

**24.08.2007**



Die Hofpfisterei ist seit 700 Jahren fest im Freistaat Bayern verankert. (Bild: Stock.XCHNG / Matthias Schimmelpfennig)

**Öko mit einem kräftigen Hauch Geschichte**

## **Serie zu Bio-Unternehmen (IX): Deutschlands größte Bio-Bäckerei steht in München**

**Von Barbara Roth**

**Vom Bio-Boom profitieren heute vor allem die Unternehmer, die einst belächelt wurden, als sie vor Jahren auf Bio und Öko umstiegen. Doch das ist längst Geschichte und heute brummt das Geschäft - auch in der Münchner Hofpfisterei. Die nach eigenen Angaben größte Bio-Bäckerei Deutschlands zeigt, dass Tradition und Aufgeschlossenheit für Neues kein Widerspruch sind.**

*Die Öfen werden jetzt mit zwei Gasbrennern etwa auf 400 Grad aufgeheizt. Anschließend muss der Ofen mehrere Stunden stehen, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Wir backen hier ja eigentlich nur mit der Hitze, die im Ofen gespeichert ist.*

30 dieser alten Steinbacköfen sind bei der [Münchner Hofpfisterei](#) in die Wand gemauert. Und so fest wie die Öfen in der Wand ist auch die Hofpfisterei im Freistaat Bayern verankert - seit 700 Jahren. Im süddeutschen Sprachraum nannte man einen Bäcker einst auch einen Pfister; seine Bäckerei eine Pfisterei und in dieser Tradition sieht sich auch Juniorchef Alexander Stocker, dessen Familie die Hofpfisterei seit 1917 in ihrer Hand hat:

*Das Besondere ist: Die Öfen sind vom Handling so aufwendig, dass sich das keiner, der rationell produzieren will, mehr antut, aber sie backen halt einfach viel besser als die ganzen modernen Öfen.*

Außerhalb von Bayern ist die Hofpfisterei kaum bekannt, im Freistaat aber ist sie eine Institution. 1970 übernahm Siegfried Stocker die ehemals königliche Hofbäckerei und stellte die Produktion allmählich um: auf eine naturnahe, also ökologische Produktion. Für seine Idee zog er Ende der 80er Jahre über die Dörfer.

*Wir haben uns damals mit dem Naturlandverband arrangiert. Und haben dann Veranstaltungen auf den Dörfern gemacht, in denen die jeweiligen Landwirte dieses Ortes eingeladen wurden. Um ihnen nahe zu legen zu prüfen, ob nicht auch für ihren Betrieb ein Umstieg auf die ökologische Landwirtschaft sinnvoll sei. So dass wir von da ab jedes Jahr ein, zwei Brotsorten umstellen konnten.*

Heute gilt der 63-jährige Ur-Bayer als Ökopionier und wird mit Umweltpreisen überhäuft. Damals aber war er viele einfach nur ein Spinner. Sohn Alexander kann sich noch gut daran erinnern, wie schwierig es war, vor allem die Bauern vom Ökolandbau zu überzeugen.

*Wir haben damals eine Annonce geschaltet, wo wir um Kontakte zur Politik, zu Bauern, zu Wissenschaftlern gebeten hatten für einen natürlichen Getreideanbau. Dieses Inserat war eine Seite groß und ist in allen bayerischen Zeitung erschienen. Und dann kam die erste Ernüchterung. Wir haben nämlich nur zwei Antworten gekriegt.*

Mittlerweile werden in Bayern über 3.000 Hektar Getreidefelder ausschließlich für Pfister-Brote ökologisch bewirtschaftet. Was der Umwelt jedes Jahr den Einsatz von über 400 Tonnen Chemie erspart. 1986, mitten in der Umstellung, dann ein herber Rückschlag: die atomare Katastrophe von Tschernobyl. Zwei der damals gerade mal drei Ökobauern, die für die Hopffisterei tätig waren, hatten ihre Felder ausgerechnet dort, wo besonders stark belasteter Regen niederging.

