



Karin und Werner Zehner (2. u. 3. v.v.) und ihr Team haben sich hohe Qualität auf die Fahnen geschrieben.

Qualität aus Tradition

Seit mehr als 100 Jahren hat sich die Bäckerei Wittlich in Taunusstein der Qualität ihrer Backwaren verschrieben. Zahlreiche zufriedene Stammkunden und Prämierungen sprechen eine deutliche Sprache. Kürzlich besuchte Ministerpräsident Koch den Betrieb.

Ende des 19. Jahrhunderts verließ der Bäckergehilfe Wilhelm Hepfer sein Dorf am Bodensee, um auf Wanderschaft zu gehen. 1888 landete der Schweizer in der Taunusgemeinde Neuhof, arbeitete dort zunächst im örtlichen Backhaus, heiratete und baute 1889 das Elternhaus seiner Frau zu einer Bäckerei um. Der Backbetrieb lief aufgrund der Qualität der Backwaren gut, Hepfer bildete auch Lehrlinge aus, darunter Otto Wittlich, der die Tochter seines Chefs heiratete und nach dem Tod des Schwiegervaters die Bäckerei weiterführte. Ihm verdankt die Bäckerei ihren Na-

men, der über die Grenzen Neuhofs hinaus für Frische und Qualität steht. Wittlich schaffte einen Dampfbackofen an, was eine kleine Sensation war. Sein Sohn Alfred erlernte den Bäckerberuf und übernahm 1953 zusammen mit seiner Frau Ilse den Betrieb in dritter Generation. Dieser wuchs kontinuierlich, man gewann etliche Belieferungskunden (z. B. das Hotel „Schwarzer Bock“ in Wiesbaden). 1975 heiratete deren Tochter Karin den Kfz-Mechaniker Werner Zehner, der mit 25 Jahren Bäcker lernte und dann die Meisterprüfung absolvierte. Anlässlich des 100-

jährigen Bestehens übergaben die Wittlichs den Betrieb an die vierte Generation. Die Zehners führen die Bäckerei seitdem im Sinne der Gründer weiter, wobei Frische und Qualität ihre obersten Gebote sind.

Gegen Filialisierung entschieden

Nach der Übernahme stand das Bäckerehepaar vor der schwierigen Entscheidung, wie man auf die Veränderungen im Markt reagieren sollte. Filialisieren? „Dieser Schritt kam für uns niemals in Frage“, erklärt der BM. „Wir entschlossen uns dazu, uns auf das Kerngeschäft zu konzentrieren. Wir wollten bewusst klein bleiben, um ein Höchstmaß an Frische und Qualität gewährleisten zu können.“ Die Zehners sind über-

zeugt, dass dieser Weg richtig war. „Auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten vertrauen die Menschen auf die Frische, die Qualität und den natürlichen Geschmack unserer Backwaren“, fügt Karin Zehner an und verweist darauf, dass 60% der Kunden aus den umliegenden Stadtteilen und Gemeinden kommen.

„Seit fast 120 Jahren verbinden wir mit unseren Backwaren handwerkliches Können, hochwertige Rohstoffe aus der Region und Liebe zum Detail“, erläutert Zehner. „Der Bezug auf unsere Tradition ist dabei eines der wichtigsten Elemente unseres Verständnisses von Handwerk.“ Seine Backphilosophie beruht auf drei Leitlinien:

► Brotherstellung auf Basis eines selbstangeseztenen Drei-Stufen-Natursauerteigs;

► Verzicht auf Geschmacks- und Konservierungsstoffe bei allen Produkten;

► Verwendung und Verfeinerung von überlieferten Rezepturen (z. B. beim Naturhefeteig) sowie Verzicht auf Fertigmischungen.

Viel Handarbeit in der Backstube

Diese Grundsätze sorgen dafür, dass der Slogan des kleinen Familienbetriebs „Knausperfrisch aus der Spezialitätenbäckerei“ jeden Tag aufs Neue umgesetzt wird. Das man nichts zu verbergen hat, demonstriert ein Flachbildschirm im Laden, auf dem das Geschehen in der Backstube jederzeit verfolgt werden kann. In Kürze sollen auch Filmsequenzen über den Betrieb gezeigt werden:

(Kneter, Teigausrollmaschine, Brötchenanlage für Schrippen). „Wir arbeiten alle Teige von Hand auf, das kommt der Qualität unserer Backwaren zugute“, so die einfache Erklärung des Bäckermeisters. „Es ist entscheidend, dass sich handwerkliches Wissen und Erfahrung mit der täglichen Hingabe an die Frische verbinden.“ Eine Kühlanlage sucht man vergebens. „Wir machen alle Teige nachts frisch!“, betont der Inhaber – auch das ein Bestandteil seiner Qualitätsphilosophie.

Herzstück in der Backstube ist ein „Matador“-Etagen-Steinbackofen (Baujahr 1962!) mit 10 qm Backfläche. „Damit gelingen unsere Backwaren hervorragend, ich brauche keine Computersteuerung, die mir automatisch vorgibt, wann die



Viele Kunden nehmen weite Wege in Kauf, um in der Bäckerei Wittlich einzukaufen. Rechts im Bild: Karin Zehner.

