

Brötchen für die Weltelite – Luxemburger Ofenkoloss backt auf Hochtouren

PARIS/LUXEMBURG – Gold steht für Perfektion. Im Sport und der Backkunst: Dass die Olympioniken sich mit goldgelben, knusprigen Brötchen stärken können, dafür sorgt ein Ofen aus Strassen. Geschäftsführer Ferdinand Hein erklärt, was diesen ausmacht.



von
Miriam Meinecke



29 1 18



Diese Teiglinge der Grande Boulangerie de Paris haben ein besonderes Ziel: Einmal durch den neuen luxemburgischen Backofen gelaufen ...
Hein S.à r.l.

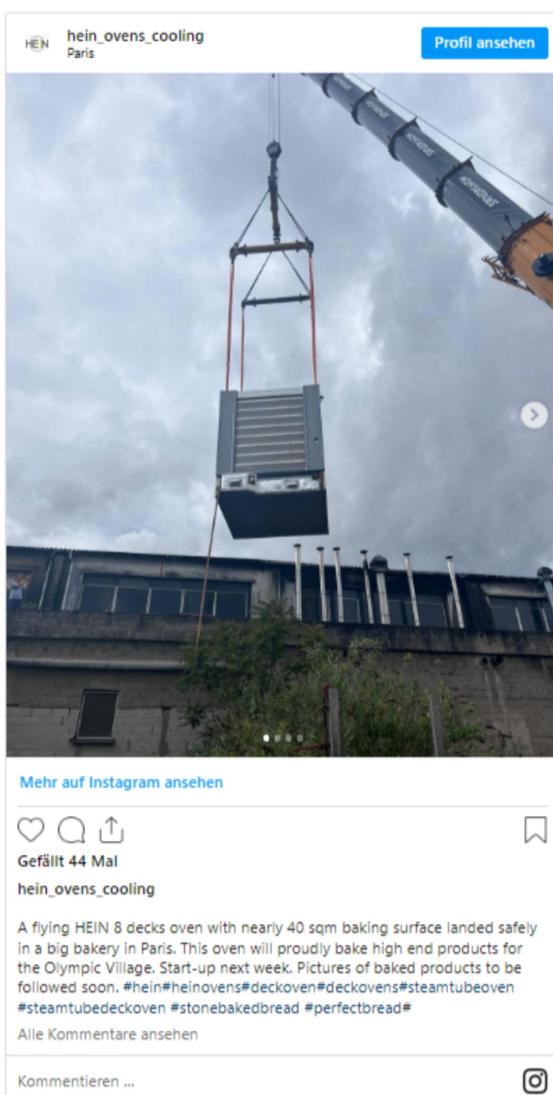
Seit 142 Jahren beschäftigt sich das Strassener Unternehmen Hein mit Back- und Kältetechnik für Bäcker. Eine solche mediale Aufmerksamkeit wie zuletzt für einen seiner Ofen war für Ferdinand Hein, Geschäftsführer in der fünften Generation, aber etwas Neues. «Das war schon sehr einmalig», erzählt er im Gespräch mit *L'essentiel*. Und da sind sie nun: die Brötchen aus dem luxemburgischen Ofen, der für die Grande Boulangerie de Paris Backwaren für das olympische Dorf in Paris herstellt.

Schon vorm Olympia-Start hatte sich der Ofen für den großen Auftrag warmgelaufen, vom Baguette, über Brot bis Brötchen kann er alles backen. «Auch Vollkornbrot», klärt Hein mit Verweis auf das Großevent auf, «ein Sportler wäre bei Weißbrot wohl nicht sehr leistungsfähig». Ob sich nun «Team Lëtzebuerg» oder Goldmedaillengewinnerin Simone Biles tatsächlich mit Backwaren made im Luxemburger Ofen stärken – wer weiß. Der Ofen zumindest kann es leisten, die rund 14.500 Athletinnen, Athleten und Teammitglieder im Olympiadorf zu versorgen.

«Die verschieben ja nicht wegen uns die Olympiade»

10.000 Brötchen schafft der 23-Tonnen-Koloss laut Ferdinand Hein innerhalb einer Stunde. Nicht nur der Anlass, auch der Ofen selbst sticht damit hervor: «Wir produzieren rund 250 Backöfen pro Jahr, die Größe dieses Ofentyps bauen wir etwa viermal im Jahr». Der nächste Riese gehe an eine Großbäckerei in München.

Die Pariser Kunden seien auf einer Messe auf die Hein-Öfen aufmerksam geworden. Erst bei Vertragsunterzeichnung habe sich offenbart, dass die Bäckerei damit das olympische Dorf versorgen wird – zunächst zumindest. Nach den Spielen soll die 450.000-Euro-Investition weiterlaufen. Sechs Mitarbeiter haben laut Hein mehr als zwei Monate an dem Ofen gearbeitet. Vor Ort seien drei Leute nochmal vier Wochen mit dem Aufbau beschäftigt gewesen. Und es gab durchaus Zeitdruck: «Die verschieben ja nicht wegen uns die Olympiade, das war uns dann schon klar», sagt der 56-jährige Geschäftsführer lachend.



99 Prozent der Produkte der Firma Hein gehen in den Export, hauptsächlich in europäische Länder. Zu den Ausnahmemärkten weiter weg gehören Japan und Kanada. Die Materialien stammen nach Inhaberangaben größtenteils aus dem Großherzogtum und in Teilen aus der Region. «Luxemburg ist so ein kleines Ländchen, da ist natürlich nicht alles verfügbar», sagt Ferdinand Hein. China-Stahl komme aber definitiv in keinen Hein-Ofen. Die Regionalität schlägt sich dann auch preislich nieder, weshalb sich die Produkte an Märkte richteten, die Wert auf Verarbeitungs- und Backqualität legten. Als Mann vom Fach präzisiert der gebürtige Strassener: «Ein guter Ofen macht eine schönere Kruste, einen schöneren Ausbund und backt gleichmäßiger. Das macht den Unterschied.»

Folgst Du uns schon auf WhatsApp?

Abonniere unseren Kanal, aktiviere die kleine 🔔 und erhalte eine News-Übersicht sowie spannende Storys und Unterhaltung zum Feierabend.

Jetzt abonnieren