

Stark in der Region

Auch im Jahr 2007 ist ein erfolgreiches Bäckerleben als Dorfbäcker möglich. Das zeigt die Bäckerei Johann Utters & Sohn aus der 680-Einwohner-Gemeinde Dockweiler in der Eifel.

Dockweiler (eb).

Josef Utters ist nicht der namensgebende Sohn, sondern schon der Enkel von Johann Utters, der 1931 die Bäckerei in Dockweiler gründete. Seit 1993 liegt die Unternehmensführung in den Händen der dritten Generation. Von Gründer Josef Utters stammen noch viele Rezepte – und das kommuniziert der Betrieb auch. Der Seniorchef Herbert Utters hilft noch bei Auslieferungen und in der Verwaltung mit. Bereits zu seiner Zeit begann der Betrieb seinen Weg zur Demeter-Bio-Bäckerei. Kunden finden seine Backwaren nicht nur in den beiden eigenen Verkaufsstellen – dem Stammhaus und einer Filiale in Manderscheid, ein Dorf etwa doppelt so groß wie Dockweiler –, sondern auch in fünfzehn Natur- und Feinkostgeschäften sowie einigen Hotels in der Region. Außerdem ist er auf zwei Wochenmärkten vertreten und betreibt einen Verkaufswagen. Doch der rollende Brotverkauf über die Dörfer ist in seinen Augen ein „sterbender Markt“. Utters konzentriert sich lieber auf seine Bio-Spezialisierung. Auf das Segment entfallen heute insgesamt rund 75% der Umsätze und immerhin 50-60% in der eigenen Verkaufsstelle. Zertifiziert ist



Die Bäckerei Utters in Dockweiler in der Eifel besteht bereits in der dritten Generation und beweist, dass man auch in einem kleinen Dorf Erfolg haben kann.

(Fotos: BIOwelt)

die Bäckerei seit 1993. Dem Anbauverband Demeter will Utters weiterhin treu bleiben, auch wenn ihm dadurch nach eigenen Angaben ein Vierfaches an Kosten gegenüber der EU-Bio-Zertifizierung entstehen: „Die Zahl der Bio-Anbieter wächst, wir versuchen, uns davon noch abzuheben.“

Regionale Mehle

Sowohl für seine Bio- wie auch die konventionellen Produkte

stammt das Mehl aus regionalem Anbau. Für seine konventionelle Schiene bezieht Utters die Regionalmarke „Eifelähre“ der Mühle Zahnen aus Kyllburg. Das Getreide für die demeter-Brote und Bio-Backwaren stammt von Juchem's Hof aus Niederwallmenach am Rhein. Dieses mahlt der Bäckermeister selbst zu Vollkornmehl, seine beiden Zentrotfan-Mühlen liefern auch staubfeine Qualität für helle und feine Gebäcke. Zur Weih-

nachtszeit entstehen selbst Stollen und Spekulatius auf Vollkornbasis. Da Utters für seine Bio-Produkte sein eigener Müller ist, steht er in Bezug auf die Mehlqualität und Backeigenschaften bei jeder neuen Getreidecharge vor fachlichen Herausforderungen. Besonders Know How fordert das Klosterbrot von Maria Laach, das Utters aus Ökogetreide von den Klosterländereien backt. Um hier ein backnot-

wendiges Mindestmaß an Enzymaktivität zu sichern, muss eine Überhitzung beim Mahlen vermieden werden und die Mühle besonders langsam drehen. Das Klosterbrot (in Bio, nicht in Demeter-Qualität) gibt es dann nur im Kloster und beim Landwirt zu kaufen. Alle Getreidesorten werden während des Mahlens und der Verarbeitung strikt getrennt. Er bietet für Allergiker auch reine Dinkel- und Roggenbrote sowie Sorten ohne Hefe. Alle Brotteige führt der Bäckermeister mit einem Natursauerteig, zum Teil ergänzt mit BioReal-Hefe. Mehl und Grundsauer reifen im Kneiter, jede der drei Bearbeitungsstufen regelt eine Zeitschaltuhr. Utters selbst spricht von zum Teil „extremen Teigen“. Doch alle Produkte werden von Hand aufgearbeitet, so dass auch hohe TAS gut verarbeitet werden können. Auf den Einsatz von Convenience verzichtet Utters,



In dem nostalgischen Schrank steht ein Teil des Zusatzsortiments. Früher gehörte zur Bäckerei noch ein „Tante Emma-Laden“, Utters bietet heute nur noch etwas für den Frühstücksbedarf und Süßwaren an.



Josef Utters, hier mit Ehefrau Viktoria und Sohn Jakob in der Backstube vor dem 2-herdigen Holzofen.

Backhilfsmittel verwendet er ausschließlich bei Brötchen.

Neben dem Inhaber arbeiten in der Backstube ein Meister, ein Geselle, drei Azubis und zwei Hilfskräfte. Um den Verkauf kümmern sich zwei Voll- und zwei Teilzeitkräfte und eine Auszubildende. Auch zwei Fahrer stehen in Lohn und Brot.

Holzofen

„Früher gehörte zur Bäckerei Johann Utters & Sohn ein richtiger Tante Emma-Laden“, erzählt Josef Utters. Unter seiner Regie wurde das Sortiment auf Frühstücksbedarf und Süßwaren reduziert. Schwerpunkt seines eigenen Sortiments sind mit rund 70% die Brote. Die Konditoreiwaren liefert ein Kollege.

