

Zeichen setzen!

Mit 58 Jahren steht Elke Siebenlist noch jede Nacht in ihrer Backstube und wird nicht müde, für den Bäckerberuf „ihren Mann zu sehen“. Seit der Jahrtausendwende leitet sie die Würzburger **Bäckerei Hanselmann**, einst vom Großvater gegründet. Die Powerfrau setzt Zeichen, beispielsweise in Sachen Wasserschutz(-Brot).

Wer die Würzburger Bäckerei Hanselmann in der Erthalstraße oder im Haupthaus in der Hofstraße betritt, findet sich sobald in einem Paradies Feiner Backwaren, herzhafter Snacks und charakteristischen Brotlaiben wieder. Seit seiner Gründung im Jahre 1934 durch Ludwig Hanselmann ist die Bäckerei ein Aushängeschild handwerklicher Bäckerkunst. Heute wird der Familienbetrieb von einer Frau geleitet – eine Fachfrau, die seit Kindesbeinen an in der Backstube steht und als zweite von fünf Töchtern die Bäckerei im Jahre 2000 von Vater Artur übernahm.

Leidenschaft für den Beruf

Elke Siebenlist sprüht vor Energie. Es ist 8 Uhr an einem Dienstagmorgen, bald Feierabend für die Bäckermeisterin, die seit Stunden bereits Brot, Brötchen geknetet und in den Ofen geschoben hat. Von Müdigkeit keine Spur. Zusammen mit ihrem Team aus der Backstube und aus dem Verkauf wird gelacht, sich ausgetauscht und abgesprochen – alles während jeder Handgriffe sitzt, schließlich wollen noch reichlich Stullen belegt werden. Und schon wird ein duftendes Blech mit frisch schokoliertem Lebkuchen vorbei getragen. Aus dem Laden hört man den Andrang, die Türglocke steht kaum still. Die verkahrgünstigte innenstädtische Lage, die Nähe zu den Schulen und der Universität machen ihre Kunden, zumeist Stammkundschaft, aus. Der Gastraum füllt sich, die Tische sind schnell besetzt und der erste Lebkuchen wird mit einem heißen Kaffee serviert.

Für Siebenlist ist es Ehrensache Tag für Tag in ihrer eigenen Backstube zu stehen. Das motiviert sie selbst und auch das Team. Zwar habe sie sich als Mutter früher auch einmal zeitliche etwas zurücknehmen müssen, dafür stehen die-

se ihr jetzt tatkräftig zur Seite. Sohn Artur Siebenlist (35) ist Bäcker – schleppt gerade schon den nächsten Mehlsack in die Backstube heran – und Tochter Katja Kühnel (39) leitet als Kaufmännische Angestellte die Verwaltung der Familienbäckerei. Elke Siebenlists Ehemann arbeitet nicht im Unternehmen. Dass die Kinder in ihre Fußstapfen treten, darauf ist sie stolz, auch wenn die 58-jährige die Übernahmefrage noch offen lässt: „Die Branche ist eine sehr hart umkämpfte geworden, der Beruf kein leichter – hierfür muss man aus Leidenschaft brennen (wollen) und mit immer neuen Ideen die Kundschaft



Bäckermeisterin und Geschäftsführerin Elke Siebenlist setzt sich für die Initiative Wasserschutzbrot ein; in der Backstube verwendet sie das spezielle Mehl für beispielsweise ihr Wasserschutzbrot.

zu überraschen wissen!“ Und genau das tut die rührige Bäckermeisterin.

Wasser schützen, Brote backen

Vor etwa drei Jahren wurde Elke Siebenlist auf das Projekt „Wasserschutzbrot“ aufmerksam und ließ sich sofort davon begeistern. Im Rahmen dieses Projektes verzichten Landwirte in den Trinkwassereinzugsgebieten Würzburg,

Werntal und Sulzfeld/Marktsteft beim Anbau ihres Backweizens bewusst auf die letzte Stickstoff-Gabe. Somit verringert sich das Risiko der Nitrat-Auswaschung in das in Unterfranken leicht verwundbare Grundwasser, wie die zuständige Regierung mitteilte. Bäckereien in der Region rund um Würzburg sind aufgerufen, sich an der Aktion zu beteiligen und aus dem niedrig gedüngten Weizen Backwaren wie beispielsweise ihr eigenes Wasserschutzbrot herzustellen. Die Verbraucher sollen durch die Initiative für das Thema „Trinkwasserschutz durch weniger Dünger“ sensibilisiert werden, heißt es weiter. Initiiert wurde das Projekt durch die Regierung Unterfranken im Rahmen der Aktion Grundwasserschutz, unterstützt durch die Stadtwerke Karlstadt, die Fernwasserversorgung Franken und die Trinkwasserversorgung Würzburg. Die Initiative wächst von Jahr zu Jahr, aktuell engagieren sich mit der Bäckerei Hanselmann weitere 14 regionale Bäckereien. Ziel für

