

ANZEIGENSONDERTHEMA: Erfolgreiches Familienunternehmen geht zum Jahreswechsel an die fünfte Generation über



Das Team der Bäckerei Bauer vorm Betrieb in der Altlußheimer Straße mitten in der Gemeinde: Josua Izzo (v. l.), Dennis Brandenburger, Michael Latoszewski, Stephan Bauer, Stephanie Elischer, Jutta Bauer, Dietmar Bauer, Mariola Herre, Carolina Roth, Maren Lepp und Claudia Knöller.



Weit über die Gemeindegrenzen bekannt: Dietmar und Jutta Bauer sowie Stephanie Elischer und Stephan Bauer bei der Gewerbeschau 2020 in Neulußheim.



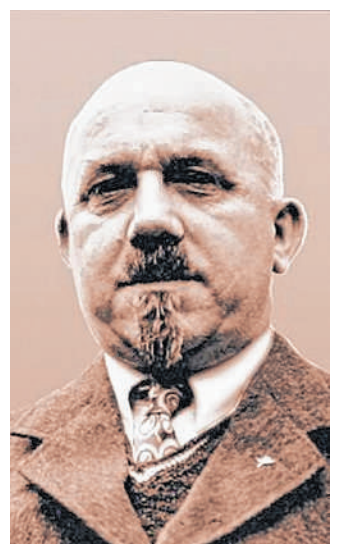
Stephan Bauer liebt seinen Beruf.



Hier wird mit Leidenschaft und Qualitätsbewusstsein gearbeitet.



Drei Generationen Bäcker aus Leidenschaft: Stephan, Willi und Dietmar Bauer.



1906 der Gründer: Christian Bauer.

Stabwechsel: Stephan Bauer übernimmt von seinem Vater Dietmar die Leitung der Bäckerei und Konditorei / Regionalität und hochwertige Rohstoffe sorgen für Nachfrage auch ohne großes Filialnetz

Klares Bekenntnis zur Qualität überzeugt Kunden

Von Matthias Mühleisen

Neulußheim. Man denkt unwillkürlich an das gallische Dorf aus „Astérix und Obélix“ – nur dass ringsum in der Region nicht die Römer die Herrschaft, sondern die industriellen Bäckereien die Versorgung mit Backwaren übernommen haben. Und dass sich in Neulußheim ein Betrieb nicht durch Zaubertrank gegen die Übermacht durchsetzt, sondern mit der Qualität ihrer Produkte. Zum Jahreswechsel übernimmt bei der Bäckerei und Konditorei Bauer mit Stephan Bauer (33) und Stephanie Elischer die fünfte Generation die Verantwortung.

Das bedeutet aber nicht, dass Dietmar Bauer (61) sich aus der Backstube zurückzieht. Er hat mit seiner Frau Jutta 1994 den Familienbetrieb übernommen und stetig ausgebaut. „Es passt jetzt einfach gut: Die Jungen sind voll motiviert und wir sind noch kein ‚altes Eisen‘ und können die Übergabe fließend gestalten ohne harten Schnitt“, sagt der Bäckermeister und freut sich,

dass er künftig keine Sieben-Tage-Woche mehr haben wird.

Immer offen für Innovation

Mit 16 Jahren hat er seine Lehre begonnen, „doch eigentlich hat er sein ganzes Leben in Bäckerei und Backstube verbracht“, sagt seine Frau lachend. Das trifft auch auf seinen Sohn Stephan zu. Auf die Frage, wie es die Bauers schaffen, ihr Handwerk weiterzuführen und ihren Kundenkreis zu vergrößern, während überall die Bäckereien schließen, hat die Familie eine klare Antwort: Sie bleiben einerseits der Tradition treu, den Grundrezepten ihrer Erzeugnisse, entwickeln sie aber auch stetig weiter, investieren kontinuierlich in ihren Betrieb und bleiben offen für Innovation.

