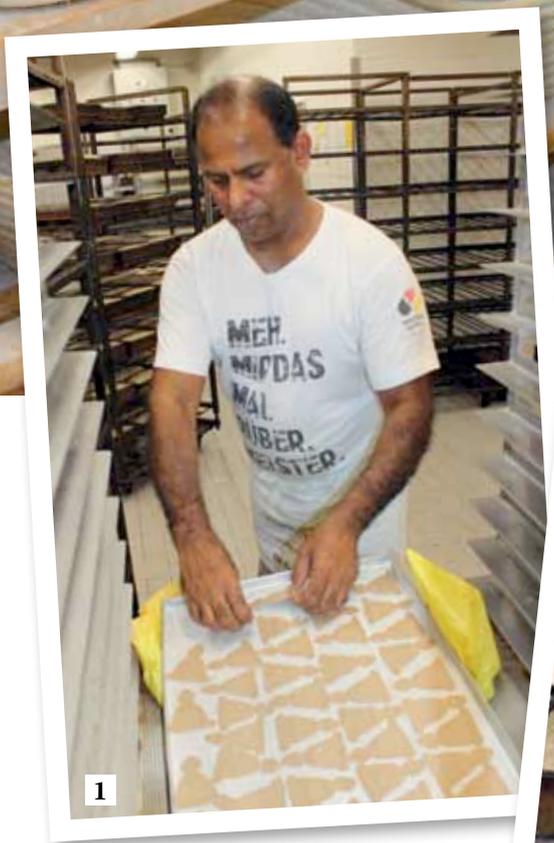


DLS sind die Initialen von David Lee Schlenker. Der Bio-Bäcker hatte schon in seiner amerikanischen Heimat ein großes Faible für deutsches Vollkornbrot.



# Ganzheitliches Konzept

MIT DER DLS VOLLKORN-MÜHLENBÄCKEREI IN HENNEF HAT DAVID LEE SCHLENKER SEHR ERFOLGREICH EINEN HUMANISTISCH GEPRÄGTEN BIO-BETRIEB AUFGEBAUT, DER SOWEIT WIE MÖGLICH NUR LOCALE ROHSTOFFE VERARBEITET.

**D**avid Lee Schlenker stammt aus den USA und wuchs dort in einer turbulenten Zeit auf, die ihn nachhaltig geprägt hat. „In der Bevölkerung hat es gebrodelt, denn es gab Rasenunruhen, den Vietnamkrieg, die Hippies und die Anfänge der Umweltbewegung. Etwas später, Ende der 1960-er Jahre, haben dann auch die ersten Wissenschaftler geschrieben, dass die Erde krank sei“, erinnert er sich. „Wir müssen einfach sorgsam mit unserem Planeten umgehen und der nächsten Generation eine bessere Erde hinterlassen, wenn es weitergehen soll.“ Dementsprechend begann Schlenker schon mit 12 Jahren sich für den Umweltschutz zu interessieren und wurde mit 14 zum Vegetarier. „Junge Leute haben oft tolle Ideen, die sie aber leicht vergessen, wenn der Ernst des Lebens beginnt. Ich hatte jedoch mein Thema gefunden.“ Als Schlenker 1976 an die Uni ging, um ein Studium der Philosophie und der Religionswissenschaft zu beginnen, eröffnete er auf dem Campus daher einen Bio-Laden und einen Coffee-Shop. „Meine beiden Studienfächer gelten leider als brotlose Kunst, darum musste ich noch etwas anderes machen. Ich habe dann versucht für beide Geschäfte alle Produkte in Bio-Qualität zu beziehen. Zudem haben wir das erste Papier-Recycling organisiert und dafür mit einem 7,5-Tonner die alten Zeitungen der Leute abgeholt.“