Weitere teilnehmende Bäckereien der Initiative

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Bäckerei Stephan, Frickenhausen | 8. Bäckerei Seel, Bamberg |
| 2. Bä. Axel Schmitt, Frankenwinheim | 9. 's Bäckerlädle, Würzburg |
| 3. Bäckerei Kerling, Bamberg | 10. Bäckerei Schraut, Karlstadt |
| 4. Bäckerei Bock, Gemünden am Main | 11. Bäckerei Schiffer, Würzburg |
| 5. Bäckerei Kohler, Volkach | 12. Bäckerei Matthäus, Marktsteft |
| 6. Bäckerei Roth, Würzburg | 13. Bäckerei Pröschel, Obernbreit |
| 7. Maxl Bäck, Zelligen | 14. Bäckerei Scherg, Steinfeld |

die nächsten Jahre sei es, noch weiter zu wachsen, um noch mehr Fläche grundwasserschonend zu bewirtschaften. Wer sich zukünftig auch als Wasserschutz-Bäcker engagieren möchten, findet die Kontaktdaten auf www.wasserschutzbrot.de. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau und die Regierung von Unterfranken sind mit ihrer gemeinsamen Initiative „Wasserschutzbrot“ sogar für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2018 nominiert worden und freuen sich, sich als „Top 3 Projekt Deutscher Nachhaltigkeitspreis Forschung“ bezeichnen zu dürfen. Darüber hinaus wurde das Wasserschutzbrot im Mai mit dem Umweltpreis 2018 des Bund der Ingenieure für Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft und Kulturbau Landesverband NRW e. V. ausgezeichnet.

Verändern und informieren

„Ich bin gerne Wasserschutz-Bäckerin, weil die Erde unser Lebensraum ist, darum müssen wir alle mithelfen sie nicht zu vergiften,“ erklärt BM Siebenlist gegenüber der Initiative. Dafür hat sie die Produktion in ihrer Backstube so umgestellt, dass nicht nur ein extra ausgelobtes „Wasserschutzbrot“ im Verkaufsregal liegt, sondern besagtes Mehl mittlerweile sämtlichen Mischbrotteigen zugefügt wird. Auf die in ihrem Betrieb umgesetzte Aktion wurde mit Handzetteln und Außenwerbung aufmerksam gemacht – und natürlich sind es die freundlichen Verkaufskräfte,

die der Kundschaft über die Theke hinweg Genaueres über das Wasserschutzbrot erzählen können. Insgesamt wartet bei der Würzburger Bäckerei Hanselmann ein Team aus zehn festen Mitarbeitern (vier in der Produktion, sechs im Verkauf) und weiteren freien bzw. studentischen Aushilfen auf – darunter vor allem Frauen. „Frauenpower“ erklärt Elke Siebenlist drauf augenzwinkernd. Siebenlist, die auch gelernte Bäckereifachverkäuferin ist, schätzt ihr Team sehr: „Wir stehen gemeinsam für das echte Bäckerhandwerk.“ Als Fachfrau an beiden „Fronten“ und weiß sie diese somit bestens zu verbrütern. Und sind die Teige einmal geknetet und im Ofen, so schmirt die Chefin eben die nächsten Stullen.

Pioniere in Sachen Snack

Die geschmierten und belegten (Pausen-) Brote sind für die Bäckerei Hanselmann kaum weg-



Das Stammhaus der Feinbäckerei Hanselmann ist im Würzburger Zentrum, in der Hofstraße, zu finden.

zudenken. Siebenlist bezeichnet ihre Familie als Pioniere in Sachen Snack. Noch vor den Fast-Food- und Sandwich-Ketten hätte man hier die Schüler & Co. mit frisch belegten Snacks verwöhnt – bis heute, auch wenn der Markt rund um den schnellen Snack immer härter werde. „Aber Qualität setzt sich durch“ ist sich die Fachfrau sicher und freut sich neben Klassikern mit Wurst und Käse auch Varianten mit beispielsweise Avocado-Dip anbieten zu können... die Kunden finden's klasse. **sp**

1| In Sachen Snacks sieht sich die Bäckerei als Vorreiter – begünstigt durch die Nähe zu Schulen etc. **2 & 3|** Die lange Brotreife und Spezialitäten wie Lebkuchen sind weitere Aushängeschilder.



1



2



3

Info

Feinbäckerei Hanselmann

Hofstraße 12
97070 Würzburg

Telefon: 09 31/53 12 9

E-Mail: katjasiebenlist@gmx.de

Internet:

www.baeckerei-hanselmann.de

BÄKO-Mitgliedschaft:

BÄKO Untermain-Franken-Thüringen

Gründung: 1934

Filialanzahl: 1

Mitarbeiter: 10

