährige mit wechselvoller Unternehmergegeschichte stammt aus einer Lüneburger Bäckerfamilie und hat sich mit „Die Backstube“ einen Traum erfüllt.

Selber backen, um hohe Qualität bieten zu können

Aber es waren weniger sentimentale Gründe, die Claassen zu diesem Schritt bewegt haben. „Wir haben nicht die Qualität an Backwaren bekommen, die ich fürs Hotel und die Gastronomie wollte.“ Was liegt da näher, als die Sache selbst in die Hand zu nehmen? Also hat er ein Brot entwickeln lassen, das so gut ankam, dass noch weitere Produkte hinzukamen.

Heute bietet „Die Backstube“ mit dem Verweis auf die backende Familientradition seit 1883 vier verschiedene Brot und vier verschiedene Brötchen mit einem Gewicht zwischen 40 und 50 Gramm an. Das ist ein sehr straffes Sortiment. „Ja, wir backen ein sehr kleines Sortiment, aber dafür können wir uns voll auf die Qualität konzentrieren“, betont Bäckermeister Hengevoß.

Und das soll laut Claassen auch so bleiben: „Uns geht es darum, durch konstant hohe Qualität zu überzeugen. Wir haben uns mit den hochwertigen Backwaren ein Alleinstellungsmerkmal geschaffen und das wollen wir nicht durch mehr Vielfalt aufs Spiel setzen.“

Knackige Kruste, saftige Krume, aromatischer Geschmack – und das möglichst lange, so war grob die Vorgabe für Helmut Schön, den Claassen für die Konzeption der Bäckerei und die Entwicklung der Rezepte engagiert hat. Außerdem sollten die Produkte ohne Backmittel und E-Nummer hergestellt sein. Das ist eine echte Herausforderung für den Betriebs- und Produktionsberater aus Trossingen.

Kochstücke und Vorteige sind da die Mittel der Wahl. Eines der Probleme dabei: Auch die hellen Brötchen sollten knackig sein. Schöns Lösung ist in diesem Fall: „Die Teiglinge werden vor dem Backen in Hartweizengrieß gewälzt. Das funktioniert.“

Herstellung mit Vorteig, Kochstück und langer Teigruhe

„Alle Teige werden am Vortag schon parallel zum Backen vorbereitet und liegen über Nacht bei 4°C in der Kälteanlage. So haben sie Zeit, sich zu entwickeln“, erklärt Schön. Ein Vorteil dabei sei, dass der Teig nach Bedarf weiterverarbeitet werden kann. Denn es sei egal, ob die Teige eine Stunde mehr oder weniger lang liegen.

Rund 50 Prozent des Teiges für die Backwaren gehen auf das Konto der Vorstufe (Vorteig und Kochstück). Dabei kommt auch gekochter Sauerteig zum Einsatz, „der sich nicht mehr weiterentwickelt und so über mehrere Tage verwendet werden kann, ohne dass immer wieder frisch angesetzt werden muss“, sagt der Produktionsberater. Schließlich sollte auch bei der aufwendigeren Herstellung über lange Teigführung ohne technische Hilfsmittelchen auf rationelles Arbeiten geachtet werden, so Schöns Hinweis – auch mit Blick auf die Teigruhe über Nacht.

„Die Teige werden mit Samthändchen angefasst“

Die sehr weichen Teige mit hohem Vorteiganteil werden nur noch vorsichtig von Hand aufgearbeitet: „Sie werden mit Samthändchen angefasst“, betont Schön. Beim Bergström-Steinofenbrot mischen die Bäcker unter anderem noch Quark, Honig, Joghurt und Sesam unter. „Damit gebe ich dem Brot den besonderen Schliff.“

Das alles ist zwischenzeitlich ganz nach dem Geschmack von Henning J. Claassen, den Gästen – und Kunden der Hotelbäckerei. „Hier gibt es die besten Brote und Brötchen in ganz Lüneburg“, spricht ein in der Schlange stehender Kunde den zahlreicher werdenden Fans von „Die Backstube“ aus dem Herzen.

Jahresumsatz 500.000 Euro – Tendenz steigend

Ein Indiz dafür sind die stetig steigenden Umsätze. Im Moment täglich etwa 5000 bis 6000 Euro. Die Bäckerei läuft als eigenständige Kostenstelle und „muss sich selbst tragen“, wie Claassen betont. „Schließlich betreibe ich die Bäckerei nicht als Hobby.“

Wie es aussieht, geht die Rechnung auf: „Wir machen jährlich rund eine halbe Million Umsatz“, sagt Claassen. „Wenn alle mein Geschäfte so gut liefen wie die Bäckerei, wäre ich sehr zufrieden.“

„Das Konzept schreit geradezu danach, vervielfältigt zu werden“, lautet Claassens Fazit. Und wer den Lüneburger Unternehmer kennt, weiß, dass diesen Worten auch Taten folgen werden.



Das Romantikhotel Bergström in Lüneburg wird mit Backwaren aus der eigenen Bäckerei versorgt.



■ Henning J. Claassen: Inhaber von Hotels, Restaurants und einer Bäckerei.



■ Hans-Jörg Hengevoß, Henning J. Claassen und Verkäuferin Natalie Iliassou.



■ „Die Backstube“: Hier bilden sich nicht nur samstags regelmäßig Schlangen.



■ Bäckermeister Hans-Jörg Hengevoß ist manchmal auch im Verkauf aktiv.



■ Brotsortiment: Toskanisches, Vollkorn-, Bergstrüm- und Karotten-Nussbrot.



■ Bäckergehilfe Timo Leege beim Ausbacken des Bergstrüm-Steinofenbrot.



■ Brötchensortiment: Mohn-, Steinofen-, Roggenbrütchen und das Rustico.



■ Produktionsberater Helmut Schön, Timo Leege und Mike Bruchhagen.