

VON PETER BURGHARDT

Man hat die ungewöhnlichen Bäcker noch gar nicht getroffen, da nimmt ihre Botschaft bereits Gestalt an: Die Würde des Menschen ist unantastbar, steht in der schwarzen Firmentyppografie an der gelben Wand hinter den Fahrradständern der „Moin Bio Backwaren GmbH“. Und die gläserne Tür im Hinterhof-Büro empfängt Besucher mit dieser Zelle: „Jeder Mensch ist ein Künstler“ Zitat Joseph Beuys.

Durchaus stimmig, denn die Backunternehmer Hans-Paul Mattkke und Brigitta Sui Dschen Mattkke haben sich bei einem Symposium über Beuys kennengelernt. Sie sind nicht nur Bäcker, sondern auch Künstler. Und Sammler. In der Ecke ihres Besprechungszimmers stehen Objekte anderer Kunstschaffender, darunter eine Arbeit des Japaners Rikuo Ueda mit einem blässen Geldschein aus Fukushima.

Doch nun geht es um Backwaren. Auf dem Holztisch stehen Schalen mit Buttercroissants, Spinnataschen und Brötchen aus Eigenproduktion, der Teig für die Croissants ist 18 Stunden gereift, sie sind buttrig, kross, voller Eigenaroma. Daneben liegt ein enormer Laib, das neue Hausbrot, sechs Kilo schwer. Alles frei von Chemie, zum Beispiel von technischen Enzymen, was man schmeckt. Hans-Paul Mattkke findet, gutes Brot erkenne man sofort, von technischen Enzymen kriegt er Bauchweh. „Qualität entsteht aus Haltung“, sagt der Mittsechziger, der schwarzen Overall statt weißer Bäckerjacke trägt.

**Auch der Umsatz ist wichtig, denn Idealismus muss man sich leisten können**

Glückstadt, Schleswig-Holstein, eine Kleinstadt zwischen Elbe und den Wiesen einer Gemeinde mit dem schönen Namen Engelbrechtsche Wildnis. Hier hat sich ein Ehepaar einen mittelständischen Musterbetrieb aufgebaut, der in kein Raster passt und eine stetig wachsende Fangemeinde erobert. Was erstaunlich ist, wenn man bedenkt, dass die gut 70 Angestellten jeden Tag fünf bis sieben Tonnen Feinbrotbackwaren produzieren, für Biomärkte und Bio-backtheken in ganz Deutschland. Von Buttercroissants über Franzbrötchen, Mohnschnecken, Lachs-Taschen und Vollkornciabatta bis zu Dinkel-Pizzateig.

Täglich 80 000 Croissants sind viel im Vergleich zu den kleinen und wenig im Vergleich zu den ganz großen Bäckern. Für die Mattkes sind es wirtschaftliche, aber über-schaubare, menschliche Maße. „Der mittlere Weg“, sagt Brigitta Sui Dschen Mattkke. Sie wollen die Brötchen „achtsam begleiten“. Das mag entrückt klingen, doch das Ergebnis ist handfest. Der Umsatz 2020: acht Millionen Euro. „Ohne Umsatz kein Idealismus!“ lautet eines der vielen Credos des Hauses.

Umsatz und Idealismus vertragen sich so gut, dass die Besitzer gerade für sechs Millionen Euro eine neue Halle gebaut haben, jetzt sind es 4500 Quadratmeter Produktionsfläche. Hier wollen die Mattkes auch zeigen, dass es eine Halle nicht seelenlos sein muss. Dass auf dem immer extremer polarisierten Brotmarkt noch viel Platz ist zwischen miesen Industrieregionen und dem hippen Sauerteig-Handwerker mit nur einer Brotsorte in der oft auch preislich exklusiven Auslage. Vor Eröffnung der Halle haben die Mattkes das Raumklima von Musikern testen lassen. „Keine Esoterik, sondern Physik“, sagt die Chefin. Es geht ihnen nicht nur um Bio, sondern um Grundsätzliches. Wie will man essen, arbeiten, leben? Wer Leitsätze wie „Wir machen gutes Essen für andere Menschen“ oder „Wir haben es in der Hand!“ für seine Firma entwirft, der muss handeln, wenn er glaubwürdig sein will. Auf dass „die Welt ein bisschen freundlicher, gerechter, gesünder und heller“ werde.

