

DIE STADT INFORMIERT

Nr. 188/12.08.2010

Sandra Hoffmann-Rivero M.A.
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Rathaus, Königsplatz 1
2. OG, Zi. Nr. 2.05

Telefon 09122 860-411
Telefax 09122 860-405
pressestelle@schwabach.de

Schwabachtaler aus dem Schwabachtal

„In Schwabach für Schwabach“, so lautet die Devise der Bäckerei Distler in Unterreichenbach. Oberbürgermeister Matthias Thürauf und Stadtkämmerer Schwager sahen sich den eingesessenen Betrieb bei einem Besuch genauer an.

„Wir haben die Bäckerei nun bereits in der vierten Generation. Zunächst waren wir zwar noch in Volkersgau, sind aber bereits 1930 unter der Führung meines Urgroßvaters nach Unterreichenbach umgezogen“, erzählt Firmenchef Gerd Distler. „In fünf Jahren können wir dann bereits 125-jähriges Bestehen feiern“ fügt seine Frau Kerstin hinzu. Die beiden führen im Ortsteil Unterreichenbach einen Betrieb mit 50 Mitarbeitern und haben inzwischen fünf Verkaufsstellen in Schwabach. Mehrfach wurde in der Zentrale in Unterreichenbach bereits angebaut, zuletzt 1998 mit Keller und Sozialräumen. „Aber auch hier sind wir bereits wieder zu 90 % ausgelastet“, erzählt Gerd Distler.

Modernes Handwerk

„Sogar in unserem Handwerk passiert heute viel mit Computern“, berichtet der Firmenchef weiter. „So sind etwa alle unsere Rezepte gespeichert und beim Abwiegen der Zutaten werden Fehler gleich ausgeschlossen. Gleichbleibende Qualität ist damit natürlich auch gewährleistet. Aber die Brezen, die sind und bleiben Handarbeit – so sind jeden Tag fünf bis sechs Mann etwa eine Stunde nur damit beschäftigt,“ fügt er an.

Etwa 20 Sorten Brot und 15 bis 20 verschiedene Semmeln, dazu noch allerlei Plundergebäck, aber auch viele Torten werden jeden Tag hergestellt – die Konditorei ist eine eigene Schiene, auf die man im Hause Distler setzt. Besonders bekannt sind die Foto-Torten, die sich für viele Anlässe und Jubiläen eignen. „Die sind sehr lecker und mir wohl bekannt“, schmunzelt OB Thürauf. „Das weiß ich aus Erfahrung, denn auch ich habe mich bereits als Foto abgebildet auf einer Torte wieder gefunden“, erläutert er.

Viele Ideen für die Zukunft

„Allerdings sind die Investitionen im Bäckerei-Gewerbe inzwischen auch immens“, erläutert Distler weiter. „So kosten Maschinen für die Semmelbereitung beispielsweise bis zu 250.000 Euro – die Semmel verkaufen wir für 27 Cent – so werden die Größenverhältnisse deutlich. Einzelne Bäckereibetriebe können sich daher kaum mehr lohnen.“ In der Bäckerei Distler arbeiten viele Familienmitglieder, neben Gerd Distler selbst und seiner Frau, die unter anderem für Werbung und Vermarktung, aber auch die Schulung der Verkäuferinnen zuständig ist, auch noch die Mutter von Gerd Distler.

„Glücklicherweise unterstützt sie uns oft sonntags, so dass wir mit unseren drei Kindern an dem Tag mehr Zeit verbringen können als sonst oft möglich ist“, erzählt Kerstin Distler. Und auch wenn das Engagement im Betrieb sehr zeitintensiv ist, haben die Distlers noch einiges vor und viele gute Ideen, die es in den nächsten Jahren umzusetzen gilt. „Unsere Waren haben hier einen guten Namen und aufgrund unserer Größe sind wir zudem nah dran, das ist eine Stärke, die wir noch ausbauen wollen,“ fügt Kerstin Distler hinzu.

„Wir sind froh, dass es in Schwabach Betriebe wie den ihren gibt - das ist ja schon fast ein Stück Kultur – und ich finde es beachtlich, dass sie sich so weiterentwickeln und für die Zukunft viele Ideen im Hinterkopf haben“, schloss OB Thürauf am Ende des Besuches. „Wir wünschen Ihnen und Ihrem Betrieb Firma daher für die Zukunft, dass es so erfolgreich weiter gehen möge, wie bisher.“

Bild (Auswahl):

Baekerei_distler:

Gerd Distler und seine Frau Kerstin zeigen OB Matthias Thürauf und Wirtschaftsreferent Richard Schwager beim Firmenbesuch genau, worauf es im Bäckergewerbe heute ankommt.

Baekerei_distler1:

Nicht nur, wie Semmeln gemacht werden, konnten OB Thürauf und Wirtschaftsreferent Richard Schwager in der Bäckerei Distler sehen, sondern auch, wie modern das Bäckerhandwerk heute gestaltet ist.