

Bäckerei Dreher, Gengenbach

„Der Backofen steht bei uns in der Bäckerei im Mittelpunkt“, sagt Markus Dreher, Bäckermeister in Gengenbach im Schwarzwald. Seine Aussage ist eigentlich nicht verwunderlich, denn im Grunde steht der Backofen in jeder Bäckerei im Mittelpunkt oder, anders ausgedrückt, hat der Backofen eine Schlüsselposition inne. Doch Markus Dreher spricht in diesem Fall nicht von seiner Backstube, sondern vom neuen Ladenkonzept, bei dem sich alles um den Wenz 1919 aus dem Hause MIWE dreht.

Beim Betreten der Filiale wird auf den ersten Blick klar, dass der moderne Elektrobackofen in nostalgischer Aufmachung tatsächlich im Mittelpunkt steht. Insgesamt 500 Quadratmeter wurden kürzlich zum „Drehers 4“ umgebaut. Dabei wurde das Stammhaus der Bäckerei mit vier Nachbarhäusern zu einer Einheit verbunden. Das Ergebnis ist kein großer Laden, sondern verschiedene Erlebniswelten: Brothaus, Kaffeehaus, Weinhaus und Gasthaus.

Die Idee, die dahinter steckt, ist einfach, aber doch sehr bestechend. „Früher waren wir hier die Versorgerbäckerei“, blickt Markus Dreher zurück. Der Konsument und auch die Stadt haben sich jedoch in den letzten Jahren weiterentwickelt und Brot wird auch in Gengenbach vermehrt im Supermarkt auf der „grünen Wiese“ außerhalb des Ortskerns gekauft.

Die Dreher gehen beim Erwerb, der Konzeption und der Umsetzung ihrer Standorte nach einer klaren Strategie vor. Grundsätzlich werden nur 1A-Standorte in Angriff genommen und betrieben. Für jeden Standort wird dann ein eigenes, auf die Kundenstruktur und den Standort zugeschnittenes Konzept entwickelt. „Wir wollen, dass jeder Standort seinen eigenen Charakter hat und wir bei den Kunden nicht vornehmlich als Filialist, sondern als Bäckerei mit qualitativ hochwertigen, handwerklich hergestellten Backwaren in Erscheinung treten“, erklärt Bäckermeister Dreher die Vorgehensweise. Aus diesen Grundgedanken hat er auch das Projekt am Marktplatz in Gengenbach umgebaut. →



Hier treffen sich alle Wege. Im Mittelpunkt des Drehers 4 steht der Backofen Wenz 1919.



Bäcker Wolfgang Weber bedient den Wenz 1919.

Vor fünf Jahren wurde dort damit begonnen, ein Café zu betreiben. Jetzt geht man noch einige Schritte weiter. Markus Dreher und sein Team wollen nicht mehr als Versorger auftreten, sondern durch das vierteilige Konzept den Genuss-, Impulskauf- und Lifestylegedanken Rechnung tragen. Dies ist bereits von außen sichtbar. Große Loungeessel und Liegestühle laden zum Relaxen mitten in der historischen Altstadt ein.

Wenn dann mit „Drehers 4“ geworben wird, dann findet man jedoch erst einmal drei Erlebniswelten: die Bäckereifiliale, das Weinhaus und den gastronomischen Bereich. Letzterer ist jedoch enorm verwandlungsfähig.

Ist es am Morgen und tagsüber ein Café mit modernem Charakter, so wird es am Abend zum Gasthaus im klassischen Sinne. Das Personal wechselt, trägt andere Berufskleidung, Tischdecken werden aufgelegt, es gibt eine andere Speisekarte und auch die Fenster werden mit Milchglasscheiben blickdicht gemacht.

Jede der Erlebniswelten verfügt über einen eigenen Eingang. Die Bäckereifiliale kann durch eine breite Glasfront betreten werden. Das Café öffnet sich ebenfalls ganz breit zur Straße hin. Fast bis direkt hinaus reicht der Tresen, der dort auch als Bar genutzt wird. Ins Weinhaus kommt man dagegen durch eine kleine historische Tür an der Seite des Gebäudekomplexes.

Jedoch ist auch innerhalb der Erlebniswelten der Durchgang zueinander möglich. Und spätestens dann trifft man auf den Backofen. „Wir haben ihn ganz bewusst an seinem jetzigen Standort platziert“, argumentiert Markus Dreher. „Brot ist unser Stammgeschäft und Brot verbindet uns mit der Gastronomie und dem Wein. Das wollen wir durch den Backofen demonstrieren.“



Der Eingangsbereich der Gastronomie ist beides – Bar und Tresen.

Mit diesem Konzept setzt die Stadtbäckerei Dreher ganz bewusst auf Emotionen und verwendet den Wenz 1919, einen MIWE condo mit der Originalfront eines altdeutschen Holzbackofens. Schwere Gegengewichte an Ketten helfen die gusseisernen Türen – die Fachleute sprechen von Schruft – auf- und zuzuschieben. Dahinter verbirgt sich allerdings modernste Backtechnik. Der MIWE condo ist ein bestens bewährter Etagenbackofen mit elektrischer Heizung. Zwei übereinander liegende Herde von jeweils 60 x 80 Zentimeter bieten bei einer Herdhöhe von 19 Zentimeter genügend Backfläche.

Das nostalgische Aussehen war allerdings nur ein Grund für Markus Dreher den Wenz 1919 anzuschaffen.

„Die stille Hitze ist hier genau richtig“, zeigt Markus Dreher auf. Den ganzen Tag über werden darin unterschiedliche Produkte gebacken.