**Neubeginn in Deutschland.** Das Schicksal habe ihn schließlich 1981 mit nur 200 Dollar in der Tasche zwischen Köln und Bonn an die Ufer des Rheins gespült, erzählt Schlenker. „Ich habe erst zwei Jahre lang Teller gespült und gekocht. Doch eigentlich wollte ich gerne backen.“ So hat Schlenker 1983 zusammen mit Jürgen Zippel (siehe Reportage in der Artisan 02/2015) die „Siebensachen Bäckerei“ in Siegburg eröffnet. Es folgten einige gemeinsame Jahre, dann gingen beide ihre eigenen Wege und Schlenker gründete 1991 die DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei GmbH mit einer 220 Quadratmeter großen Backstube. „Bio-Bäcker nannten sich damals Klatschmohn oder Kornblume, darum habe ich bewusst das Kürzel DLS gewählt.“ Dieses steht für die Initialen des Inhabers, aber auch für „Das Leben schmeckt“ oder „Die leckeren Sachen“ sowie für viele andere schöne Sätze, wie Schlenker erst im Laufe der Jahre entdeckte.

Die Philosophie für seinen Betrieb war ihm dagegen sofort klar: 100 Prozent Bio, aus der Region, für die Region. Das Konzept war eine auf die Produktion spezialisierte Großhandelsbäckerei, die die Bio-Läden der Umgebung beliefert und nur zwei oder drei eigene Läden betreibt. „Small is beautiful“

**[1]** Die kleinen, aus Dinkelteig ausgestochenen Buddha-Figuren sind das unverwechselbare Dekor für das Buddha-Brot, ein reines Roggenbrot mit Schilfrogeanteil.

**[2]** Für die geschmackliche Abrundung des Buddha-Brottes sorgen das Aroma des zugeetzten Korianders und die feine, leicht bittere Note von geröstetem Sesam.



## Honig-Salz- und Dinkel-Hirse-Brot

Die beiden Brote gibt es schon seit 1984 an zwei Tagen pro Woche. Die Basis ist ein reiner Dinkelteig. Beim Dinkel-Hirse-Brot kommt noch ein Hirse-Kochstück hinzu. Das Honig-Salz-Brot hat durch den Anthroposophen Rudolf Steiner einen gewissen Bekanntheitsgrad erlangt. Die Herstellung ohne Sauerteig, Backhefe oder andere Triebmittel erfordert viel Erfahrung. Für die Teiglockerung sorgt allein die Spontangärung des Honig-Salz-Verfahrens, die auf den im Blütenhonig enthaltenen Wildhefen basiert. Das Salz dient ergänzend dazu die Gärung ein wenig zu steuern. Trotzdem verläuft diese jedes Mal etwas anders, denn die Konzentration und Zusammensetzung der Wildhefen ist nicht wirklich reproduzierbar. Darum schaut Schlenker alle zwei Stunden nach den Teiglingen. „So kann ich noch rechtzeitig mit Wärme oder Kälte korrigierend eingreifen. Mit der Zeit weiß man schließlich was zu tun, wenn zum Beispiel ein Fenster offen steht oder es im Sommer sehr heiß wird.“

Damit die spontane Gärung genug Zeit hat, um die Teiglinge ausreichend zu lockern und eine milde Säuerung zu entwickeln, folgt auf eine komplette Stunde Knetzeit eine 24-stündige Teigruhe. „Normalerweise schmeckt man bei jedem Brot immer eine leichte Note des verwendeten Triebmittels, das in der Regel Backhefe ist. Bei der spontanen Gärung kommt dagegen der reine Urgeschmack des Brotes voll zur Geltung“, erklärt der Bäckermeister.

