

Mein Herz schlägt für Sachsenberg

Anzeigenspezial vom 17. Juni 2016

WLZ



Bundesweit eine der ältesten Bäckereien

Dirk Weber kombiniert Tradition und Moderne

VON CHRISTIANE DEUSE

Entsorgen? Abreißen? Auf keinen Fall. „Das geht einfach nicht“, sagt Bäckermeister Dirk Weber, der in fünfter Generation eine der ältesten Bäckereien in Deutschland führt. Und so bleibt der Ofen aus den 1960er-Jahren in der Backstube stehen und „Onkel Christians“ Scheune an der Hauptstraße Sachsenbergs direkt neben der Bäckerei erhalten – wenn auch nicht so, wie sie war. Sondern schöner.

Vordere Fassade abgebrochen

Schmäler ist sie geworden, denn der Mittvierziger hat die nachträglich zur Straßenseite vorgebaute Wand zurückgenommen, so dass heute die ursprüngliche Fassade zu sehen ist: Original Gülich-Hartbrand füllt die Gefache zwischen den Eichenbalken.

Die Ziegelsteine, die beim Abtragen übrig waren, sind Stück für Stück gesäubert und an den Betonwänden am Anbau der Backstube eingesetzt.

Die Scheune bietet Platz für die Baumkuchenmaschine im Sommer, für das Treckerchen – ein Porsche aus den 1950er-Jahren – und für Lagerfläche. Übermorgen markiert ein Konzert den Abschluss der größten Renovierungsarbeiten.

Dass er mit der Scheune auch das Wohnhaus rechter Hand erwerben musste, hinderte Dirk Weber nicht am Kauf. Auch hier zeigt die Giebelseite attraktives Fachwerk. Abgerissen sind dagegen Kuhstall und Garagen.

Die Steine der alten Stadtmauer, die dabei zutage kamen, sind inzwischen zu einem neuen Stück Mauer aus altem Stein am Rundweg der Stadtmauergärten zusammengefügt.

„Konnte das der Urahne und Betriebsgründer Gustav Weber schon ahnen, als er 1845 mit gerade einmal 18 Jahren den Ofen im damals neuen Haus an der heutigen Landesstraße 28 anzündete? Er war fest entschlossen, den Start in die Selbstständigkeit zu wagen, nachdem das alte Haus 1844 beim großen Sachsenberger Stadtbrand niederbrannte. Ob in jenem Haus schon eine Bäckerfamilie ihr Handwerk betrieb, ist leider unklar.“ (aus: Rückblick, www.weber-backwerk.de)

Vor gut einem Jahr war der Startschuss für das Großprojekt gefallen, das vor allem die Backstube erweitern sollte. Im Anbau stehen heute modernste Kühlanlagen. Hier ruht das, was am nächsten Tag gebacken wird – was der Hefe viel Zeit gibt, Geschmack und Aroma zu entwi-

ckeln. Dirk Weber informiert seine Kunden regelmäßig ebenso über das wechselnde Angebot aus der Backstube wie über den Fortgang der Bauarbeiten. „Ich bekomme sehr viel Unterstützung für das, was ich mache und wie ich es mache“, sagt der gebürtige Sachsenberger.

Und das hat es ihm ermöglicht, eine Nische zu besetzen und sich von Mitbewerbern abzuheben – mit großem Erfolg.

Hatten die Eltern schon zunehmend auf gute Zutaten geachtet und schließlich sämtliche Vorprodukte aus dem Lager verbannt, verfolgt Dirk Weber das Konzept seit etwa 15 Jahren mit aller



Konsequenz. Bestandteile heute: nur noch ausgesuchte und natürliche Zutaten, Zeit und viel Fingerspitzengefühl. Keine Chemie, keine Fertigwaren, keine Backmischungen.

Dinkel von Sachsenberger Feldern

Dinkelmehl zum Beispiel bezieht er nicht mehr aus großer Mühle, sondern aus einem kleinen Betrieb in Schmillinghausen, der sich auf Dinkel spezialisiert hat. Angebaut wird er unter anderem von Ludwig Artzt in Sachsenberg.

Kreativität hat hier ebenso ihren Platz wie Tradition. Alte Rezepte und alte Sorten gehören genauso dazu wie der sorgfältig geführte Natursauerteig. Aber auch neue Kreationen, neues Saatgut sind willkommen wie der „Lichtkornroggen“, eine Züchtung, die die positiven Eigenschaften alter Sorten vereint. Die erste Aussaat speziell für die Bäckerei Weber wächst zurzeit



Aus der Sachsenberger Ziegelei stammen die Steine, mit der der neue Anbau der Bäckerei Weber verkleidet ist. Jeder einzelne Stein ist sorgfältig gesäubert, manche ihrer Färbung entsprechend platziert.

für jeden Wochentag. Im Juni aktuell: Montags neun Sorten vom Orketaler Landbrot bis zu Dinkel-Emmerkrüstchen, Dienstag zehn Sorten vom Urvollkornbrot bis zu Oliven-Tomaten-Bürlis, Donnerstag elf Sorten vom Frühlingbrot bis zum Bergsteigerbrötchen mit Kümmel... Klassiker wie das Landbrot sind immer dabei.

