

50 Jahre Liebe zum Kochen

www.essen-und-trinken.de • 10/2022 • 5,20 €

essen & trinken

50 JAHRE
essen & trinken
SEIT
1972

TOP 5
KÜRBIS-
SUPPE
FÜNFMAL
ANDERS

ENDLICH
WIEDER
PILZSAISON!

Mediterranes Buffet:
mit Vitello tonnato,
geröstetem Gemüse
und geschmorter
Lammschulter

Ein Fest für Genießer

Die große Jubiläumsausgabe zum 50. Geburtstag.
Feiern Sie mit uns – und den schönsten Rezepten für Ihre Gäste



Schlagen immer wieder neue Wege ein: die Bio-Pioniere Brigitta Sui Dschen und Hans-Paul Mattke

Die Zukunft ist nachhaltig



Text: Claudia Mujir, Foto: MOIN Bio Backwaren/F.Kowalke

Bio-Croissants für alle

Möglichst viele Menschen mit gutem Essen zu versorgen, ist ein Credo des Ehepaars Brigitta Sui Dschen und Hans-Paul Mattke. Mit ihren „Moin Bio Backwaren“ zeigen sie, dass Idealismus und Menge sich nicht ausschließen, sondern bestens vertragen

»e&t«: **Frau Mattke, Herr Mattke, Ihr Unternehmen nennen Sie eine ‚Corfactur‘, eine Wortschöpfung aus den lateinischen Wörtern ‚cor‘, das Herz, und ‚factura‘, Bearbeitung. Warum?**

Brigitta Sui Dschen Mattke: Es gibt gerade eine romantische Retro-Bewegung. Alles soll mit der Hand hergestellt werden. Aber so sind wir nicht. Wir sind zukunftsorientiert und arbeiten mit viel Technik, weil sie uns die physische Arbeit erleichtert. Und wir möchten möglichst viele Menschen mit gutem Essen versorgen. Weil wir Maschinen verwenden, klassifizieren uns viele oft als industriell. Das stimmt so für uns nicht. Wir geben unseren Teigen das, was sie brauchen, nämlich Zeit zum Reifen, die richtige Temperatur, unsere ganze Zuwendung und die Lust am ‚Immerbesser-Werden‘ – das verstehe ich unter handwerklicher Produktion. Maschinen sind da mein verlängerter Arm. Was ist die Quelle, von der aus ich arbeite? Das ist das Herz. Da wir aber nicht in eine romantische Ecke wollten, haben wir uns für ‚Corfactur‘ entschieden.

Ihr Unternehmen produziert bis zu sieben Tonnen Tiefkühlbackwaren täglich für Bio-Märkte und -backtheken in Deutschland. 2018 eröffneten Sie eine neue Produktionshalle für sechs Millionen Euro. Muss man bei solch einer Menge nicht Kompromisse, etwa in der Qualität der Zutaten oder der Herstellung, eingehen?

Hans-Paul Mattke: Nein. Was braucht gutes Essen? Wenige Zutaten, Bio sowie so und eine achtsame Begleitung der Prozesse. Wir arbeiten mit drei Haupt-

zutaten: Weizenmehl, Butter und Margarine. Seit der Gründung der ‚Moin Bäckerei‘ vor 28 Jahren arbeiten wir mit den gleichen Lieferanten zusammen. Das bedeutet, wir kaufen nicht irgendwo auf dem Markt das Billigste ein, sondern haben eine Vertrauensbasis aufgebaut und wissen deshalb genau, womit wir arbeiten. Statt Palmfett, das oft in der Margarine vorkommt, verwenden wir Sheabutter; und die auch in der Bio-Branche zugelassenen technischen Enzyme verwenden wir nicht.

Was sind technische Enzyme?

Hans-Paul Mattke: Das sind Eiweißfragmente, die eingesetzt werden, um einen bestimmten Backprozess zu optimieren oder zu beschleunigen. Sie machen die handwerkliche Sorgfalt überflüssig.

Brigitta Sui Dschen Mattke: Inzwischen bestätigen Wissenschaftler, dass diese sogenannten Hilfsmittel nach dem Backen im Produkt aktiv bleiben können.

Hans-Paul Mattke: Wenn wir eine Verantwortung übernehmen, müssen wir wissen, was in unseren Produkten drin ist und wie die Zutaten wirken.

„Wenn wir eine Verantwortung übernehmen, müssen wir wissen, was in unseren Produkten drin ist.“

Brigitta Sui Dschen Mattke: In einem wirksensorischen Test mit Kunden, bei dem wir die Wirkung unserer Produkte mit konventionellen verglichen haben, gaben die Teilnehmer an, dass sie sich nach dem Verzehr einer der Moin-Backwaren leichter und wohler fühlten.

Sie erproben aktuell ein neues Arbeitszeitmodell. Um wie viel Uhr morgens fangen Ihre Bäcker an?

Brigitta Sui Dschen Mattke: Wir arbeiten in zwei Schichten, die eine fängt sehr früh an. Am Wochenende und an Feiertagen wird nicht produziert. Gerade führen wir ein System mit überlappenden Schichten ein – von sechs bis sechs Uhr. Unsere große Vision für die nächsten Jahre ist die 30-Stunden-Woche mit vollem Lohnausgleich.

PERSONEN & PROJEKT

Hans-Paul Mattke lernte zunächst Bäckermeister, studierte dann Kunst. Weil er nachts nicht arbeiten und sich mehr Zeit für seine Kunst nehmen wollte, entwickelte er ein Tiefkühl-Bio-Vollkorncroissant zum Fertigbacken für Bio-Läden. 1995 gründete der heute 67-Jährige die „Moin Bio Backwaren GmbH“, die in Glückstadt, nordwestlich von Hamburg, ihren Sitz hat. Seine Frau und Kreativdirektorin **Brigitta Sui Dschen Mattke (60)** ist ebenfalls Künstlerin, Grafikdesignerin und Volkskundlerin. 70 Produkte umfasst das Sortiment: von Brötchen, Croissants und süßen Gebäcken bis zu pikanten Snacks, darunter die vegane „Focaccia Tomate“, die zeitweise in den Bord-Bistros der DB verkauft wurde. Der Umsatz liegt bei zehn Millionen Euro im Jahr.