Bei Hans-Paul Mattkke begann die Bio-bäckergeschichte vor fast 40 Jahren, als er mit einem linken Kollektiv in Wiesbaden die bis heute erfolgreiche Bio-bäckerei Kai-er gründete. Sie führen mit einem alten

Ford Transit zu den ersten Biobauern, sammelten Getreide ein, probierten mit Sauerteig herum. Vom Brot habe er viel gelernt, erzählt Mattkke. „Meine innere Verfasstheit ist wichtig dafür, wie Brot wird. Ich verstand, dass der Geist die Materie formt.“ Mattkke verkaufte später seinen Anteil bei Kaiser und studierte Kunst, beworben hatte er sich mit einem Brot. Vom Brot kam der Bio-Pionier nicht los, nach dem Studium zog es ihn in die Backstube zurück. 1997 kam er nach Glückstadt, 2004 lernte er seine Frau kennen, eine Graphikdesignerin, Volkskundlerin und Performancekünstlerin, die es als schöne Herausforderung betrachtete, alle ihre Berufe in die

**Wie man Mitarbeiter zufrieden macht? Kurze Schichten, keine Nachtarbeit, gute Bezahlung**

Backstube einzubringen. Sui Dschen ist Brigitta Mattkkes Künstlername und bedeutet so viel wie „folge deinem individuellen Weg und diene dem Ganzen“. „Wake up call“ lautet der Titel des Moin-Manifests, das sie in Zeitungsform entworfen hat. Darin steht auch, dass sie die Bio-bäckerei als „Organismus“ begreifen, als „Versuchsanordnung“ und „Reiferaum“, in dem „wir nun schon 25 Jahre den Teig, unsere Unternehmung und uns selbst kneten“.

Die Mattkes wissen, dass manches hier für Fremde esoterisch klingt. Zum Beispiel, dass sie ihre Firma weder als Backfabrik noch als Brotmanufaktur sehen, son-

dern „Corfaktur“ nennen, Betrieb mit Herz geblieben, schließlich sei das Herz ebenso wenig eine Pumpe wie der Mensch eine Maschine. „Können Sie damit etwas anfangen?“, fragt Hans-Paul Mattkke nach einer Weile vorsichtig und erklärt. Den Mattkes erschien es nicht stimmig, dass Handwerk bei Lebensmitteln grundsätzlich als gut und Industrie als schlecht gelte, das sei auch ein schädliches Klischee, weil Qualität sich ja nicht automatisch aus Handarbeit ergebe. Außerdem verschwinden immer mehr traditionelle Bäcker, was auch an den schwierigen Arbeitszeiten des Handwerks liegt. Die Moin Bio Backwaren GmbH ist deshalb ein Modellversuch, bei dem ständig nachjustiert wird, um nicht nur die Kunden zufriedener zu machen, sondern möglichst auch die Mitarbeiter.

Corona zwingt den Betrieb, vorläufig in zwei getrennten Schichten zu arbeiten, von vier Uhr morgens bis zehn Uhr abends. Davon abgesehen gibt es bei „Moin“ weder Nachtschichten noch welche an Wochenenden und Feiertagen. In Planung sind der Arbeitsbeginn um sechs Uhr morgens – für Bäcker eine späte Stunde – und eine Reduzierung der Arbeitszeit auf sechs Stunden täglich bei gleichem Gehalt. Die Mattkes bilden Geflüchtete zu Bäckern aus, darunter Syrer und Eritreer. Und die guten Gewinne ermöglichen es ihnen, ihre Mitarbeiter überdurchschnittlich zu bezahlen.

