Kai Oppenborn blickt der Zukunft optimistisch entgegen. Besonders froh ist er über die zahlreichen lokalen Rohstofflieferanten.

Rohstoffe von nebenan

Tradition und Moderne Hand in Hand. Die Brüder Kai und Axel Oppenborn verlagerten ihren Hauptstandort vom mehr als 260 Jahre alten Stammhaus zu dem Ort, an dem sie auch zur Schule gegangen sind.

Von Fabian Konschu

Die mittelalterliche Burg Calenberg bei Pattensen war der Namensgeber für die Calenberger Backstube. Allerdings ist von der Burg nur noch eine Ruine übrig. Die Backstube dagegen besteht seit ihrer Gründung im Jahre 1756. Geführt wird sie aktuell in der neunten Generation von den Brüdern Kai und Axel Oppenborn. Während sich Axel vor allem um die Produktion und Finanzen kümmert, ist Kai für das Marketing und den Verkauf verantwortlich. 2018 verlagerten sie den Hauptstandort ihrer Produktion vom Stammhaus in Schulenburg nach Pattensen. Jetzt steht die Backstube in derselben Straße wie der Fleischer, von dem sie ihr Fleisch beziehen. Von Regionalität zu sprechen, wäre da wohl noch untertrieben. Ihre Rohstoffe von Versorgern aus der Umgebung zu erhalten, ist für die Bäckerei ein großes Anliegen. „Wir wollen den Bezug zu unserer Region mit unseren Produkten leben", sagt Kai Oppenborn.

Offen für Neues. Die Calenberger Backstube ist ein Betrieb, der von Generation zu Generation weitergege-

[1] Der neue Planetenrührer von Rego-Herlitzius ist noch kein halbes Jahr alt. Die vorher einstellbaren Programme erleichtern die Arbeit in der Calenberger Backstube.

[2]

[3]

Foto: Calenberger Backstube 2019

[4]

Foto: DBZM / Fabian Knoch

[2] Die Brüder Axel und Kai Oppenborn führen den Familienbetrieb seit 2001 gemeinsam. [3] Kulinarischer Botschafter Niedersachsens 2019: Das Gersterbrot der Calenberger Backstube. [4] Gersterbrot aus der Flasche? Diese Idee haben die Brüder zusammen mit der Hannoverschen Gin-Brennerei Mobaja-Distillers realisiert.

ben wurde und dabei immer in Familienhand geblieben ist. Auf dem Weg vom Eingang des neuen Standorts in die Backstube hinein, befindet sich der „Gang der Generationen". Mehrere Bilder mit Informationen zu den Vorgängern der Brüder sind hier zu bestaunen. Tradition bedeutet allerdings nicht, dass an alten und längst überholten Dingen festgehalten wird. Schon die Entscheidung, aus dem Stammhaus der Bäckerei auszuziehen, war ein großer Schritt in Richtung Moderne. Produktionsprozesse und die Ausstattung wurden erneuert. Auch jetzt werden hier und da Anpassungen vorgenommen. So steht erst seit kurzem ein brandneuer Planetenrührer des Wuppertaler Herstellers Rego-Herlitzius in der Backstube. „Wir hatten bereits davor eine Maschine von Rego-Herlitzius. Das war ein sehr altgedientes Stück, das wir irgendwann gebraucht gekauft hatten", erklärt Oppenborn. Als es dann letztendlich den Geist aufgab und ein Monteur von Rego-Herlitzius kam, erklärte dieser, dass die Maschine ein Typenschild von 1967 hatte. Es war also dringend an der Zeit, auf ein neueres Modell umzusteigen. Oppenborn ist mit der Entscheidung zufrieden. „Das ist im Grunde unser Statement: Tradition und Moderne verbinden", sagt er. Produziert wird traditionell, aber dennoch möchte man modern aufgestellt sein. Das ist auch beim Ausbildungskonzept des Unternehmens zu erkennen. Zum einen ist es von der Handwerkskammer Hannover zweimal mit dem „primAQ" zertifiziert, das für prima Ausbildungsqualität im Handwerk steht, und zum anderen hat es seit 2014 das DIN Iso Zertifikat. „Wir haben nach einem Weg gesucht, wie wir Qualität messbar machen können", so Oppenborn. Zwar war das vergangene Jahr eher schwach, was die Suche nach Auszubildende angeht, aber dafür habe dieses Jahr überrascht. Zurzeit befinden sich 17 Mitarbeiter in der Ausbildung in dem Betrieb. Davon sind vier in der Produktion tätig, eine in der Verwaltung und der Rest im Verkauf.

