

Bäcker, Biker und Sieger

Ein Backstubenleiter, der nicht nur bei der Arbeit Höchstleistung bringt. Beim 24-Stunden-Mountainbike-Rennen geht Daniel Opitz an Grenzen.

Von Peter Salden

Dreckverkrustet, völlig erschöpft und dennoch überglücklich saß Daniel Opitz neben seiner etwa neun Kilogramm schweren Rennmaschine, an der die vergangenen Stunden auch nicht ganz spurlos vorbeigegangen sind. Noch 60 Minuten lang drehen die Fahrer bei der sechsten Auflage des „Heavy24“ – die größte Mountainbike-Veranstaltung in Ostdeutschland – auf dem rund 8,5 Kilometer langen Rundkurs durch den Rabensteiner Wald bei Chemnitz ihre Runden. Doch der 35-jährige Backstubenleiter aus der Landbäckerei Stach im Jahnsdorfer Ortsteil Pfaffenhain kann dem Geschehen entspannt zuschauen – er weiß schon jetzt, dass er nach seinem 2. Platz aus dem Vorjahr diesmal das erste Hauptrennen auf seiner Heimstrecke gewonnen hat.

Seinen Vorsprung kann keiner der Konkurrenten mehr einholen. „Ich wollte unbedingt aufs oberste Podest und bin froh, dass die „nur“ 58 Runden letztlich zum Sieg gereicht haben. Das ist absolut geil“, war der Mountainbiker sichtlich erleichtert, denn 2011 belegte der Bäcker mit insgesamt 60 Runden lediglich den 2. Platz. Zu den ersten Gratulanten zählten Lebenspartnerin Lilian Bartsch und sein Bruder Nathanael, die den Sportler während des Rennens betreuten: Sie behalten die Rennübersicht und sorgen unter anderem dafür,

dass der zuvor erstellte Essensplan auch penibel eingehalten wird, damit der Sportler nicht irgendwann vom „Hungergerast“ erschlagen wird. „Wenn ich im Triüb, vergesse ich leicht die kontinuierliche Nahrungsaufnahme, die dem Körper die benötigte Energie zuführt, wobei Bananen meine Hauptnahrung sind“, erläuterte Daniel Opitz. „Ebenso wichtig sind die Elektrolytgetränke, wobei ich pro Rennstunde etwa einen Liter zu mir nehme.“ Noch am Tag vor dem Rennen im Rabensteiner Wald hatte Daniel Opitz bis Mittag in der Backstube der Landbäckerei Stach im Jahnsdorfer Ortsteil Pfaffenhain gearbeitet. „Die handwerkliche Arbeit ersetzt mir den Gang ins Fitnessstudio, denn zwischen Kessel, Beute (Arbeitstisch mit Mehlwanne) und Backofen sind die Muskeln im Oberkörper ständig in Bewegung“, lachte der Backstubenleiter. Sein Chef Oliver Stach, der den 1891 gegründeten Familienbetrieb in vierter Generation führt, beschreibt den Ehrgeiz und Fleiß seines Mitarbeiters so: „Wenn Daniel in der Backstube mitarbeitet, sind wir eine Stunde eher mit der Arbeit fertig als sonst.“ Selbst den sechs Kilometer langen Weg vom benachbarten Adorf zum Arbeitsplatz und nach Feierabend nutzt der Backstubenleiter als Trainingsstrecke, „denn es ist herrlich, mitten in der Nacht ohne je-



Fühlt sich auf dem Siegetreppchen sichtlich wohl: Bei den „Heavy24“ hatte die Konkurrenz gegen den Backstubenleiter keine Chance.
Fotos: Salden

rend seiner Lehre ist Daniel Opitz vom vogtländischen Weischlitz nach Plauen zur Arbeit gefahren, und bei seinem zweijährigen „Gastspiel“ in einer Bäckerei in Esslingen führte seine Route zweimal täglich über einen Weinberg. Erst seit fünf Jahren betreibt er das Hobby etwas ernsthafter und kann deshalb auch auf die anfänglichen Halbmarathon-Läufe verzichten, die er für seine bessere Konditionierung absolviert hatte. Für das Hobby seines Mitarbeiters hat der Chef Oliver Stach volles Verständnis und unterstützt ihn nicht nur als Trikotsponsor, sondern auch in der Arbeitsplanung. Mehr noch: Inzwischen „vermarktet“ der Familienbetrieb den Erfolg seines Mitarbeiters und wirbt unter dem Slogan „Stark wie unser Brot“ nicht nur für die Backwaren, sondern mit der „Manpower“ des erfolgreichen Mountain-Bikers für die Vollkornprodukte aus der Landbäckerei, um sie mehr in den Fokus der Kunden zu rücken.

Am Tag nach dem „Heavy24“ konnte sich der Backstubenleiter von seinen körperlichen Strapazen erholen, denn er hatte binnen 24 Stunden fast 500 Kilometer auf der Rennmaschine bewältigt. Und für den Sieg gab es einen Tag Sonderurlaub obendrauf, denn der Hobbysportler hatte nach seinem Erfolg massive Probleme mit seiner Konzentration gehabt. „Es ist immer eine Gratwanderung, im Rennengeschehen bei stets voller Aufmerksamkeit zwar nicht um jeden Preis gewinnen zu wollen, jedoch ein kontrolliertes Risiko einzugehen, um vielleicht doch als Sieger hervorzugehen“, beschreibt Daniel Opitz dieses Wechselbad der Gefühle und echte Herausforderung, die er immer wieder sucht.

So hatte Opitz bald schon die nächsten Saisonziele im Visier: Das 24-Stunden-Rennen im hessischen Sondra hat er immerhin gewonnen. Und auch bei der 24-Stunden-Weltmeisterschaft in Sulzbach-Rosenheim ist Opitz angetreten. Mit großen Erwartungen: Nach dem 10. Platz vor Jahresfrist wollte der Backstubenleiter auch 2012 wieder eine Top-Ten-Platzierung erreichen. Leider hat ihm ein Sturz einen Strich durch die Rechnung gemacht. Jetzt muss sich das sportliche „Aushängeschild“ der Bäckerei Zach erstmal gedulden, bis es den nächsten Sieg und dafür eventuell einen Sonderurlaub einfährt.

den anderen Straßenverkehr an der frischen Luft in die Pedale zu treten – da bekommt man den Kopf frei“, schwärmte er. Sein Haupttraining findet am Feierabend und an den Wochenenden statt, wobei witterungsabhängig 100 Kilometer zurückgelegt werden.

Zu seiner kräftezehrenden Freizeitbeschäftigung ist der Bäcker übrigens auch wegen seines Berufs gekommen: Schon wäh-



Der Familienbetrieb von Oliver Stach „vermarktet“ den Erfolg seines Mitarbeiters unter dem Motto „Stark wie unser Brot“.



Binnen der 24 Stunden des Rennens legt Daniel Opitz fast 500 Kilometer auf seinem Mountainbike zurück.



Die handwerkliche Arbeit ersetzt dem Sportler das Fitnessstudio, denn die Muskeln im Oberkörper sind ständig in Bewegung.