Bild: Stefan Heins

Rund 180 Kilogramm Backwaren produziert Heins an einem Backtag

Der Weg ins Kloster

Eine Ausnahmegenehmigung erhielt auch Stefan Heins, hauptberuflich Ingenieur für Erneuerbare Energien im Auftrag des Freistaates Bayern und online als Brotingenieur unterwegs. Das Backhandwerk brachte er sich – wie zahlreiche andere Brotbloggerinnen und -blogger – autodidaktisch bei. Er hat es allerdings zu seinem Neben-Beruf gemacht, als Betriebsleiter in einer Klosterbäckerei.

Bild: Stefan Heins

Stefan Heins backt mehrmals jährlich im Keller des Klosters Wettenhausen

Geld verdient Heins in dem Kloster nicht. „Ich arbeite ehrenamtlich dort", sagt er. Weil's Spaß macht und er den Dominikanerinnen in Wettenhausen gerne hilft. „Die Bäckerei soll keinen Gewinn abwerfen", erklärt der Bäcker. Es sei kein Gewerbe angemeldet. Daher gebe es keinen Backwaren-Verkauf an Außenstehende. „Es kommt hin und wieder vor, dass Fremde hierher reisen, um die Klosterbäckerei zu besichtigen. Die stehen dann aber in der Regel vor verschlossenen Türen."

Anders bei besonderen Anlässen, dem Tag des offenen Denkmals zum Beispiel. An einem solchen Tag besichtigte Stefan Heins vor ein paar Jahren selbst die Räumlichkeiten und ließ sich von Schwester Alberta herumführen. Brot buk er da schon eine Weile. Entsprechend interessierte ihn die verwaiste Klosterbäckerei in besonderem Maße. Die Schwester zeigte ihm die Kellerräume und einen alten Dampfbackofen aus den 1960er-Jahren. „Da war's um mich geschehen", schwärmt Heins.

Er hielt Kontakt und bot sich schließlich als Klosterbäcker an. „Weil bei mir keinerlei Gewinnabsicht bestand und die HWK die Idee unterstützenswert fand, habe ich dann eine Ausnahmegenehmigung erhalten, die Meisterprüfung abzulegen", sagt er. Theoretisch dürfte er mit dem Meisterbrief jetzt sogar Lehrlinge ausbilden – und auch einen eigenen Betrieb gründen. Ambitionen dazu hat Heins allerdings nicht. „Es gibt sehr gute Bäckereien bei uns in der Gegend. Denen muss ich nicht auch noch das Wasser abgraben."

Da es sich im Kloster Wettenhausen um eine nicht-gewerbliche Bäckerei handelt, heißt das auch, dass nicht täglich gebacken werden darf, erklärt der Brotingenieur. An nur wenigen Tagen im Jahr heizt er den Backofen an. Dann produziert er mit ein paar Aushilfen direkt große Mengen für die Schwestern. In Summe rund 180 Kilogramm Backwaren pro Tag. „Die Schwestern frieren sich die meisten Brote ein." Das muss reichen, bis Heins in ein paar Wochen wiederkommt.

BROTINGENIEUR
stefan.heins2@web.de
www.brotingenieur.de