laute das Credo einer Marktwirtschaft mit dem Menschen im Mittelpunkt, erklärt Schlenker. Dementsprechend ist er selbst klein angefangen und wollte es auch bleiben. „Dabei gab es aber ein Problem: Wir haben wohl vieles richtig gemacht, denn wir bekamen immer mehr Lieferanfragen. Zuerst habe ich jedes Mal Gründe gefunden, um dankend abzulehnen. Aber irgendwann muss man als stolzer Bäcker einfach Ja sagen.“ Als sich der Bäckereihinhaber dann 1997 selbst fragte, wo er in zehn Jahren stehen möchte, wurde ihm klar, dass er seine Bäckerei erweitern wollte. So kaufte er 2004 ein Grundstück in Hennef, baute dort 2005, zog 2006 ein und stellte 2007 fest, dass alles schon wieder zu klein war. 2016 kaufte er also schließlich ein größeres Grundstück und baute dort 2017 eine neue Produktion mit Kapazitätsreserven für die Zukunft. Auf die Zehnjahres-Frage hat er bereits wieder seine Antwort gefunden: „Ich werde dann vor der Übergabe an die nächste Generation stehen, die ich anschließend noch einige Jahre begleiten möchte.“

**Erfolgreiches Konzept.** Die DLS hat 1991 mit fünf Leuten angefangen, vier davon arbeiten heute noch dort. Inzwischen hat die Bäckerei insgesamt 100 Mitarbeiter, davon 19 Lehrlinge. Eine super Quote findet Schlenker, wobei er in den vergangenen Jahren auch schon Probleme hatte Nachwuchskräfte zu gewinnen, um sie zu Bäckern, Konditoren, Fachverkäuferinnen oder Bürokaufleuten auszubilden. Für Interessierte macht der Chef persönlich zudem jedes Jahr über 50 Backstufen-Führungen für Kindergärten, Schulen oder Erwachsenengruppen, die auch international sein können. „Damit erreiche ich zwar relativ wenige Leute, diese dann aber total und viel intensiver als es etwa über das Internet möglich wäre.“ Dabei erklärt Schlenker immer sehr anschaulich seinen Leitspruch:





**[1]** Trotz der relativ hohen Stückzahlen steht keine Brötchenanlage in der Backstube. Zum Portionieren der Teige kommt zunächst eine Tischwaage zum Einsatz. **[2]** Alle Kleingebäcke werden ganz traditionell von Hand aufgearbeitet und die Teigstücke zunächst zu Ballen rundgewirkt. **[3]** Die direkte Verbindung vom Bäcker zum Produkt sei einfach sehr wichtig, findet Schlenker. Zudem brauche der Mensch Arbeit und nicht die Maschine. **[4]** Damit der vorportionierte Brötchenteig vor dem Pressen nicht verhaften kann, ist er während der Ballengare auf dem Tisch mit einer Folie abgedeckt. **[5]** Die Teigballen laufen vor dem Pressen durch die Ausrollmaschine und um 90 Grad gedreht wieder zurück. Anschließend haben sie eine gleichmäßig runde und flache Form. **[6]** Die langzeitgeführten Brötchenteiglinge kommen auf Blechen abgesetzt für mehrere Stunden im Stikkenwagen in die Kühlung. **[7]** Die großen 2 kg-Brote sind für die Gegend eher ungewöhnlich. Sie werden aber auch halbiert oder geviertelt verkauft, denn der Trend geht hin zu kleinen 500 g Broten.



Was wirklich gut ist, ist auf allen Ebenen gut. Dieser Satz stammt von Mahatma Gandhi und beschreibt das ganzheitliche Konzept des Betriebes sehr treffend. „Man könnte auch sagen: Wir verkaufen eine Philosophie und das Brot gibt es gratis dazu“.