Das ist zum Beispiel die Belieferung der Gastronomie, die sich zu einem wichtigen Standbein entwickelt hat, das sind die Hochzeitstorten, bei denen die Nachfrage die Herstellungskapazitäten bei Weitem überschreiten, und die konsequente Beschrankung auf hochwertige, möglichst regionale Zutaten.

Auf Filialen-Wachstum als Zukunftssicherung haben Dietmar und Stephan Bauer nie gesetzt. Neben dem Firmensitz, der am selben Standort in der Altlußheimer Straße 17 geblieben ist, an dem er 1906 von Bäckermeister Christian Bauer und dessen Frau Susanne gegründet wurde, gibt es noch einen Verkaufspavillon in Kirrlach. Alle anderen Liebhaber von Bauer-Produkten kommen eben nach Neulußheim.

Selbst gemacht ist bekömmlicher

Oder sie nutzen die Verkaufsstellen von Partnern wie die beiden Edeka-Stiegler-Märkte in Speyer oder die Läden des Johanneshofs – „das ist für uns in der Summe wie ein dritter Laden“, erklärt Stephanie Elischer, die neben Personalführung das Marketing des Unternehmens verantwortet. Diese Konstellation – in Kombination mit dem guten Ruf, den die Bauerschen Backwaren genießen – habe auch dazu geführt, dass die Corona-Pandemie dem Absatz nichts anhaben konnte, sagt Jutta Bauer.

Der entscheidende Grund für die wirtschaftliche Gesundheit und Zukunftsfähigkeit der Bäckerei Bauer liegt für Stephanie Elischer aber im hohen Anspruch, den die Familie an die Qualität ihrer Produkte hat: „Wir machen alles selbst. Jede Creme, jede Füllung, wir nehmen ungespritztes Mehl, das schwieriger zu verarbeiten, aber dafür viel bekömmlicher und gesünder ist.“ Damit erarbeiten sich die Bauers einen immer größeren Kundenkreis.

Nicht nur der Geschmack wird regelmäßig gelobt, sondern auch die längere Haltbarkeit. Diese Rückmeldung erhält Stephanie Elischer sowohl direkt im persönlichen Gespräch als auch online: Wenn mal Kritik geübt wird, dann höchstens an langen Wartezeiten, weil die Nachfrage im Laden zu Stoßzeiten mal wieder so hoch ist, dass sich trotz hohen Personaleinsatzes eine Schlange bis zur Tankstelle bildet. Doch auch darauf hat der Traditionsbetrieb eine kreative Antwort gefunden: „Embrace Your Love“. So wurden aus sechs Hochzeitstorten pro Jahr bin-

kann vorab bestellen und bezahlen und ans Abholfenster kommen. Die Einrichtung aus der Zeit strenger Corona-Einschränkungen wurde beibehalten und hat sich bewährt.

Für Kunden interessant bleiben

Dass die Bauers auf Klasse statt Masse setzen, heißt nicht, dass die Auswahl eingeschränkt ist, unterstreicht Stephanie Elischer. „Wir haben immer neue Ideen, wir bleiben für unsere Kunden interessant“, sagt sie und nennt als Beispiel die Monatsbrote. Auch bei bekannten Produkten versuche die Bäckerei, sie noch besser oder regionaler zu machen. Bei Kraichgau Korn, einer Marktgemeinschaft aus Landwirten und Bäckern, wird schließlich auch immer wieder experimentiert, etwa mit einer Urroggenorte, die eigens für die Bäckerei Bauer angebaut wird.

Die Marketingspezialistin hat für die Bäckerei und Konditorei neue Kundenkreise erschlossen, etwa über den Hochzeitsdienstleisterverbund „Embrace Your Love“. So wurden aus sechs Hochzeitstorten pro Jahr bin-

nen vier Jahren über 150. Dazu kommen viele Torten zu anderen Anlässen wie Geburtstag oder Taufe. „Wir könnten noch mehr machen – aber wir wollen langsam und gesund wachsen und nehmen nur so viel an, wie wir schaffen“, beschreibt sie die Überzeugung des Bauer-Teams – Perfektion steht an erster Stelle. Das heißt im Umkehrschluss: „Wir sind für nächstes Jahr von Mai bis August ausgebucht.“

Dietmar Bauer hat stets darauf geachtet, dass es zu keinem Investitionsstau kommt. Zuletzt hat er 2019 erweitert auf nun 210 Quadratmeter Produktionsfläche – gut, dass das Grundstück, auf dem sein Urgroßvater den Betrieb gründete, groß war.

