

# „Hey Bäcker, was mach mer heut’?“

Über den Alltag in der wohl außergewöhnlichsten Backstube des Landkreises, im Dietersheimer Ortsteil Hausenhof

VON JOHANNES ZIMMERMANN

HAUSENHOF - „Schnell, schnell, schnell läuft hier gar nichts“, sagt Albert Hertlein und lacht. Er ist der Leiter der wohl außergewöhnlichsten Bäckerei weit und breit - im Dietersheimer Ortsteil Hausenhof. Nacharbeit? Gibt es nicht. Leistungsdruck? Fehlanzeige. Hier geht es um Wertschätzung, alte Handwerkskunst und jede Menge Spaß.

Albert Hertlein war 20 Jahre lang Abteilungsleiter bei einer Bäckereikette. Nebenbei unterrichtete er an der Bäckerschule. Hetze rund um die Uhr, Stress pur, Arbeiten, während andere sich im Bett noch einmal umdrehen. Ein ungesunder Lebenswandel, der seinen Tribut fordert.

„Jetzt habe ich mich beruflich verändert“, sagt Hertlein. Er tauchte ein in eine neue Welt im Hausenhof. Hier steht der Mensch im Mittelpunkt, die Anthroposophie. Fröhliche Men-



schen mit Handicap. „Das war für mich Neuland. Aber wer in der Schule mit pubertierenden Teenagern zurechtkommt, sollte es mit Menschen mit Behinderung auch schaffen, habe ich mir gedacht.“

## „Komplett anders“ im positiven Sinn

Nicht nachts wird gearbeitet, sondern tagsüber. „Wir sind eine komplett andere Bäckerei“ - im positiven Sinne. Im Hausenhof hat der Bäckermeister seine Berufung gefunden. Seit dem 1. September 2020 steht er dort nunmehr in der Backstube, der wohl kleinsten im gesamten Landkreis, mutmaßt Albert Hertlein. „Aber das soll nichts heißen.“ Im Gegenteil.



Mit Freude bei der Arbeit: Albert Hertlein (links) und seine immer gut gelaunten Helfer. Im Hausenhof ist Hertlein der Chef der wohl außergewöhnlichsten Bäckerei weit und breit. Foto: Camphill-Dorfcommunity Hausenhof

Fertigmischungen, Geschmacksverstärker und Enzyme sucht man bei ihm vergebens. „Wir backen nach Demeter-Bio-Standards. Denn es geht auch anders - mit handwerklichem Können und tollen Rohstoffen.“ Das Getreide stammt, soweit möglich, aus der dorfeigenen Landwirtschaft des Hausenhofs. Das Schrotten: Handarbeit. Die sieben Menschen mit Handicap, die Hertlein in der Bäckerei unterstützen, reißen sich förmlich darum - „wir haben häufig gar nicht genug Mühlen“, erzählt er.

Die Bewohner bestmöglich einzubinden, das ist das „Steckenpferd“, die Mission in der Camphill-Dorfcommunity Hausenhof. Dafür hat

Hertlein auch eine Auszubildende der Heilerziehungspflege zur Hand. Sie lernt von ihm das Bäckerhandwerk, er von ihr den einen oder anderen pädagogischen Kniff.

## „Alle sind gut drauf“

Die Stimmung in der Hausenhofbäckerei sei eine Wohltat für die Seele. Strahlend mit den Worten „Hi, Bäcker“ werde er jeden Morgen fröhlich erwartet. „Alle sind gut drauf, das ist in der freien Wirtschaft leider häufig verloren gegangen. Ich fühle mich hier endlich wieder wohl.“ Hertlein spricht sogar von „Erfüllung“. Dafür fährt er die über 30 Kilometer auf die

Arbeit gerne - Albert Hertlein wohnt in der Gemeinde Windelsbach (Landkreis Ansbach), nicht weit entfernt von Marktbergel.

Doch er und seine Hausenhofener Bäckerkollegen haben nicht nur viel Spaß, sondern sind mit ihren Broten auch noch richtig erfolgreich. Jüngst räumte die Bäckerei gleich drei Preise ab - „das ist für mich eine Genugtuung, das fühlt sich einfach gut an“. Eines Tages flatterte eine E-Mail ins Postfach - von Demeter. Der Bio-Anbauverband lobte eine Brotprüfung aus. „Da habe ich mir gedacht, jetzt beweise ich es mir selbst.“ Von Anfang an war er überzeugt, dass das gut gehen kann - und reichte Brote

ein, aus der Hausenhof'schen Backstube.

Das Ergebnis: einmal Gold für das Dinkel-Hafer-Brot; zweimal Silber, je für das Roggen- und für das Kartoffelbrot. Letzteres kommt ohne Tüpfelflocken daher, aus frisch geschrubbten und gekochten Erpfeln vom Hausenhof. „Das haben wir alles mit unseren eigenen Händen erschaffen“, freut sich Hertlein. Regionaler geht's kaum. „2022 nehmen wir garantiert wieder teil.“

Gold bedeutet übrigens laut offizieller Wertung ein „unvergessliches, prägendes, sinnliches Erlebnis“, Silber wird definiert als „internationale Spitze, ausdrucksstark“.

## Wiedererkennungswert statt Perfektionismus

Geprüft wird blind von einer neutralen Jury. Das System ist angelehnt an die Weinqualitätsprüfung: Sensorik, Geschmack, Kruste, Aroma. „Für mich muss es einfach nur schmecken“, sagt der Bäckermeister.

Da derzeit der Dorfladen des Hausenhofs für Kunden von außerhalb wegen der Pandemie weiterhin geschlossen bleiben muss, versorgt die Bäckerei aktuell vor allem die Bewohnerinnen und Bewohner mit Brot, Brezen, Stangen und Süßem.

Gerne wird dabei experimentiert - eine Stange als Regenwurm, eine individuelle Schnecke mit nicht ganz symmetrischem Häuschen: „Die Optik ist zweitrangig“, zumindest von den Waren, die im Dorf bleiben. Und wenn die gehandicapten Mitarbeiter ihr Werk auf dem Teller sehen und es essen, sind sie die glücklichsten Menschen dieser Welt.

„Wir, das Team“, sagt Hertlein stets. Egoismen, Ellenbogen und Machtstreben gibt es im Hausenhof nicht. Und auch wenn der Morgen einmal schlecht gelaufen sein sollte, der Weg zur Arbeit mühsam war - ist all das schnell vergessen, wenn die Bewohner lachen und Hertlein hochmotiviert fragt: „Hey, Bäcker, was mach mer heut’?“