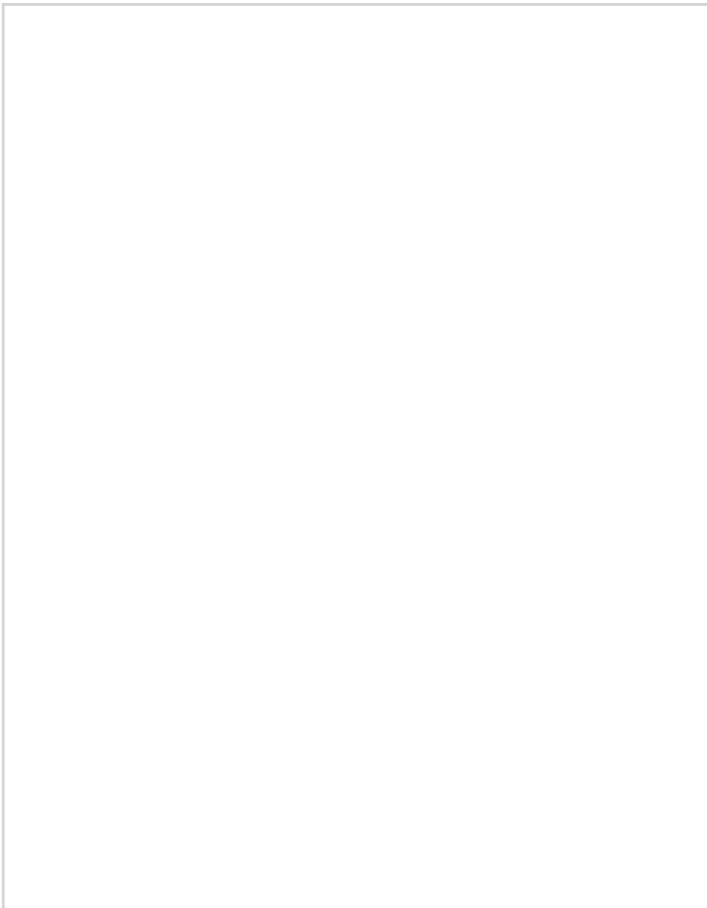
Die Sortimentsgestaltung bestimmt dabei immer dieselbe Frage: Was brauchen die Leute? „Wir sind hier im Rheinland und jeder Jeck ist anders. Daher ist unser conveniencefreies Sortiment sehr breit. Es umfasst 60 verschiedene Brote, 40 Brötchen, 25 Baguettes und 40 Kuchen. Dabei backen wir jeden Tag frisch.“ Alle Brot- und Baguette-Rezepturen enthalten zudem die hauseigenen Sau-

**[1]** Die DinkelSultanBrötchen enthalten Dinkelmehl, Rosinen, Rohrohrzucker, Sonnenblumenöl, Gerstenmalzmehl, Acerolapulver, Meersalz und Dinkelsauerteig. **[2]** Zum Pressen der Teiglinge kommt eine Tellerschleifmaschine zum Einsatz. Diese technische Arbeiterleichterung hält auch Schlenker für sinnvoll.



Alle Fotos: Artisan / Stefan Schütter 2018

Anzeige



## Schilfroggen-Brot

Der Schilfroggen ist die widerstandsfähige Kreuzung aus einem alten Wildroggen, den eine deutsche Expedition 1958 im Iran entdeckt hat und einem Kulturroggen. Seinen Namen bekam das Getreide durch seine 2 Meter hohen Ähren, die sich wie Schilf im Wind biegen. Geschmacklich bringt der Schilfroggen eine leichte Malznote mit, die dem Kulturroggen weggezüchtet worden ist.

Das frei geschobene Schilfroggenbrot enthält einen Schilfroggenanteil von 60 Prozent der Gesamtmehlmenge. Es ist ein reines Sauerteigbrot, nur gelockert durch einen Dreistufensauer ohne Backhefezusatz. Der Grund für die Beliebtheit dieses und anderer Roggenbrote ist der Sauerteig. Die erste Stufe wird bei der DLS mit selbst gequetschten Roggenflocken angesetzt. Die zweite Stufe mit grobem Roggenschrot, der eher geschnitten als gemahlen ist, und die dritte Stufe mit Roggenvollkornmehl. Der insgesamt nicht überlang geführte Sauerteig entwickelt so eine sehr milde Säure und einen guten Trieb. Den enthaltenen Schrot nimmt man im fertigen Sauerteig kaum noch wahr. Schlenker hat sich schon als junger Bäcker für Sauerteige interessiert und alle Führungsarten ausprobiert, über die er Informationen finden konnte. Dabei kam er für sich zu dem Schluss, dass ein Dreistufensauer die beste Variante ist.

