



Köstlich ist kein Zufall

Knusprige Backwaren statt labbriger Wurstunterlagen: Die Bäckerei Dietz aus Hedendorf setzt auf traditionelle Backkultur – trotz moderner Produktion und stylischer Filialen

Frankreichs Präsident Emmanuel Macron wünscht sich die Weißbrotstange Baguette auf die Liste der Unesco-Kulturerbe. Die Deutsche Brotkultur hat es bereits geschafft: Seit 2014 ist sie Weltkulturerbe. „Absolut berechtigt“, stimmt Bäckermeister Ralf Dietz zu, „hierzulande gibt es 1.200 verschiedene Brotsorten, dazu viele Variationen. Kein anderes Land der Welt bietet eine solche Vielfalt.“ Ralf Dietz ist selbst einer der Hüter dieser Backkultur. Dessen wird man gewahr, wenn man sich morgens um vier Uhr in seiner Backstube umschaut. Bäcker und Gesellen kneten Teiglinge, formen Laibe, portionieren Teigmengen, schieben Bleche in den Ofen,

garnieren Brötchensnacks – Handarbeit im wahrsten Sinne des Wortes.

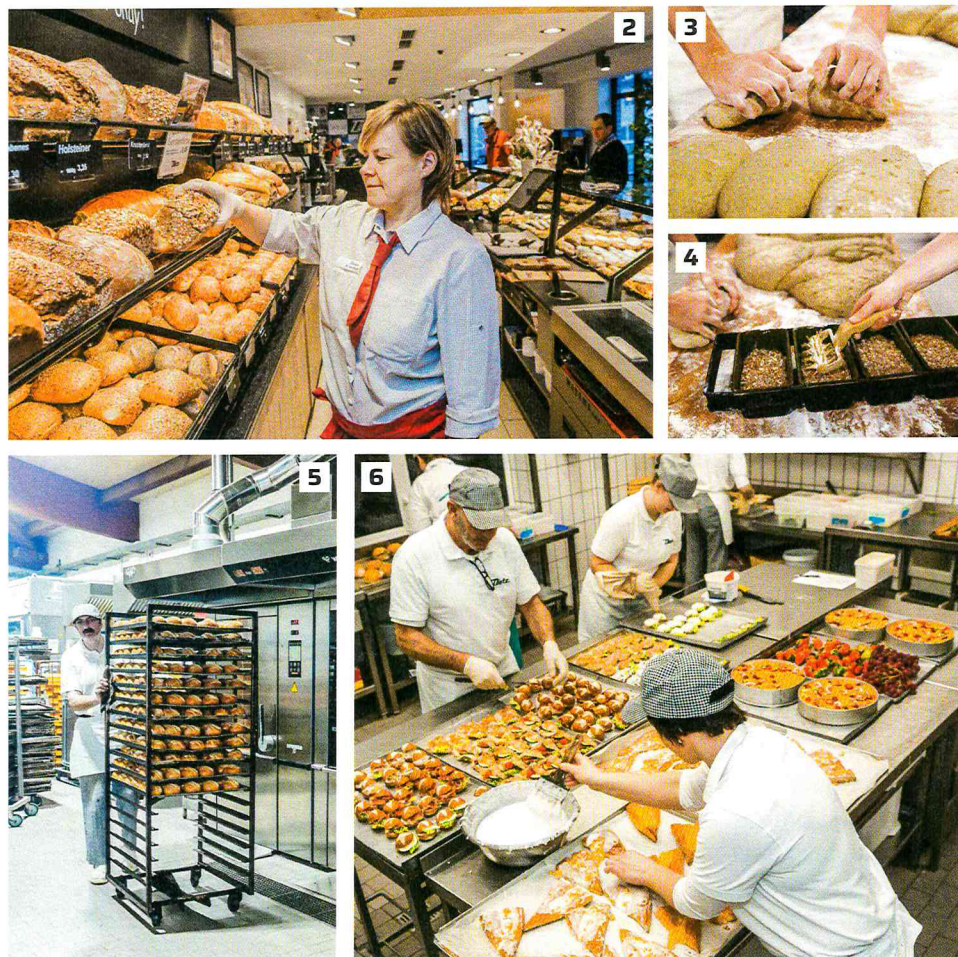
Familienbetrieb seit 118 Jahren

Seit einer halben Stunde ist der Chef an diesem frühen Morgen in der Hedendorfer Backstube. „Frühaufsteher seit 1900“ lautet auch der Titel der Firmenchronik. Im Jahr 1900 begann Firmengründer Konrad Dietz, Brot, Kuchen und Torten herzustellen. Ausgeliefert wurden sie damals noch per Pferdefuhrwerk.