Auf die grüne Wiese wollten die Bauers ganz bewusst nicht. Inzwischen gibt die Bäckerei 35 Menschen Arbeit. Und das soll noch lang so bleiben, wenn es nach Stephan Bauer geht – Ideen für die Zukunft sind mehr als genug vorhanden.

Mehr Bilder der Bäckerei Bauer: www.schwetzingen-zeitung.de

Von Christian Bauer bis Stephan Bauer – Stationen einer 115-jährigen Firmengeschichte

Die Geschichte der Bäckerei Bauer beginnt außerhalb von Neulußheim: Bäckermeister Christian Bauer verlässt im Jahre 1905 seinen Heimatort Neuweiler, um auf die Walz zu gehen. Sein Ziel ist Speyer. Doch in Neulußheim lernt er seine zukünftige Ehefrau Susanne Stief kennen. Ein Jahr später wird aus der Walz die Sesshaftigkeit: 1906 gründen Christian und Susanne Bauer die Bäckerei in der Altlußheimer Straße.

Die zweite Generation des Betriebs ist gesichert, als Hans Bauer, eines der beiden Kinder des Gründerpaars, im Neckarraum ebenfalls das Bäckerhandwerk erlernt. Hans heiratet 1935 Elsa Nagel aus Altlußheim, aus der Ehe gehen die Söhne Hans und Willi hervor. Vater Hans Bauer muss 1939 zum Militär und kommt 1942 in Russland ums Leben. Seine Frau Elsa führt mit Unterstützung des Schwiegervaters Christian Bauer die Bäckerei weiter. Sie schaffen es, den Familienbetrieb durch die schwere Zeit zu bringen.

Willi Bauer erlernt von 1949 bis 1952 das Bäckerhandwerk in Mannheim und sammelt in mehreren Betrieben als Geselle wichtige Erfahrung. Das Jahr 1958 bringt wichtige Ereignisse für die Bäckerei: Willi Bauer absolviert die Meisterprüfung und heiratet Hilde Schmidt aus Altlußheim. Das Ehepaar übernimmt den Familienbetrieb, der vorübergehend verpachtet war. Die Kinder Irina und Dietmar werden geboren. Es folgen mehrere An- und Umbauten am Standort im Herzen der Gemeinde.

Mit der Ausbildung von Dietmar Bauer in der elterlichen Backstube ist der Grundstein für den Übergang in die vierte Generation gelegt. Und natürlich mit der Hochzeit Dietmars mit Jutta Kotzian. Die beiden übernehmen 1994 die Bäckerei, die täglich jeweils rund 30 Sorten Brot und Brötchen anbietet.

Nach 27 Jahren in der Verantwortung übergeben Dietmar und Jutta Bauer das Familienunternehmen zum Jahreswechsel 2021/22 an ihren Sohn Stephan (seit 2005 im Beruf) und Stephanie Elischer.

Der Betrieb ist auf eine Größe von 210 Quadratmetern gewachsen. Neben einer Wärmerückgewinnung sind die Dächer mit einer Photovoltaikanlage ausgerüstet, für die Auslieferung wurde ein Elektrolieferwagen angeschafft. Eine feste Größe im Sortiment ist das Lußheimer Bauernbrot. Großer Nachfrage erfreuen sich die wechselnden Monatsbrote wie das Französische Landbrot. Fast alles in der Bäckerei wird in Handarbeit erledigt, Backmischungen sind tabu, auf lange Teigführung legt sie im Sinne des Aromas großen Wert.

Die Bäckerei Bauer ist die einzige verbliebene in Lußheim. Als Dietmar Bauer 1994 anfing, gab es drei weitere, Willi Bauer hatte sieben Kollegen. mm