

Im Münchner Breznduft schwelgen

Ob alteingesessener Betrieb oder Franchise-Unternehmen, in München findet sich eine große Vielfalt an Angeboten



Riesengroß oder klein und fein – die Münchner Breze gibt es in allen Variationen und sie gehört zu den Verkaufsschlägern in den Bäckereien. Jeder mag sie anders, und jeder hat seinen Lieblingsbäcker. Diesen findet der Münchner an jeder Ecke. Und wer selbst nicht zum Bäcker gehen will, kann sich seine Brötchen direkt vor die Tür liefern lassen.

Rund 3900 Kunden im Raum München lassen sich zum Beispiel die Backwaren jeden Morgen von Morgengold Frühstücksdienste kommen. Über 60 verschiedene Backwaren von der einfachen Semmel über süße Teichen bis hin zu regionalen Spezialitäten haben Hans-Peter Bernardi und Adolf Birkammer im Angebot, die 2004 als Franchise-Partner mit Morgengold Frühstücksdienste in München gestartet sind. Die Backwaren kommen jeden Morgen aus den Backstuben der Handwerksbäckerei Traublinger in Heimstetten, der Privat Bäckerei Wimmer in München und der Bäckermeisterei Meier in Starnberg. Ein Service, der laut dem Unternehmen mit rund 100 Franchise-Betrieben inzwischen von 100.000 Menschen in ganz Deutschland in Anspruch genommen wird.

Weniger Bäcker, mehr Filialen

Anfang des 20. Jahrhunderts gab es laut Heinz Hoffmann etwa 1000 Bäckereien in München. Wo ein Laden war, gab es meist auch eine Backstube, so der Obermeister. Inzwischen hat sich die Lage etwas verändert. Im Jahr 2014 zählte die Handwerkskammer für München und Oberbayern in der Landeshauptstadt 66 backende Betriebe. Was nicht heißt, dass es auch nur so viele Verkaufsstellen gibt. Die meisten der backenden Betriebe haben eine Vielzahl an Filialen. „Wir haben in München viele handwerkliche Betriebe, die im Laufe der Jahre gewachsen sind, bei denen immer wieder Filialen dazu kommen“, so Hoffmann.

Die Privatbäckerei Wimmer, die heute knapp 50 Verkaufsstellen hat, gibt es schon seit 1932. Die Bäckerei Zöttl, mit über 40 Filialen, ist seit 1933 in München ansässig und ebenfalls in Familienhand. Auf 115 Jahre blickt die Bäckerei Aumüller zurück. Sie wird in fünfter Generation geführt, um nur einige Beispiele zu nennen. „Wenn eine Bäckerei mehrere Filialen hat, ist es mit Sicherheit so, dass der Chef nicht mehr in der Backstube steht, sondern im Büro tätig ist“, erklärt Günter Deppisch, Geschäftsführer der Münchner Bäckerinnung. Die Konkurrenz

findet sich schließlich an jeder Ecke. Vor allem der Lebensmitteleinzelhandel und die Backshops würden es den Handwerksbäckern nicht leicht machen, so Deppisch. Beliebte Standorte sind Bahnhöfe, gut besuchte Plätze und Einkaufszentren. Auch viele traditionelle Betriebe haben deshalb Filialen in den Shoppingmalls. Keine leichte Aufgabe, wie Hoffmann und Deppisch wissen. Schließlich sind die Mieten an solchen Standorten sehr hoch. „Aber der Umsatz ist mit einer normalen Filiale nicht vergleichbar“, erklärt Deppisch, warum es viele

Bäcker wagen. Die Landeshauptstadt ist eine der erfolgreichsten deutschen Großstädte und zählt auch im internationalen Vergleich zu den führenden Wirtschaftsmetropolen. Davon profitieren auch die Bäcker.

„Der Münchner Kunde ist qualitäts- und servicebewusst. Man darf sich keine Fehler erlauben“, betont Hoffmann. Das heißt für die Bäcker, dass sie gutes Personal brauchen. Die verdienen laut Bäckerinnung gut. „In München gibt es mit Sicherheit mehr Bäckereien, die über-tariflich zahlen als im Bayerischen Wald“, erklärt Günter Deppisch. „Wer Spitzenpersonal im Verkauf oder in der Backstube haben will, der muss über-durchschnittlich zahlen“, betont der Fachmann.

