Brot in vierter Generation

Bäckerei Bienhaus feiert ihr 100-jähriges Bestehen – Bis 1961 auch Fuhrunternehmen

BATTENBERG. Die Bäckerei Bienhaus wird am heutigen 1. Oktober 100 Jahre alt und feiert in diesen Tagen das Jubiläum mit einer Jubiläumsaktion und Jubiläumspreisen. Seit der Betriebsgründung im Jahr 1908 backt der bekannte Familienbetrieb in der vierten Generation unter dem Motto „Qualität und Tradition – immer frisch, knusprig und lecker!"

In seinem Lebenslauf beschreibt Heinrich Bienhaus die Gründung der Bäckerei im Heimatort Battenberg. Nach seiner Bäckerlehre in Biedenkopf und seinen Gesellenjahren in Marburg und Frankfurt richtete er das Geschäft im Elternhaus ein. Bienhaus notierte im Jahr 1912, dass er zwei- bis dreimal täglich backt und nebenbei die Landwirtschaft betreibt. Im Jahr 1912 wurde Heinrich Bienhaus Bäckermeister. In 1919 wurde noch ein Fuhrunternehmen angegliedert, das bis zum Jahr 1961 existierte.

HNA

Aus der Wirtschaft

Der ausgesprochene Familienbetrieb wurde in den einzelnen Zeitabschnitten im besonderen Maße von den Ehepaaren geprägt. So waren Heinrich Bienhaus und seine Ehefrau Elise ab 1908, Otto Bienhaus und seine Ehefrau Käthe ab 1946, Karlheinz Bienhaus und seine Ehefrau Helga ab 1978 sowie Michael Bienhaus und seine Ehefrau Nicole seit 2006 maßgeblich am Erfolg des Unternehmens beteiligt.

Der Standort ist seit hundert Jahren unverändert in Battenbergs Altstadt in der Hauptstraße nahe dem Marktplatz. Das Gebäude in der Oberstadt wurde zwischenzeitlich mehrmals um- und angebaut. Der alte Dampfbackofen wurde früher mit Holz und Kohle und später mit Öl beheizt. Derzeit sind der dritte und vierte Backofen im Einsatz. Früher waren es Steinöfen. Heute sind es mit Steinplatten ausgelegte Stahlkammern.

Gründer: Heinrich Bienhaus (links) und sein Sohn Otto waren Bäckermeister. Von 1919 bis 1961 hatten sie auch ein Fuhrunternehmen. Nebenbei betrieben sie Landwirtschaft. Repro: zpi

Das Stammhaus: Im Elternhaus in der Oberstadt Battenberg richtete Heinrich Bienhaus im Jahr 1908 die Dampfbäckerei ein. Im Laufe der vergangenen 100 Jahre wurde das Gebäude mehrmals um- und angebaut. Repro: zpi

Käthe Bienhaus hilt mit

Zehn Mitarbeiter und ein Auszubildender sind im Jubiläumsjahr in der Bäckerei beschäftigt. Altgeselle Heinz Bernhard arbeitet schon seit 30 Jahren in der Bäckerei mit. Ältestes Mitglied im Familienbetrieb ist die 94-jährige Käthe Bienhaus, die auf der Kröge wohnt und nach besten Kräften mithilft. Seit 1999 gibt es eine Verkaufsfiliale in der Unterstadt, gegenüber dem Hänsel-und-Gretel-Brunnen.

Qualität wird überprüft

Die Bäckerei Bienhaus unterzieht sich regelmäßig den jährlichen Brot- und Brötchen-Qualitätsprüfungen des Landesinnungsverbandes. Die Besonderheiten im großen Backsortiment sind die Mittags-Brötchen, Battenberger Brötchen und das Harzer Landbrot. Gebacken wird nach alten überlieferten Rezepten. So wird der Quarkkuchen nach einem Rezept aus dem Rezeptbuch des Jahres 1928 gebacken. Für die Brotherstellung wird unverändert Sauerteig angesetzt. In der Bäckerei Bienhaus werden bewusst Rohstoffe wie Mehl und Eier aus der Region verarbeitet.

Belegschaft: Die Bäckerei Bienhaus in Battenberg feiert das 100-jährige Bestehen. Der Familienbetrieb wird von Bäckermeister Michael Bienhaus in der vierten Generation geführt. Unser Foto zeigt die Familie Bienhaus mit der Belegschaft vor dem Stammhaus in der Hauptstraße. Foto: zpi

HINTERGRUND

Sektempfang und Angebote

Das 100-jährige Bestehen der Bäckerei Bienhaus wird am 2. Oktober ab 16.30 Uhr in der Filiale mit einem Sektempfang gefeiert. Für die Kunden gibt es bis zum 2. Oktober auch besondere Angebote. Das Unternehmen stellt sich auch im Internet mit einer Homepage unter www.baeckerei-bienhaus.de vor. (zpi)