Hans-Paul Mattkke führt jetzt durch den Betrieb. Er zeigt den Hochsitz, den Hamburger Künstler entworfen haben – für Pausen oder kleine Konzerte für die Beleg-

# Brot für eine bessere Welt

Knuspercroissants, Solarenergie und Konzerte für Mitarbeiter: Wie ein Künstlerpaar aus Glückstadt seine Bio-Bäckerei zum Modellbetrieb formt



Das „Hausbrot“ liefern Hans-Paul und Brigitta Sui Dschen Mattkke gerade entwickelt. Der imposante Laib wiegt sechs Kilo, ist ohne Zusatzstoffe gebacken, und auch wenn sein Teig von einer Maschine geknetet wurde, hat er natürlich eine Seele.

FOTOS: PRIVAT



schaft. Den Werksladen, dessen Erlöse an das Personal gehen. Die Versuchsbackerei, in der einer seiner Bäcker mit Rosinenbrötchen und Haferrindeln experimentiert.

Ausprobieren lautet die Devise. Einmal wollten sie wissen, was technische Enzyme genau ausmachen. Sie mischten ein paar Gramm davon in 180 Kilo Teig und sahen, wie die Croissants aufgingen wie ferngesteuert. Wie mag das wohl im Körper wirken, fragten sie sich. Forscher haben herausgefunden, dass technische Enzyme, die bei den meisten Produkten konventioneller Bäcker eingesetzt werden, auch nach dem Backen noch aktiv sind.

Dabei geht es schließlich auch ohne Zusätze: Die Sonntagskrustus von Moin Bio sind Testsieger bei Stiftung Warentest, Kategorie Aufbackbrötchen. Note 1,6. Und wer sucht, der findet guten Ersatz für schlechte Zutaten: Bei Biomargarine kommt in Glückstadt Sheabutter aus Burkina Faso statt Palmöl zum Einsatz. Für die Buttercroissants wiederum verwenden sie gern Winterbutter – aus der Winterfütterung. Hans-Paul Mattkke hatte gehört, dass auch Beuys für seine Fettflecken bevorzugt solche Butter verwendete, wegen ihres Härtegrades. Die Mattkes werden jedes Jahr von der Initiative Gemeinwohl-Ökonomie geprüft. Und sie haben von Spezialisten für Sensoren testen lassen, wie ihre Backwaren auf Menschen wirken.

Ob Hände oder Maschinen den Teig bearbeiten, finden die Unternehmer nicht entscheidend. Handarbeit allein mache ein Brot nicht besser, „bei Brot geht es um

den Inhalt“, sagt Hans-Paul Mattkke. Beide schwärmen von der Technik. Man solle sich mal vorstellen, ein Sechskilo-Brot mit der Hand zu kneten, „da wären wir mit 35 schon tot“, sagt er. Schwere und stupide Arbeiten dürfen die Maschinen den Menschen ruhig wegnehmen, sagt sie, „damit sie mehr Kapazität für ihre Achtsamkeit haben“, für den Kontakt mit Teig.

Begeistert erläutert Hans-Paul Mattkke, jetzt im weißen Kittel, die Knetmaschine, die Räume für Kühlung und Reifung, die Croissantwickelanlage, die Dünnsteigwanne, die Backöfen und Schokoschränke, alles modern, digital überwacht und mit Ökostrom betrieben, auch mit Solarenergie vom eigenen Dach. Weiter hinten steht seine Lieblingsmaschine, sie stellt Schachteln auf, befüllt sie mit Blätterteig und verklebt sie. Das Gerät erinnert Mattkke an die Tate Gallery in London, wo er bei einer Retrospektive von Jackson Pollock einen Apparat bewundert hatte, der Dachlatten in kleine Holzlitzzeuge verwandelte.

Der Unternehmer drückt den Finger in Vollkornkrustus und glänzenden Teig von Laugenbrötchen. „Echte Schönheiten, oder?“ Ein anderer Teig ist misslungen, Mattkke und seine Leute sehen und riechen es sofort. „Entsorgen“, sagt der Chef. Wohin? „Biogas.“ Kommt mal vor ohne technische Enzyme, die fast jeden Teig retten würden. Mattkke wird den Fehler klären lassen. Dann streicht er über den Türrahmen am Eingang fürs Personal. Blattgold, damit sie bei Moin Bio durch ein goldenes Tor zum Backen gehen.