Die Schilfroggenbrote zeichnen sich durch eine lange Frischhaltung aus. Zudem enthalten sie, wie andere Vollkornbrote auch, vor allem Kohlenhydrate mit einem niedrigen glykämischen Index, die vom menschlichen Körper nur langsam aufgenommen werden, so dass der Blutzuckerspiegel nur entsprechend langsam steigt.

erteige, aber auch einen Polish und andere Vorteige. „Ohne alle diese Vorstufen bekommen wir die nötige Zeit so schlecht in unsere Gebäcke hinein. Zeit und Liebe sind aber unsere beiden wichtigsten Zutaten, auch wenn man sie nicht explizit herausschmecken kann.“

**Regionale Rohstoffe.** Schon innerhalb der ersten drei Jahre wurde der Getreideeinkauf der DLS auf Hennef und das Umland fokussiert und das ist bis heute so geblieben. Das Getreide baut die Familie Becker an, die ihren Hof erst konventionell bewirtschaftet hatte und dann sechs befreundete Betriebe überzeugen konnte, gemeinsam auf Bio umzustellen. Inzwi-



[1] Die Brotteige portionieren zwei Teigteiler. Die Aufarbeitung erfolgt dann aber, wie hier bei den Knusperkernbrot, ausschließlich in traditioneller Handarbeit. [2] Mit den Jahren haben sich die Relationen der verarbeiteten Getreidesorten verschoben, von 70% Weizen und Dinkel sowie 30% Roggen hin zu 60% Roggen sowie 40% Weizen und Dinkel.

schen bewirtschaftet der Landwirt mit seinem Schwiegersohn zusammen alle Ackerflächen der Erzeugergemeinschaft allein. Darauf baut er neben Dinkel und Schilfroggen vor allem eine Hofsorte Roggen sowie eine Hofsorte Weizen und zwei weitere Weizensorten an. „Beim Weizen ist eine Mischung aus mehreren Sorten immer sinnvoll. Roggen ist unproblematischer, da genügt eine Hofsorte. Diese kultiviert Landwirt Becker schon seit 30 Jahren, so haben sich die Pflanzen allmählich der Umgebung anpassen können. Es ist einfach besser diesen Prozess der Natur zu überlassen, als Saatgut bei einem Züchter zu kau-



1



2



3

[1] Eigentlich findet Schlenker Hubknetter gut. Da diese aber kaum noch zu bezahlbaren Preisen verfügbar seien, hat er auf Spiralknetter umgestellt, die im langsamen Gang laufen. [2] Der Teig für das Hokkaido Brot enthält nicht nur die namensgebenden Kürbistreifen, sondern auch geraspelte Möhren und Tomatenmark. [3] Die Kürbisse für die 500 g Hokkaido Brote liefert ein Landwirt aus der Region. Insgesamt stammen etwa

fen.“ Das Getreide lagert nach der Ernte noch bis zum 11.11. beim Landwirt, damit es nachreifen kann. Dann wird beim Weizen das beste Mischungsverhältnis mit Backversuchen neu ermittelt. „Diese Mischung bekommen wir das restliche Jahr über in einer gleichmäßigen Qualität. Ein solches Verfahren ist ein Luxus, den wir nur aufgrund unserer guten Beziehungen genießen.“ Die Getreideabnahme hat Schlenker seinem Lieferanten noch nie verwehrt, auch wenn die Qualität nicht immer optimal war. „Wir haben in der Backstube genug Erfahrung und so bisher alle Probleme innerhalb von zwei Wochen in den Griff bekommen. Schließlich können wir uns als Handwerker in die Teige einfühlen und haben keine genormte Industrieproduktion.“ Relativ schnell schaffte es Schlenker auch etwa 90 Prozent seiner gesamten Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung zu be-