Besonderer Stolz von Bäckermeister Utters ist sein Holzofen, den die Firma Hermann Heuft 2004 in seiner Backstube aufgebaut hat. Einmal angefeuert, reicht die Hitze für drei Chargen Brot. Auf zwei Etagen kann Utters jeweils 44 Brote backen. Eigentlich selbstverständlich, dass sich Utters dem bundesweiten, lose strukturierten Arbeitskreis Holzofenfreude angeschlossen hat. Außerdem gehört er einem der Erfä-Kreise des Verbands des Rheinischen Bäckerhandwerks an. Die meisten von Utters Kunden sind Stammkunden. Doch um sie der Bäckerei verbunden zu halten, engagiert sich der Bäcker auch im Marketing. Zu Produkten erstellt er Flyer, besondere Aktionen bewirbt er im Amtsblatt. Eine gelungene Aktion rankte sich z.B. um Utters Kartoffelbrot. Es begann mit dem Kinder-Malwettbewerb „Wer malt den schönsten Kartoffelkönig“, bei dem stattliche 130 Bilder zurück kamen. Als Dankeschön winkte ein „Kartoffelfeuerfest“, für die talentiertesten Künstler mit „VIP-Karten“ gratis, für alle anderen zum Selbstkostenpreis. Was als kleines Fest gedacht war, erforderte dann die örtliche Turnhalle. Ein großes Event war im Sommer 2006 das 75. Jubiläum. Über Rabattkarten hatte er Kundendaten gesammelt und 500 Einladungen per Post verschickt. Den ganzen Tag war die Backstube geöffnet und Mitarbeiter bei der Arbeit, außerdem gab es spezielle Führungen. Darum rankte sich ein buntes Programm mit Musik von örtlichen Vereinen und Gruppen, einer Dog Dancing-Vorführung mit Mensch und Hund, Jonglage, einer Diashow durch die Geschichte der Bäckerei und einem Spielmobil für die kleinen Gäste. Auf einem Bauern- und Informationsmarkt stellten 15 regionale Anbieter ihre

Produkte aus. Vertreten waren z.B. ein Landwirt, ein Imker, Betriebe des Bau- und Elektrohandwerks, die Mühle Zahnen, ein Geflügelhof und ein Bio-Winzer. Die Bewirtung hatte Utters an einen örtlichen Verein abgegeben.

Eine gute Partnerschaft hat Utters mit der AOK. Zusammen informieren sie über informiert er über sein Fitnessbrot aus Dinkelvollkornmehl mit Weizenkeimen, Leinsaatsprossen, Sonnenblumenkernen, Sesam, Sojaöl und Quark. Einmal im Jahr besucht außerdem eine Beraterin der Krankenkasse mit Kindern von Versicherten den Betrieb, um dort mehr über gesunde Ernährung zu erfahren.

Seit 2005 hat Josef Utters nebenberuflich noch eine zweite „Karriere“ gestartet: Er unterrichtet an der Berufsschule für Hauswirtschaft und Ernährung in Gerolstein. So können sich Schwierigkeiten mit einem Praktikanten auch mal ganz anders auszahlen: Denn auf diese Weise war Utters mit der Schule ins Gespräch gekommen. Als Qualifikation für das Engagement gilt der Meisterbrief. Für den Bäckermeister ist es eine absolute Bereicherung: „Man lernt selbst am meisten, wenn man anderen etwas beibringt, Arbeitsblätter und Informationsmaterial zusammenstellt. Man befasst sich mit Themen, die im Tagesgeschäft sonst keinen Raum fänden.“

info@biowelt-online.de

FACTS

Bäckerei Johann Utters & Sohn

Inh. Josef Utters

Hauptstraße 6

54552 Dockweiler

Tel. 06595/9206-0

Fax 06595/9206-22

www.baeckerei-utters.de

Inhaber: Josef Utters

Mitarbeiter: 15 (z.T. Teilzeit)

Backstube: 8 (darunter 3 Azubis)

Verkaufsstellen: 2 + Verkaufswagen,

Belieferung von 15 Läden

Sortiment:

Brot: 30

Brötchen 20

Feingebäck 10 + 10 Dauergebäcke

Snacks belegte Brötchen

Preise:

Brötchen 0,28 Euro

Mischbrot 1 kg 2,70 Euro

Spezialbrot 750 g 3,20 Euro

Plundergebäck 0,95 Euro

Belegtes Brötchen 1,50 Euro

Tasse Kaffee 1,10 Euro

Becher Kaffee 1,50 Euro

Berliner 0,95 Euro

Anzeige



Wiesenhof Eifix

Praktisch wie immer. Gefragt wie nie!

Bio-Eiprodukte
in Original Wiesenhof-Qualität.

Bio gehört die Zukunft. Für alle, die an diesem „natürlich“ wachsenden Markt teilhaben möchten, bietet Wiesenhof eine gesunde Basis: Erstmals gibt es die hochwertigen Wiesenhof Eiprodukte auch in ausgezeichnete Bio-Qualität! Und das Beste: Bei der neuen Bio-Range können Sie sich wie immer auf die praktischen Handling-Vorteile verlassen. Die Bio-Eiprodukte sind pasteurisiert, garantiert salmonellenfrei und aseptisch verpackt. So sind sie sofort einsetzbar und garantieren höchste Produktsicherheit. Profitieren auch Sie vom Markt der Zukunft!



Wiesenhof Bio-Eiprodukte: beste Zutaten für Ihr Erfolgsrezept!



EIPRO-VERMARKTUNG GMBH & CO. KG
Gewerbering 20 · D-49393 Lohne · Tel. +49 (0) 44 42/9 45-1
Fax +49 (0) 44 42/9 45-4 10 · info@eipro.de · www.eipro.de