Filiale in Korbach seit drei Jahren

Zwei Verkaufsmobile sind für die Bäckerei unterwegs und zu den Filialen in Viermünden und Schreufa ist 2013 eine in Korbach dazugekommen.

Waren es früher weniger als zehn Mitarbeiter, ist das Team um Dirk Weber heute auf fast 30 Köpfe angewachsen.

Gastgeber ist er auch morgen Abend: Dann lädt er zum ersten Mal in die renovierte Scheune ein – zum Skandinavischen Abend ab 20 Uhr. Es spielt das Bläserensemble Twiste-Eisenberg unter der Leitung von Landesposaunenwart Andreas Jahn. Das ist ihm als Mitglied des Ensembles, ehemaligem Kreisposaunenwart und aktivem Bläser seit rund 30 Jahren auch eine Herzensangelegenheit.



Freigelegt: das Fachwerk der alten Scheune an der Landesstraße 28. (Fotos: Christiane Deuse)

Spät entdeckte Leidenschaft

Gartenbau und mehr

Als jüngstes von drei Kindern überließ Dirk Weber zunächst seinen Geschwistern das Feld. Er half lieber im Garten und bei Sachsenberger Landwirten und lernte Garten- und Landschaftsbau.

Spät erst entdeckte er seine Liebe zum Bäckerdasein, sattelte um und machte seine „Meister“ im Bäcker- und Konditorhandwerk. Der Bruder backt heute in Paris, die Schwester backt und vertreibt Kekse für die Gastronomie. Und Dirk Weber hat 1996 den Betrieb von seinen Eltern Gerhard und Ingrid übernommen.



Der Friseur in Ihrer Nähe

Friseursalon
Weidner
Sachsenberg

Frankenberger Straße 3
Lichtenfels-Sachsenberg
Tel. 0 64 54 / 3 35

Lust auf Garten?

Stolle

Garten- u. Landschaftsbau
Zachbegrünungen

06454/397
35104 Lichtenfels-Sachsenberg

Containerservice Bötzel GmbH

Containerservice
Bötzel
Günter Bötzel
Geschäftsführer

Unser Service

- Container von 1 bis 40 m³ – diverse Ausführungen
- Industriemüllentsorgung
- Abfallentsorgung und Verwertung
- Containervermietung für gewerblich und privat
- Entrümpelung
- Altmetalle

35104 Lichtenfels
Telefon 0 64 54 / 8 86
Mobil 01 71 / 6 73 56 61
containerservice-boetzel@t-online.de

belvano
Innenarchitektur

Dipl.-Ing. (FH) Kathleen Alt
info@belvano.de | www.belvano.de

PLANUNG UND BERATUNG
Wohnen | Büro | Ladenbau | Gastronomie

Tel. 06454 - 79 90 69 Fax 06454 - 14 78 | Frankenberger Straße 92 | 35104 Lichtenfels - Sachsenberg



WIR BRINGEN WERKSTOFFE
PRÄZISE IN FORM
DREHTEILE VON RICHTER

www.richter-drehteile.de

L. RICHTER KG
Frankenberger Straße 22
35104 Lichtenfels-Sachsenberg
0 64 54 - 91 22 0
info@richter-drehteile.de

RICHTER
LICHTENFELS
WIR DREHEN PRÄZISION.

Unser Herz schlägt für natürliches Backen.

Dirk Weber
BESTES BACKWERK SEIT 1845

Daher beziehen wir unseren kompletten **Dinkel, Roggen und Weizen** von heimischen Landwirten und lassen ihn in der Mühle von Jürgen Werner aus Schmillinghausen zu naturbelassenem Mehl mahlen.

Sachsenberg · Landesstraße 28 · Telefon 06454-251
Schreufa · Telefon 06451-68 51
Viermünden · Telefon 06451-71 83 334
Korbach · Westring 9 · Telefon 05631 - 5031548

Seit 1883

ENGEL
HAUSTECHNIK

Elektro - Heizung - Sanitär

Tankstelle

Alles aus einer Hand

Adolf-Müller-Straße 17 · 35104 Lichtenfels-Sachsenberg
Telefon (0 64 54) 2 68 · www.engel-haustechnik.de