*In dieser Situation haben wir uns entscheiden, dem Verbraucher die Wahl zu lassen, indem wir in unseren Filialen laufend aktuelle Aushänge gemacht haben, wie unsere unterschiedlichen Brotsorten mit Becquerel belastet waren. Zu unserer großen Überraschung sind über die Hälfte der Kunden diesem treu geblieben, mit der Begründung, dass man ja eh nichts dagegen tun könnte, was vom Himmel regnet, aber dass ihnen die Produktionsweise dieses Ökogetreides das entscheidende Argument wäre, diesem Produkt treu zu bleiben.*

Für Siegfried Stocker Bestätigung genug, konsequent den ökologischen Sonderweg weiter zu gehen. 1994 war er dann am Ziel: Seitdem tragen alle Pfister-Brote die Vorsilbe Öko.

*Es liegt immer noch in der Kunst des Bäckers, der seinen Ofen kennt, der an verschiedenen Stellen verschieden warm ist, das er da Brot raus kriegt, das, ja ich sage mal, einigermäßen gleichmäßig ist. Deswegen ist unser Brot manchmal heller, manchmal dunkler, es hängt sehr stark von unseren alten Öfen ab.*

Mehr als 18.000 Brote mit der knusprigen Kruste werden täglich gebacken. Dann in die Auslieferungszentrale gebracht, von dort aus wandert das Ökobrot in die gut 140 Filialen in ganz Bayern. Rund 800 Mitarbeiter beschäftigt der Familienbetrieb. Derzeit ist man dabei, nach Baden-Württemberg zu expandieren. Bundesweit beliefert die Hopffisterei nur exklusive Feinkostengeschäfte, beispielsweise das Kadewe in Berlin.

In einem Kühlraum hinter einer schweren Eisentür lagert der Schatz der Bäckerei: der Sauerteig. Auf synthetischen Backmittel, Farbstoffe, Aromen und andere Zusätze wird verzichtet. Nur mit diesem Sauerteig als Treibmittel werden Pfister-Brote hergesellt - so wie es in den Bäckereien Jahrhunderte lang mal üblich war.

*Grundlage und Zutaten sind kein Geheimnis, das ist nichts anderes als Wasser und Mehl. Aber alles, was darüber hinausgeht, das ist über Jahre entstanden: die feinen Geschmacksnuancen und, und, und. Man muss keine Hefe zugeben, es bilden sich natürliche Hefen. Wie die sich genau gebildet haben, das ist eigentlich das, was unseren Sauerteig zu dem macht, was er ist. Warum auch immer, der Teig fühlt sich bei uns sehr, sehr wohl. Wir hatten einen Bäckermeister gehabt, der hat mal ein Stück mitgenommen, um einem Kollegen zu zeigen, wie es funktioniert. Und die Reise hat er ihm sehr übel genommen, weil es wurde einfach nicht das daraus, was hier daraus wird.*

Anspruchsvoll wie der Teig ist auch die Kundschaft. Deren Vertrauen ist für die Hopffisterei das wichtigste Kapital. Vom Chef persönlich garantiert wird die Reinheit der verwendeten Rohstoffe. Damit die Qualität auch immer stimmt, wird eine Menge Aufwand betrieben.

*Es gibt zahlreiche Kontrollen. Bei den Rohstoffen ist es so, dass wir auch durch die eigene Mühle schon bei der Annahme deutlich mehr machen als gesetzlich vorgeschrieben oder üblich. Wir untersuchen jede Getreidepartie, bevor wir sie verwenden, auf 200 verschiedene Rückstände. Diese Kontrolle ist nirgends vorgeschrieben, die machen wir, weil wir garantieren wollen, dass unsere Rohstoffe passen.*

Die Hopffisterei beweist, dass Ökologie und Profit kein Widerspruch sind - bei gut 57 Millionen Euro Umsatz im vergangenen Jahr. Ihre Brote liegen heute in jedem dritten Münchener Brotkorb, behaupten die Stockers. Obwohl sie bis zu 25 Prozent teurer sind als die Produkte der konventionell produzierenden Konkurrenz. Genussorientiert sind die Kunden der Hopffisterei und treu:

*Ich habe schon als Kind hier eingekauft.*

*Das Brot ist teuer, aber es schmeckt einfach besser.*

*Qualität hat halt ihren Preis.*

*Mir kommt es auf den Genuss an, dass es Biobrot ist, umso besser.*

**© 2007 Deutschlandradio**