

DIE STADT INFORMIERT

STADT **SCHWABACH**



Die Goldschlägerstadt.

Nr. 89/12.03.2014

Jürgen Ramspeck
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

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

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

Unternehmensbesuch bei der Dr. Karg KG:

„Genuss mit Biss“ in 3. Generation

Zehn Tonnen Mehl werden in der Dr. Klaus Karg KG in der Rother Straße in Schwabach verarbeitet – jeden Tag. Aus großen Silos wird dieses für die Produktion von klassischen Backwaren und Knäckebrot entnommen. Die beiden Produktionsbereiche sind in verschiedenen Gebäudeteilen untergebracht, im Jahr 2008 wurde die Produktionsfläche durch einen Neubau verdoppelt. Und auch in Zukunft stehen die Zeichen bei der Dr. Klaus Karg KG auf Expansion: Das Bürogebäude wird derzeit erweitert. Zudem stehen noch bis zu 5000 Quadratmeter Fläche für Betriebserweiterungen zur Verfügung. Das berichtete Geschäftsführer Klaus Karg Oberbürgermeister Matthias Thürauf, den Bürgermeistern Roland Oeser und Thomas Donhauser, den städtischen Referenten Sascha Spahic und Ricus Kerckhoff sowie Winfried Klinger, Geschäftsführer der Stadtwerke Schwabach und Michael Zill von der städtischen Wirtschaftsförderung. Diese hatten sich bei einem Besuch im Traditionsbetrieb umgesehen und sich über dessen positive Entwicklung informiert.

Der erste Weg führte die Gruppe in die Knäckebrotherstellung: Hier wird in 48 Umluftöfen gebacken, um zwölf weitere soll die Kapazität noch erhöht werden. Knapp die Hälfte der Knäcke-Produkte werden konventionell hergestellt, alle anderen enthalten nur Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau, sind also Bio-Produkte. „Dahinter steckt ein ziemlicher Aufwand. Rohstoffe, die die strengen Bio-Auflagen erfüllen, sind oft schwer zu bekommen und zudem nur zu hohen Preisen. Generell ist der Analyseaufwand für die Rohstoffe und

fertigen Produkte sehr hoch und schlägt jährlich mit bis zu 200.000 Euro zu Buche,“ berichtete Klaus Karg beim Rundgang.

Zu den wichtigsten Abnehmern des Karg-Knäckebrots gehört seit Kurzem ALDI Nord. Außerdem lassen sich besonders Kunden von REWE und dem Biogroßhändler Plural die knackigen Scheiben schmecken. Etwa die Hälfte der Produkte werden unter dem eigenen Markennamen verkauft, der Rest kommt unter den Handelsnamen der Kunden in den Verkauf. Bei der Dr. Klaus Karg KG werden zudem ständig neue Produkte entwickelt, auch um auf Markttrends reagieren und Innovationen bieten zu können.

200 Rezepte

In der traditionellen Bäckerei, in der Brötchen, Brot und Gebäck hergestellt wird, wird an jedem Tag, außer am 1. Weihnachts- und am Neujahrstag, gearbeitet. Mit insgesamt 200 Rezepten reicht die Angebotspalette von Traditionellem Wolkersdorfer Bauernbrot, über Steinofenbaguette bis zu Süßem wie Stollen und Lebkuchen. Mindestens 7000 Brötchen kommen hier an jedem Tag früh morgens aus dem Ofen. Besonders wichtig sei bei den Weizenprodukten die lange Gärzeit, erläuterte Michael Medioli, der Leiter der Backstube, beim Rundgang.

Die Fränkische Dorfbäckerei Karg wurde 1950 gegründet, vom Großvater des heutigen Inhabers, der die Geschäftsführung 1997 von seinem Vater übernahm. Das Bäckereiunternehmen betreibt insgesamt elf Filialen in Schwabach und Umgebung und liefert seine Produkte in 22 Länder. Sogar nach Australien und in den arabischen Raum geht das Dr. Karg-Knäckebrot. Besonders in England, Frankreich und Skandinavien ist die Nachfrage nach dem fränkischen Produkt sehr groß.

Heute sind etwa 240 Menschen bei der Dr. Klaus Karg KG beschäftigt, davon 150 in Vollzeit. In der klassischen Backwarenherstellung sind 30 Personen, in den Filialen etwa 70 Personen beschäftigt. Zur Abfederung von Produktionsspitzen greift man auf bewährte Zeitarbeitsfirmen zurück.

Hervorragende Fachkräfte zu bekommen ist auch für das Bäckerei-Unternehmen nicht ganz einfach – braucht man doch für die Produktion von Knäckebrot Spezialisten, die nicht nur Bäckereikennnisse, sondern auch Fertigungs- und Verpackungs-Know-How aufweisen.

Foto: Trotz hoher Automatisierung braucht man noch viel Handarbeit in der Knäckebrötchen-Herstellung bei der Dr. Klaus Karg KG. Dr. Klaus Karg (re.) führte OB Matthias Thürauf, Sascha Spahic, Roland Oeser, Ricus Kerckhoff, Thomas Donhauser, Michael Zill und Winfried Klinger (mit gelben Hauben, v. r. n. l.) gemeinsam mit einigen Mitarbeitern durch den Betrieb.