In den Filialen der Stadtbäckerei Dreher wird mit den Ladenbacköfen MIWE aero sowie MIWE signo gebacken. „Das Image als Frischebäcker wird durch die Kunden vor allem bei Brötchen und Brezeln gemessen“, berichtet der Bäckermeister seine Erfahrungswerte. „Dafür eignen sich diese beiden Herde sehr gut.“

Alles andere bäckt die Stadtbäckerei Dreher lieber am Produktionsstandort. Dort stehen dem Team zehn MIWE roll-in sowie sechs Etagenbacköfen MIWE ideal zur Verfügung, die mit dem Beschickungssystem MIWE athlet bedient werden. Markus Dreher sieht sich als Qualitätsbäcker.

Damit dies auch beim Kunden ankommt, wird die Logistik vor allem auf die Frische ausgelegt. „Wir backen so spät wie möglich und liefern auch mittags nochmals frische Ware aus.“

Auch im „Drehers 4“ wird mehrmals am Tag angeliefert. Der normale Bedarf an Frischbackwaren wird in der Küche in einem MIWE signo gebacken. Der Star im Haus ist allerdings der Wenz 1919.

Die Stadtbäckerei Dreher will mit dem 1919 zu jeder Tageszeit das Backen inszenieren. So werden am Morgen Croissants, Baguettes und Drehers Goldstücke gebacken. Die Goldstücke sind eckige Weizenbrötchen, die mit wenig Hefe und einer langen Teigreifzeit geführt werden. In Gärguttrütern werden sie angeliefert und bei Bedarf gebacken. Markus Dreher: „Durch die stille Hitze des Etagenofens bekommen sie ihren ganz besonderen Charakter.“ Tagsüber werden dann vor allem Laugenbrezeln gebacken. Wie alle ihre Teiglinge werden auch diese von der Stadtbäckerei Dreher selbst hergestellt.

Die Laugenbrezelteiglinge sind bereits gegart, gelaugt, werden tiefgekühlt angeliefert und müssen vor dem Backen nur kurz antauen. Andere Backwaren werden im hinterwertigen Küchenbereich auf Gare gestellt, bevor sie im Herdofen gebacken werden.

In der Mittagszeit werden im Wenz 1919 Fleischkäse und Aufläufe gebacken. Am Abend kommen dann Pizza und vor allem Schinken im Brotteig aus dem nostalgischen Backofen.

Wobei die Bedienung wiederum sehr modern ist. Der Wenz 1919 ist mit einer Festprogrammsteuerung (FP) ausgestattet. Dies erlaubt es, dass genau nach Programm gebacken wird.

Für jedes Produkt sind die entsprechenden Parameter für Backtemperaturkurve, Backzeit und Schwadengabe hinterlegt. „Ein Knopfdruck genügt und alles läuft automatisch ab“, zeigt Markus Dreher auf. So können auch im Laden gleich bleibende Backergebnisse erreicht werden. Eine moderne Steuerung würde allerdings das Bild des nostalgischen Backofens verzerren. Deshalb ist das Bedientableau eigens mit einem langen Kabel ausgestattet, um so die Steuerung individuell platzieren zu können.

Die Stadtbäckerei Dreher hat sie seitlich an den Backofen platziert. „Für die Kunden nicht direkt sichtbar. Für uns trotzdem noch bedienbar“, argumentiert Bäckermeister Dreher. →



Die Steuerung für den Wenz 1919 ist seitlich platziert und so für Kunden nicht sichtbar.



Baguettes werden bei der Bäckerei Dreher in Körben präsentiert und auf einer Tafel wird für die „Goldstücke“ geworben.



Blick in einen der beiden Herde.



Markus Dreher mit Backwaren aus dem MIWE Wenz 1919.

Der Backofen selbst ist grundsätzlich auf Rollen erhältlich und kann so leicht an seinen Bestimmungsort gefahren werden. Bei „Drehers 4“ steht er frei im Raum. Die Seitenwände wurden bauseits verkleidet.

Ein Tresen ist gleichzeitig Schranke für die Besucher und Arbeitsplatz für den Ofenbediener. Holzscheide im Unterbau des Backofens und im Tresen runden das historische Bild ab. Emotional angeregt werden die Gäste zudem durch den Duft der frischen Backwaren im Ofenbereich. Schwandämpfe werden allerdings durch einen integrierten

Dunstabzug über dem Wenz 1919 abgeleitet. Angeleitet werden dagegen die Gäste zum Brotessen. Im Weinhaus führt eine Sommelière regelmäßig Weinproben für Besuchergruppen durch. Zu den verschiedenen Weinproben werden dann auch die Brotspezialitäten gereicht.

„Ein frisches Weißbrot aus dem Wenz 1919 ist die beste Werbung für uns“, freut sich Markus Dreher.

Sein Konzept mit „Drehers 4“ geht auf. Vielleicht auch, weil sich dabei alles um den Wenz 1919 dreht.

Bäckerei Dreher im Kurzportrait

Inhaber: Markus Dreher
Flößerstr. 10
77723 Gengenbach

Filialen: 29

Mitarbeiter

Produktion: 90, davon 9 Auszubildende

Verkauf: 264, davon 12 Auszubildende

Versand/Logistik: 10

Verwaltung: 7

Preisbeispiele:

Brötchen 0,30 - 0,60 EUR

Goldstücke 0,30 EUR

Laugenbrezel 0,55 EUR

Roggenmischbrot 1.000 g 2,70 EUR

Plunder 1,00 - 1,70 EUR