Heute leitet mit Ralf Dietz und seiner Frau Anja die vierte Generation das Unternehmen. Etwa 100 Mitarbeiter versorgen ein Netz von zehn Filialen im Landkreis und

im Stadtgebiet Buxtehude mit einem ständig wechselnden Angebot von etwa 80 verschiedenen Produkten – Brot, Brötchen, Kuchen, Snacks. Wegen der kurzen Transportwege und der eher späten Backtermine kommt das Brot von Dietz noch warm in die Läden. „Gegenüber Großfilialisten haben wir einen Frischenvorteil von 18 Stunden“, bemerkt der Bäckermeister. Doch das ist nur ein Teil des Dietz'schen Qualitätsanspruchs. „Wir geben uns Mühe bei der Auswahl der Rezepturen und stellen unsere Produkte mit hoher Sorgfalt her“, sagt Ralf Dietz. Dabei spielen nicht nur hochwertige Rohstoffe und Zutaten eine Rolle: „Der wichtigste Faktor

*Stadtwerke direkt / März 2018
Kundenzeitschrift*



- 1 Ein Bäcker aus Familientradition und Leidenschaft: Ralf Dietz
- 2 Bäckerei-Filiale in Neu Wulmstorf
- 3 Handarbeit: das Teigkneten
- 4 Brote werden mit Körnern verziert
- 5 Bleche voller Brötchen, frisch aus dem Ofen
- 6 Ausgeleuchtet mit LED ist der Raum, in dem Mitarbeiter Kuchen verzieren und Snacks zubereiten

tion „Clever leuchten in Buxtehude“ teilzunehmen. Mit Förderung der Hansestadt Buxtehude können Unternehmen bei dieser Klimaschutz-Initiative ihre konventionelle Beleuchtung gegen energieeffiziente LED-Beleuchtung austauschen. Bei Dietz ist bereits die Produktion mit der kompletten Fläche von 1.300 Quadratmetern auf LED umgerüstet worden, ein Großteil der Filialen ebenfalls. Der Chef ist begeistert: „Durch Stromeinsparungen amortisiert sich die Investition nach drei Jahren – und dies bei einer vierfach helleren Ausleuchtung.“

Innovativ ist Ralf Dietz auch bei seinen eigenen Produkten. Weil er sich über die alltäglich anfallenden Restbestände an Backwaren ärgerte, engagierte er eine Brennerei, die die überschüssigen Brote zu Alkohol veredelt. Der 35-prozentige „Brotbrand“ wird jetzt in 200-Milliliter-Flaschen verkauft – und ist nicht nur eine regionale Spezialität, sondern eine Rarität in ganz Deutschland.

ist Zeit.“ Davon erhalten die Teige genug, um einen vorzüglichen Geschmack gründlich auszuprägen. Natursauerteige entwickeln sich über Nacht, Weizenteige reifen ganze drei Tage in der Kühlkammer, bevor sie in den Backofen kommen. Der Vorteil dieser ausgiebigen „Teigführung“: ein aromatisches Aroma, lange Frische und Bekömmlichkeit. Auch für empfindliche Genießer werden so selbst Brote mit einem hohen Weizenanteil gut verträglich. Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren zeichnete Erzeugnisse der Bäckerei Dietz neunmal mit der Note „sehr gut“ aus.

Was in Industriebäckereien für Wirtschaftlichkeit sorgt – ein Unterbrechen des Backvorgangs, zugekaufte Teiglinge, Emulgatoren und Konservierungsstoffe – ist bei Dietz tabu. „Wir sind ein Betrieb mit 118-jähriger Tradition, der echtes, ehrliches

Handwerk betreibt“, betont der Bäckermeister. Der Senior, Bäckermeister Adolf Dietz, schaut noch an jedem Arbeitstag in der Backstube vorbei. Und auch die nächste Generation steht bereit: Die Kinder von Ralf und Anja Dietz möchten ebenfalls in die Fußstapfen ihrer Vorfahren treten.

Energieeffizienz im Blick

Ein echter Familienbetrieb also. Und wie viele Betriebe dieser Art ist er auf Nachhaltigkeit eingestellt. Neben umweltschonender Kühltechnik ist eine erweiterte Wärmerückgewinnung installiert, was den CO₂-Ausstoß des Betriebes deutlich verringert. Seit 2015 bezieht die Bäckerei von ihrem langjährigen Stromversorger, den Stadtwerken Buxtehude, 100 Prozent Öko-Strom.

Ein Stadtwerke-Vortrag brachte den Bäckermeister zudem auf die Idee, an der Ak-

Bäckerei Dietz

Harsefelder Straße 19, 21614 Buxtehude
04163 5205

www.baecker-dietz.de

Filialen: Apensen, Buxtehude,
Fredenbeck, Harsefeld, Hedendorf,
Hornburg, Jork und Neu Wulmstorf