Besonderen Wert legt die Bäckerfamilie auf hochwertige Rohstoffe, die von der BÄKO Rhein-Main-Limburg und von örtlichen Mühlen bezogen werden. „Nur aus besten Rohstoffen kann man auch hochwertige Backwaren herstellen“, so Zehner. Der Handwerksbetrieb wurde bereits zweimal vom Fachmagazin „Der Feinschmecker“ in den Kreis der besten Bäckereien Deutschlands gewählt (2001 und 2005).

Die technische Ausstattung in der Backstube ist minimal

Brötchen oder das Brot fertig sind. Ich kann damit die Backzeit für jedes Produkt individuell steuern“, sagt der BM.

Sortiment mit vielen Spezialitäten

Den Schwerpunkt im Sortiment bilden Brot, Brötchen und Feinbackwaren. Neben vielen klassischen Brot- und Brötchensorten gehören auch Körnerbrötchen und spezielle „Vitalbackwaren“ (z. B. Buttermilchbrot), bei denen dem Na-



Fast alle Teige – ob für Baguettes (l.) oder Brötchen (r.) – werden von den Gesellen in der Bäckerei Wittlich von Hand aufgearbeitet.

tursauerartig Körnermischungen zugegeben werden, zum Angebot. Alle Roggenmischbrote – ob nun der kräftig gebackene 2,5 kg schwere „Wittlichs Hessealaib“ (mit Signatur), das knackige „Nassauer Landbrot“ oder das Roggenvollkornbrot, werden mit einem Drei-Stufen-Natursauer hergestellt. Alle Brötchen werden in vielen Einzelschritten noch von Hand aufgemacht. Neu ins Sortiment aufgenommen wird in Kürze eine Mehrkornstange, die portionsweise verkauft wird. Der Hefeteig wird nach überliefertem Rezept und nur mit besten Zutaten (Eier, Butter, Mehl) hergestellt. Kein Wunder, dass sich die Stückchen auf

Hefeteigbasis und der Helezopf bei den Kunden großer Beliebtheit erfreuen. Darüber hinaus gibt es Schnitten in den unterschiedlichsten Varianten, Käse- und Blechkuchen sowie Torten (auf Bestellung), Snacks, Partygebäcke in verschiedenen Größen, Bäckerknäcke, Kaffee und eine kleine Auswahl an Frühstücksartikeln runden das Angebot ab. Seit kurzem kooperiert der Backbetrieb mit einer Metzgerei in Niedermhausen, die auch vom „Feinschmecker“ prämiert wurde. Im Rahmen des Liefergeschäfts werden u. a. das Institut Fresenius und ein örtliches Hotel beliefert. Jedes Jahr unternimmt der hessische Ministerpräsident Ro-

land Koch eine Sommerreise durch sein Bundesland. Koch hatte den Wunsch geäußert, dabei einen typischen Handwerksbetrieb zu besuchen.

Hoher Besuch vom Ministerpräsidenten

Dafür bot sich der kleine, aber feine Familienbetrieb in Taunusstein geradezu an. Ergo schaute Koch mit Gefolge kürzlich auf dem 1. Neuhofler Backfest vorbei und ließ sich

Backfests wurden mit einem reichhaltigen Frühstücksangebot mit Backwaren frisch aus der Backstube und Kaffee verwöhnt. Zudem hatten die Interessierten die Möglichkeit, einmal den Bäckern bei der Arbeit über die Schulter zu schauen. Die Kinder konnten unter fachkundiger Anleitung ihre ersten Backversuche unternehmen. Die Zukunft des gut etablierten Familienbetriebs ist gesichert, denn Sohn Sandro will den Betrieb in fünfter Generation

Bäckerei Wittlich

Limburger Straße 14, 65232 Taunusstein-Neuhof;
Telefon: 0 61 28/7 32 30, Fax: 0 61 28/97 02 26,
E-Mail: info@wittlichbackts.de, www.wittlichbackts.de

gegründet: 1889 (von Wilhelm Hepfer)

Inhaber: BM Werner Zehner (in 4. Generation)

Filialen: keine

Mitarbeiter: 9 (Produktion: 4, Verkauf: 5), inkl. Aushilfen

Sortiment: ca. 30 Sorten Brot, ca. 20 Sorten Brötchen, 15 Sorten Feingebäck, Blechkuchen, Torten, Partygebäck, Snacks, Handelswaren

Umsatzverteilung: 40% Brot, 30% Brötchen, 29% Konditoreiwaren/Kuchen, 1% Snacks

BÄKO-Mitglied: BÄKO Rhein-Main-Limburg



Juniorchef Sandro Zehner (l.) erläuterte Ministerpräsident Roland Koch (2.v.l.), wie man fachkundig einen „Hessenkringle“ herstellt.

zunächst die Arbeit der Bäcker genauestens erläutern, ehe er selbst zum Rollholz griff und vor den Augen der Zuschauer einen Hessenkringle (gebutterter Hefeteig gefüllt mit Rosinen, Zucker und Zimt) fertigte. Auch das Flechten eines Helezopfes gelang ihm passabel. Die zahlreichen Zuschauer des

nach Abschluss seines Studiums weiterführen. „Dazu muss ich heutzutage nicht mehr in der Backstube stehen“, betont er abschließend, „wichtig ist, dass jeder Mitarbeiter die Leidenschaft für Qualität und Backtradition so teilt, wie wir dies seit Generationen versuchen, täglich vorzuleben.“ *bw*