



HERSTELLER-REPORTAGE

Bio-Brezel mit Vision

1950 gründete Bäckermeister Emil Huober mit seiner Frau Grete die »Erste Württembergische Brezelfabrik«. Sein Enkel Arlend Huober hat uns durch Geschichte und Gegenwart des Familienunternehmens HUOBER BREZEL geführt und von der Vision seiner Eltern erzählt, die daraus mehr machten als einen Bio-Betrieb.



Ein Händchen für Brezeln: Peter Grötz, Bereichsleiter Brezel (links), Aydin Üven, Produktionsleiter (Mitte) und Arlend Huober, seit 2016 Mitgeschäftsführer bei HUOBER BREZEL (rechts).

Drei freundlich wirkende blau gestrichene Silos, auf denen lauter Brezeln prangen, empfangen den Besucher von HUOBER BREZEL im schwäbischen Erdmannhausen bei Marbach. Auf dem Dach glänzen goldene Ähren-Skulpturen in der Sonne. Die Kinder hier denken, dass in den Silos lauter Brezeln seien, erfahren wir. Tatsächlich ist es Bio-Mehl, denn als Karl Huober mit seiner Frau Solvâr 1980 das väterliche Unternehmen übernahm, begann er, die Produktion auf ökologische Zutaten umzustellen. Bereits 1982 lieferte er die ersten Demeter- und Bio-Produkte an den Reformwarenhandel. Seit 1996 wird komplett nach strengen Bio-Richtlinien produziert.

Erfahrung, Geduld und Konsequenz lauteten die neuen Firmengrundsätze, die Karl Huober, Heilpädagoge mit Philosophie- und Volkswirtschaftsstudium, formulierte. Und sie weisen über das Bio-Produkt hinaus: Lernen von der Natur schafft Erfahrung, die dem Produkt ebenso zugute kommt wie dem Menschen und seiner Persönlichkeit. Geduld muss man nicht nur der Saat oder dem Teig gegenüber aufbringen, sondern auch den Menschen auf ihrem Weg zur Nachhaltigkeit. Konsequenz schließlich heißt, dass man das ökologisch-soziale Ziel nicht aus den Augen verliert – auch wenn es zum Lösen des Widerspruchs zwischen Theorie und wirtschaftlicher Realität viel Zeit und kleine Schritte braucht.

Das Engagement der Eltern führen die Söhne fort: Johannes Huober konzentriert sich auf die Schwesterfirma ErdmannHAUSER, die von Karl Huober 1989 als Verarbeitungspartner der ansässigen biologisch-dynamischen Landwirtschaft gegründet wurde. Arlend Huober kümmert sich um HUOBER BREZEL und lässt uns bei einem Rundgang durch die Produktion erleben, dass der Respekt vor Natur und Mensch hier tatsächlich gelebt wird: Er kennt alle Mitarbeitenden beim Namen, grüßt und stellt vor. Jede und jeder ist wichtig, »denn ein Lebensmittel gewinnt, wenn Menschen damit zu tun haben«, so Arlend Huober. Beste natürliche Zutaten

brauche es zudem, einfache Rezepturen – und Handwerk natürlich. Zum Beispiel, um mit der Hand die richtige Konsistenz des Brezelteigs zu überprüfen. »Das kann keine Maschine.« Der Teig wird dann mehrfach ausgewellt, »damit er entspannen kann«. Auch den ausgestochenen Brezel-Teiglingen wird hier doppelt so viel Zeit zum Gären gegeben wie sonst üblich. Dafür entwickeln sie eine besondere Lockerheit und eine zarte Haut, die es ermöglicht, sie anschließend schonend mit kalter statt mit heißer Lauge zu benetzen und trotzdem nach dem Backen den typischen Glanz zu erhalten. »Unser Bäckerstolz«, sagt Arlend Huober dazu und lächelt.

Ein starkes Gemeinschaftsgefühl ist nicht nur im Produktionsgebäude zu spüren, man findet es auch im angrenzenden Riedhof wieder. Er ist zum Kristallisationspunkt für alle Aktivitäten geworden, die der Belegschaft das Lernen von und das Leben mit der Natur nahebringen sollen. Mit Pferden, Bienen, Gemüsegarten und Feldern, auf denen im Herbst Erwachsene und Kinder gemeinsam die biodynamische Wintersaat ausbringen. »Zukunft säen« sagen sie dazu. Neben den Pferdeställen liegt die biologisch-vegetarische Kantine für die Firmengemeinschaft, zu der HUOBER BREZEL, ErdmannHAUSER und seit 2011 auch BioGourmet gehören.

Das BrezelMuseum – wo alles begann. Was nach innen die Bildungsinitiative ist, die Karl und Solvâr Huober vor rund 20 Jahren ins Leben gerufen haben – gedacht, um junge Mitarbeitende zu ermutigen, sich über Werte und persönliches Handeln



BrezelMuseum
Geöffnet Samstag
und Sonntag
von 11–17 Uhr
Kindergeburtstage, Führungen und
Brezel-Backen nach Absprache
auch unter der Woche möglich.
Badstraße 8, 71729 Erdmannhausen
Telefon 07144 8882565
kontakt@brezelmuseum.de
brezelmuseum.de

jenseits der Alltagsanforderungen auseinanderzusetzen –, ist nach außen das BrezelMuseum, das in der ehemaligen Backstube von Firmengründer Emil Huober im Ortskern in Erdmannhausen seit 2016 besteht.

Aus vielerlei Perspektiven bekommt der Besucher hier Einblicke und wird schließlich selbst zum Brezelschlinger, wie einst Bäcker Frieder aus Urach. Dessen Legende wird zeitgemäß als Ton- und Lichtinszenierung aufgeführt und zieht Parallelen vom späten Mittelalter zur Gegenwart – zur Lebensmittelproduktion und Landwirtschaft heute. Schon über 10 000 Besucher haben sich seit der Eröffnung inspirieren lassen, da das Museum nicht nur eine Brücke schlägt zwischen gestern und heute, sondern auch zwischen Handwerk und Kunst, zwischen Wirtschaft und Kultur. Einmal eingetaucht in die geheimnisvolle Welt der Brezel, kann man hier vieles entdecken: das Symbol, das Zunftzeichen, das Gebäck im Wandel der Zeiten vom Alchemistischen zum Handwerklichen und vom Handwerklichen zum Industriellen. Und natürlich das schwäbische Traditionsgebäck, durch das dreimal die Sonne scheint. Als Lebensmittel mit Bestand im Unbeständigen.