Lokale Rohstoffe. Das Sortiment der Calenberger Backstube zeichnet sich insbesondere durch die Regionalität der verarbeiteten Rohstoffe aus. „Kürbiskerne, Mohn, Milch, Erdbeeren, Dinkel, Fleisch, Eier – wir beziehen alles von lokalen Anbietern", erklärt Oppenborn. Das bedeutet auch, dass ein Erdbeerkuchen nur dann in das Sortiment aufgenommen werden kann, wenn Saison ist. Es verwundert also nicht, dass eine Spezialität aus der Region um Hannover das Produkthighlight der Bäckerei geworden ist: das Gersterbrot. Was dieses Brot ausmacht, ist das sogenannte „Gerstern". Nach der Aufarbeitung des Teiges wird es mit der offenen Flamme abgeflämmt. Dafür kommt ein Etagenofen von Miwe mit Auszugsherden zum Einsatz. Das Abflämmen verleiht

Anzeige

[5] Die Burg Calenberg verlieh dem Familienbetrieb ihren Namen. Ein klares Zeichen der regionalen Verwurzelung.
[6] Regelmäßig bieten die Brüder eine Führung durch ihre Backstube in Pattensen an. Mit dabei: „Der Gang der Generationen". [7] Die Regionalität ihrer Rohstoffe ist der Bäckerei besonders wichtig. [8+9] Ein Etagenofen mit ausziehbaren Herdplatten kommt für das Gersterbrot zum Einsatz.

den Broten einen individuellen Charakter. So gleicht keines dem anderen und macht jedes einzelne besonders. 2019 wurde das Calenberger Gersterbrot kulinarischer Botschafter Niedersachsens. Mittlerweile kann die regionale Spezialität sogar getrunken werden. Durch den kulinarischen Botschafter lernten die Brüder andere Preisträger kennen – so auch die Jungs von der Hannoverschen Gin-Brennerei Mobaja-Distillers. Gemeinsam hatten sie die Idee, das leckere Gersterbrot in einen Gin zu verwandeln. „Die drei Jungs haben das Gersterbrot komplett auseinandergenommen und die Rohbrände mit der Krume, dem Boden und dem ganzen Brot ausprobiert, bis der passende Geschmack gefunden war", erzählt Oppenborn. Jetzt kann der Gersterdrygin im Laden oder über den Onlineshop erworben werden.

Die Mischung macht's. Als wir die Calenberger Backstube besuchen, sind die Corona-Fallzahlen am sinken. Auf die Frage, was ihre Bäckerei bisher durch die Krise geholfen hat, nennt Oppenborn die Diversität ihrer Filialen: „Wir haben einen guten Mix. Der Gastrobereich ist natürlich weggefallen, aber wir haben genug Filialen, die wie kleine Dorfläden sind. Genau hier waren die Kunden während der Pandemie sehr treu", erklärt er. Diese Mischung hat sich nun bewährt. Während ein Teil weggebrochen ist, konnte es der andere auffangen. So ist zum Beispiel besonders der Kuchenverkauf gestiegen. Klassiker wie Brot und Brötchen waren ebenfalls verlässlich. Der Zukunft blickt Oppenborn optimistisch entgegen. „Wir haben ein tolles Team und eine gute Grundstimmung. Jeder Einzelne hat die Bäckerei durch die Krise getragen. Letztendlich sind wir nun viel entscheidungsschneller als vor der Pandemie", sagt der Bäckermeister. Der Bezug zu lokalen Händlern in Deutschland ist seiner Meinung nach stärker geworden. Wenn die Qualität der Backwaren stimmt, dann seien die Leute auch bereit mehr Geld zu zahlen. Die Brüder sind ständig dabei, den Familienbetrieb zu optimieren. Kai Oppenborn bleibt zuversichtlich und hofft auf eine baldige Rückkehr zur Normalität – oder zumindest zu einer sogenannten neuen Normalität.

Facts

Calenberger Backstube Oppenborn OHG
Ludwig-Erhard-Straße 19
30982 Pattensen
Tel.: 05101 / 99 0 36 70
E-Mail: info@calenberger-backstube.de
web: www.calenberger-backstube.de

Geschäftsführung:	Axel und Kai Oppenborn
Gegründet:	1756

Besuchter Standort:
Calenberger Backstube Oppenborn OHG
Ludwig-Erhard-Straße 19

Filialen:	21
Mitarbeiter:	230 davon 35 in der Backstube
Umsatz 2020:	k. A.
Durchschnittbon:	5 Euro

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr.:	08:00 - 18:00 Uhr
Sa. u. So.:	Geschlossen

Ausgewählte Preise (in Euro):

Schnittbrötchen:	0,38
Mehrkornbrötchen:	0,70
Gersterbrot (1250g):	4,10
Dinkelkorn (500g):	3,50
Obstkuchen:	2,10
Buttercroissant :	1,30
Apfeltasche:	1,50
Belegtes Salamibrötchen:	2,10
Cappuccino klein:	2,40

Planung und Realisiserung: 2017 - 2018

Grafik: DBZM 2019

Foto: DBZM / Fabian Konschu 2021