ziehen. „Für mich lebt Bio von B wie Beziehung, daher kennen wir unsere Lieferanten alle persönlich. Der Raps für unser tolles Rapsöl wächst zum Beispiel nur ein paar Kilometer entfernt.“ In Kooperation mit der Uni Bonn hat der umtriebige Bio-Bäcker sogar einen regionalen Mohnanbau unterstützt. Nun hofft er im kommenden Jahr seinen kompletten Mohn-Bedarf im Rhein-Sieg-Kreis decken zu können und seinen Leinsaat-Bedarf auch. Deutschen Quinoa bezieht Schlenker zudem aus der Lüneburger Heide. „Ich bin erstaunt was Landwirte können, wenn sie wollen. Ich rede auch gar nicht mehr von regional, sondern nur noch von lokal, denn der Durchmesser unseres Wirtschaftskreises ist vergleichsweise klein.“

**Alles bio.** 2004 begann Schlenker auf Demeter-Gebäcke umzustellen. „Der Demeter-Verein produziert sehr viel Papier, aber die Anbauweise ist einfach top. Besser geht es nicht.“ Seit Ende 2006 sind 50 Brotsorten der DLS demeter-zertifiziert. „Zwar ist unser gesamtes Getreide demeter-zertifiziert, aber die Lizenzgebühren für alle Gebäcke würden einfach den Rahmen sprengen. Darum produzieren wir den anderen Teil unseres sehr breiten Sortiments nach den Vorgaben des EU-Biosiegels.“ Eine Aus-

## Mühlenbaguette und -brot

Die Herstellung dieser Brote erfolgt nach einem alten Rezept aus den österreichischen Bergen mit einem All-in-Verfahren und nur wenig Hefe. Der Teig wird in Wannen portioniert, dann etwas anspringen lassen und kommt anschließend über Nacht in die Kühlung. Nach dem Aufarbeiten stehen die Brote noch eine Stunde auf Gare. Früher hat Schlenker die Brote mit Weizenmehl hergestellt, inzwischen verwendet er aber Dinkelmehl. „Das ist eine spannende Sache, weil langzeitgeführte Dinkelteige mit der Zeit sehr weich werden.“ Die Mühlenbrote und -baguettes zeichnen sich durch eine wilde und plastische Krume aus. Obwohl es sich um Weißbrote handelt, haben sie eine lange Frischhaltung von bis zu fünf Tagen.

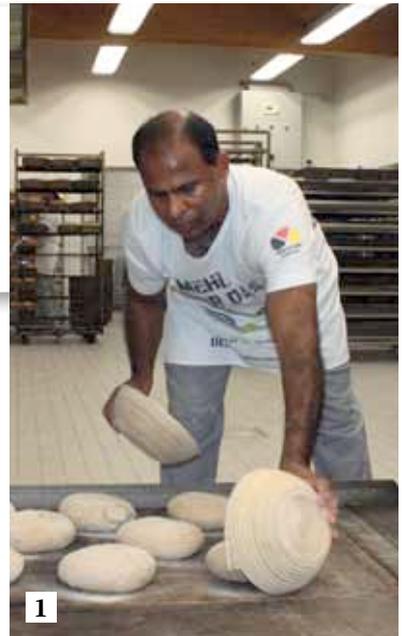


**[1]** Schlenker findet die Thermolöl-Öfen von Heuft energetisch und qualitativ am besten. Hier kommen gerade die Kartoffelbrote mit frisch geriebenen Kartoffeln auf den Auszieherherd. **[2]** Das Bonner Roggenbrot ist ein Demeter zertifiziertes 100%-Roggenbrot, das nur Roggenmehl, Wasser und Meersalz enthält. Gelockert wird es durch den Dreistufensauerteig. **[3]** Die langzeitgeführten Weizenteige für mediterrane Gebäcke, hier für das Dinkel-Oliven-Wurzelbrot, lagern über Nacht in geölten Wannen. **[4]** Die selbst hergestellten Laugengebäcke stehen über Nacht bei sanfter Kälte im Kühlhaus, dann werden sie belauget und frisch gebacken.