Wo liegen die Preise für die Backwaren in München? „Zwischen 3,20 und 3,50 Euro kostet ein Kilo Brot im Schnitt. Semmeln sind für 30 bis 40 Cent zu haben. Die Breze wird für 60 bis 70 Cent verkauft. Ein Plunderstück wandert im Schnitt für 1,40 bis 1,90 Euro über die Ladentheke“, erklärt Obermeister Hoffmann. Während das junge Publikum durchaus offen für Neues ist und auch eine gewisse



Marco Bonert, Sohn von Hermann Bonert, mit Verkäuferin Tanja.

Den Münchnern geht es gut, die Touristen kommen zahlreich. Davon profitiert das Bäckerhandwerk. Die Breze ist ein A-Produkt in den Bäckereien. Das bestätigt auch Landesinnungsmeister Heinz Hoffmann. Fotos: Nagy/Presscamt (1), Nickel (2), Hoffmann (1)

zu den ältesten: „Wir greifen die Tradition auf und fühlen uns ihr verpflichtet“, erklärt Marketingleiter Nils Nowak. Dabei steht das Brot in seiner traditionellen Form im Vordergrund. In den 80er Jahren stellte der Eigentümer auf ökologische Rohstoffe um. „Die Idee war, ein reines Produkt mit reinen Rohstoffen anzubieten“, erklärt Nowak. Mit Erfolg. Die 27 Brotsorten finden sowohl in München als auch im Raum Stuttgart und in Berlin ihre Abnehmer.

Dabei unterscheidet sich der Münchner Kunde gar nicht so sehr vom Berliner. „Unsere Kunden haben gemeinsam, dass sie Wert auf Genuss legen und nicht nur eine billige Unterlage für die Wurst wollen“ erklärt Nowak. Die beliebteste Sorte ist seit Jahrzehnten das Steinbackofenbrot Sonne. Das einzige nicht ökologische Brot ist das Andechser. Das liegt schlichtweg daran, dass der Andechser Bier-treiber, eine der Zutaten, nicht ökologisch produziert wird.

Belegte Brote bei den Snacks

Auch als großes Unternehmen, mit insgesamt 1000 Mitarbeitern, hat die Hopfisterei mit der Konkurrenz zu kämpfen. „Wir spüren die schiere Menge an Neueröffnungen. Da lehnen wir uns nicht zurück“, sagt Nowak. Umso wichtiger ist es deshalb, das Brot als Kernprodukt in den Vordergrund zu stellen und seine Besonderheit deutlich zu machen. Gern auch mit belegten Broten im Snackbereich. „So wollen wir dem Kunden zeigen, wie schmackhaft Brot ist, und dass es nicht immer eine belegte Semmel sein muss.“

Mit Berliner Flair will Hermann Bonert sich mit seiner gleichnamigen Bäckerei im Stadtteil Laim von anderen unterscheiden. Hier gibt's nämlich auch Schrippen. „Als junger Bäcker habe ich in Berlin gearbeitet“, erklärt er den Hintergrund. Und da es Semmeln an jeder Ecke in München gibt, lag es für den Mann, der aus dem Schwarzwald stammt, nahe, etwas anzubieten, das es in der bayerischen Metropole eben nicht gibt. Moderne Maschinen finden sich in der Backstube nicht. Stattdessen legt Bonert Wert auf Handarbeit und eigene Rezepte. „Wir strengen uns an und es lohnt sich. Viele Kunden kommen von weiter weg, nur um unsere Backwaren zu kaufen“, sagt Bonert, der sein Geschäft zwar in der Landeshauptstadt betreibt, sich aber lieber als Dorfbäcker bezeichnet.

Eine Münchner Institution ist die Hopfisterei, die im Herzen der Landeshauptstadt ihren Sitz hat. Mit über 90 Filialen vor Ort und weiteren rund 70 im restlichen Bayern, Baden-Württemberg und Berlin gehört sie zu den größten backenden Betrieben Münchens. Und sicherlich auch

Vielfalt einfordert, legen viele ältere Kunden Wert auf Tradition und greifen zu bekannten Backwaren. Die einen spezialisieren sich auf außergewöhnli-

che Brote, andere auf Bio-Produkte. Andere bieten ein besonders reichhaltiges Snack-Angebot an oder stimmen ihr Sortiment auf die Jahreszeiten ab.

Quelle dieses Ausschnittes: Allgemeine Deutsche Bäckerzeitung Deutscher Fachverlag GmbH, Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main mit freundlicher Genehmigung des Verlages zur Veröffentlichung ausschliesslich auf der Webseite von Hermann Bonert, München.