

Backkunst für alle Sinne!

21.12.2006

VON: STEPHAN MEIER, STADT-MAGAZIN STARNBERG

Vor über 200 Jahren in Starnberg gegründet und vormals Königlich Bayrischer Hoflieferant, pflegt die fünfte Generation - getreu der Familientradition - höchste Ansprüche an handwerkliche Produkte und außergewöhnliche Servicequalität. Inhaber



Bäckermeister Dr. Stephan Meier leitet das erfolgreiche Familienunternehmen mit aktuell 86 Mitarbeitern incl. 16 Auszubildenden seit 1. Januar 2005. Seitdem hat sich viel getan. So wurde der Umzug in die Zusammenlegung der beiden Backstuben aus der Hauptstraße 27 und der Hanfelder Straße 9 in die Emslanderstraße 2 nach einigen Anlaufsschwierigkeiten erfolgreich über die Bühne gebracht. Die neue Backstube bietet endlich ausreichend Platz für optimale Arbeitsabläufe, ergonomische Arbeitsplätze und Wachstumspotenziale. So konnten im Jahr 2005 in Tutzing in der Hauptstraße und in Starnberg unterhalb der Produktion in der Emslanderstraße zwei neue Läden eröffnet werden. In diesem Jahr wurden zwei Standorte verwirklicht, und zwar in Gräfelfing und Planegg jeweils in der Bahnhofstraße. So wird das Filialnetz durch sehr großen Zuspruch der Kunden immer weiter ausgebaut. Allerdings gilt weiterhin die wichtigste Prämisse für den traditionellen Erfolg des Unternehmens: Qualität hat Vorrang. Das gilt sowohl in der Backstube, wo nur dort Maschinen eingesetzt werden, wo die Handarbeit es nicht besser kann als auch in der Qualität der Standorte. So ist die Bäckermeisterei bewusst in keiner Vorkassenzone eines Lebensmitteleinzelhändlers um nicht in Abhängigkeiten und einen eventuellen negativen Einfluss durch beispielweise Lebensmittelskandale zu geraten. Um Kunden und Interessierten das Besondere einer der letzten in Starnberg verbliebenen backenden Betriebe näher zu bringen,

fand am 3. November die Nacht der Bäckermeisterei statt. Mit heißen Flammkuchen, röschen Brezen, erstgebrühten Weißwürsten und Glühwein wurden 1800 Gäste versorgt. Der große Ansturm führte zu langen Schlangen von geduldigen Besuchern, die die Backstube im Rahmen einer Führung in Aktion sehen wollten. Fachkundige wurde dann neben der Familiengeschichte und der Handwerkstradition der gewisse Unterschied der Bäckermeisterei inmitten von brezendrehenden Bäckern und Plätzchen dressierenden Konditoren erklärt. Der Unterschied lässt sich im Firmen-Motto zusammenfassen: "Backkunst für alle Sinne! Wir backen für Sie mit Her, Hand und Verstand!" So werden soweit möglich nur natürliche Rohstoffe aus der Region in der Bäckerei verwandt. Mehl ohne Ascorbinsäure aus maximal 100 km Entfernung; ausschließlich energiereiches Wasser, das verwirbelt und über Halbedelsteine geleitet wird; gentechnikfreie Hefe aus Paussau, nur Meersalz ohne Rieselhilfen; ausschließlich Deutsche Markenbutter und keine Margarinen. So können statt E-Nummern durch ganz viel Backkunst einmalig wertvolle Lebensmittel entstehen, die sich einfach unterscheiden von der Masse der inzwischen an jeder Straßenecke erhältlichen Backwaren.

Wir sind der lokale Bäcker um die Ecke, der sich um seine Kunden kümmert. So werden spezielle Hochzeitstorten oder Gebäckbrote zu ganz individuellen Anlässen gefertigt und Führungen für Kindergartenkinder organisiert, die Hand an den Teig legen dürfen.

Wir verstehen unsere Arbeit als Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaft. Wir unterstützen die Bauern vor Ort, bilden die Kinder unserer Kunden aus, beschäftigen so manche Mutter (aktuell 26) und einige Väter (13), pflegen traditionelle Herstellungsweisen der regionalen Handwerkskunst, erhöhen die Lebensqualität durch ein sich stetig wechselndes Sortiment, schöne Läden und lange Öffnungszeiten (355 Tage im Jahr) und leisten nicht zuletzt einen Beitrag zur täglichen natürlichen Ernährung mit Genuss. Und der Erfolg gibt uns Recht!