wahl von Broten wird jedes Jahr bei der DLG-Prüfung und der Demeter-Prüfung ausgezeichnet. „Wir möchten durch die Teilnahme an den Prüfungen zeigen, was wir können. Die Auszeichnungen motivieren unsere Mannschaft und sind ein Qualitätsmerkmal für unsere Kunden.“ Damit auch wirklich jeder Kunde die Chance hat die Bio-Brote der DLS zu kaufen, gibt es zwei subventionierte Brote. Das 1.000 Gramm Demeter-Roggenfeinbrot kostet 3,99 Euro und das 750 Gramm Demeter Weizenfamilienbrot kostet 1,99 Euro. „Es kann nicht sein, dass Bio nur für die Wohlhabenden bezahlbar ist. Zudem haben Unternehmen, wie wir, auch eine soziale Verantwortung. Daher ge-

hen 10 Prozent unseres Gewinns, meist sogar etwas mehr, in soziale Projekte hier vor Ort.“ Zum Gebäcksortiment gehören auch regionale Spezialitäten. Eine davon ist die Rheinische Walnusschnitte, ein Vollkornbrot mit Sauerteig und einem Kochstück aus Hirse und Quinoa. Die enthaltenen Walnüssen werden ebenfalls heiß überbrüht, so erhalten sie eine andere Konsistenz, speichern mehr Feuchtigkeit und bekommen nach Schlenkers Wahrnehmung einen aromatischeren und abgerundeten Geschmack. Nach rheinischer Art mit Rübenkraut abgeschmeckt, werden die Brote dann zweieinhalb Stunden im Kasten gebacken, nach dem Auskühlen geschnitten, verpackt und im Ofen pasteurisiert. So sind sie sechs Wochen haltbar.

Eine andere Spezialität ist das Kürbis-Kleinod, ein salzreduziertes Brot, das Schlenker besonders gerne mag. Das Roggen-Dinkelbrot mit Backferment enthält mit Soja, Hafer und Kürbiskernen aus Österreich mehr Saaten als Mehl. Bio-Soja ist dabei eine gesunde



1



2



3



4



## FACTS

**DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei GmbH**

Conrad-Roentgen-Str. 3

53773 Hennef

Tel.: 02242/90 50 8-00

Internet: [www.ihredls.de](http://www.ihredls.de)

E-Mail: [dls@ihredls.de](mailto:dls@ihredls.de)

Inhaber: David Lee Schlenker

Verkaufsstellen: 3 & zwei

Marktwagen

Mitarbeiter: 100

Preise

Weizenbrötchen: 0,45 Euro

Buttercroissant: 1,35 Euro

Bio-Graubrot 1.000 g: 3,20 Euro

Ingwer-Birnen-Schnitte: 2,80 Euro

Broccoli-Tasche: 2,50 Euro





**[5]** Der Mühlenraum der Bäckerei wird bald mit einem Silosystem automatisiert, so dass das manuelle Befüllen der Mühlen-trichter mit den schweren Getreidesäcken entfällt. **[6]** Die Chargengrößen reichen beim Brot von 12 bis hin zu 450 Laiben. Dabei bestehen 85 Prozent der Brote aus Demeter-Vollkorn-mahlerzeugnissen. **[7]** Das Demeter Bergsteigerbrot ist ein 50/50 Mischbrot. Nach der Gare füllen die Teiglinge die frei gelassenen Lücken im Kasten vollständig aus. **[8]** Für einen schönen Krustenglanz werden die Demeter Roggenfeinbrote noch offenheiß ganz kurz mit Wasser abgesprüht.

Eiweißquelle und soll zusammen mit dem Hafer im Körper besonders gut Cholesterin absorbieren können. Weil die anderen Zutaten genug Geschmack in das Brot bringen, konnte der Salzgehalt auf unter ein Prozent halbiert werden. Theoretisch würde die reduzierte Salzzugabe die Gare beschleunigen. Da diese durch die vielen anderen Zutaten aber auch gebremst wird, heben sich die Effekte gegenseitig mehr oder weniger auf.

*sts / schuetter@conventionverlag.de,  
Tel: 0234-91527171*

—Anzeige

