

Tradition trifft Hingabe

Die Bäckerei Glutsch ist die älteste Familienbäckerei in Karlsruhe. Mit Leidenschaft führen Jörg und Stephanie Glutsch den Handwerksbetrieb, dessen Zukunft künftig Tochter Maxine in der fünften Generation gestalten wird.

Von Sabine Zoller



Vor dem 1894 gegründeten Stammhaus: Jörg und Stephanie Glutsch sind glücklich darüber, dass Tochter Maxine (mittig) die Familientradition im Bäckerhandwerk fortführt.

Mit dem Eintrag ins Handelsregister beginnt am 29. März 1894 der beeindruckende Werdegang der Bäckerei Glutsch, die sich bis heute im Stammhaus des Gründers Philipp Wilhelm Glutsch im Karlsruher Stadtteil Neureut befindet und nach wie vor keine Filialen betreibt. Das Gebäude, das sich rein äußerlich nur wenig verändert hat, ziht auf dem Hausdach eine überdimensionale, aus Ziegeln gestaltete Brezel. Der Betrieb wird daher auch gerne von den Städtern liebevoll als „Brezelhaus“ titulierte. Für viele ist die alteingesessene Bäckerei ein zweites Zuhause. Ein Treffpunkt, an dem es wie einst zu Großmutterzeiten noch ein „Schwätzle“ mit persönlicher Ansprache gibt. Neben alltäglichen Begebenheiten können

hier auch familiäre Belange mit den Inhabern ausgetauscht werden – und das ungeachtet dessen, dass sich der einstige Nahversorger mit typischen Tante Emma-Extras wie Waschmittel, Postkarten oder Senfgurken zu einem profilierten Fachgeschäft mit besonderen Produkten entwickelt hat.

Dienstleistung und Kundenservice. „Wir sind kundennah und nicht nur Ansprechpartner für die ältere Generation“, erklärt Stephanie Glutsch, die als dreifache Mutter mit einem stets offenen Ohr für viele ein



[1]

Stück Heimat vermittelt. Damit der Start in den Tag für die Kunden freundlich beginnt, werden im 35 Quadratmeter großen Verkaufsraum mit bis zu fünf Verkäuferinnen täglich rund 350 Kunden betreut. „Bei uns im Laden wurden schon Häuser vermittelt und Beziehungen gekittet.“ Der Kontakt mit dem Gast, der heute als eines der wichtigsten Elemente der Kundenbindung gilt, wird als höchstes Gut bei der Unternehmerfamilie gehegt und gepflegt. „Man sieht Kinder langjähriger Kunden, die heiraten und

[1] In der Backstube ist Handarbeit auch Teamwork. [2] Zu Ostern ist der Hase Stups aus Mürbeteig als süßes Backwerk der Star. [3] Maxine Glutsch bei der Arbeit. In der Backstube wird jede Fläche genutzt.



[2]



[3]



[4] Seit 25 Jahren sind Stephanie und Jörg Glutsch für ihre Kunden da. [5] Die sogenannten Bären-tatzen werden mit der Schere in Form gebracht. [6] Bären-tatzen - Gesunde Kost für Kinder. [7] Hand in Hand werden die Linzertorten verziert.

Fünf-Tage-Woche eingeführt hat und sich in den Sommermonaten eine zweiwöchige Schließzeit für den Familienurlaub gönnt. Der Bäckermeister, der als stellvertretender Obermeister der Innung Karlsruhe auch im Aufsichtsrat der Bäko Mittelbaden und im Vorstand der Kreishandwerkerschaft Karlsruhe viele Ehrenämter ausübt, setzt auf Transparenz und Nachhaltigkeit.

dann selbst Nachwuchs bekommen.“ Und so ist es kein Wunder, dass viele individuell gefertigte Torten zu Hochzeiten, Taufen oder sonstigen Jubiläen über die Ladentheke gehen. Der Mensch steht im Mittelpunkt. Dazu zählt auch der treue Mitarbeiterstamm, der seit vielen Jahren zur zehnköpfigen Belegschaft gehört und immer mit anpackt, wenn an bevorstehenden Feiertagen alle Hände für die traditionsreichen Produkte wie Dambedeis und Osterlämmer gebraucht werden. „Auf unsere Mannschaft können wir uns vollkommen verlassen. Nur wenn wir unsere Mitarbeiter wertschätzen, strahlen sie das aus, wofür unser Unternehmen steht“, so das Credo von Jörg Glutsch, der bereits vor Corona und der Energiekrise eine

Veränderungen im Sortiment. „Mit der Übergabe der Bäckerei von meinem Vater haben wir uns 1998 für den Umbau des Ladenbetriebes entschlossen“, so Glutsch, der 1982 im elterlichen Betrieb das Handwerk von der Pike auf erlernte. „Mein Großvater Wilhelm Glutsch war der erste Weißbäcker, der Brötchen und alle Sorten von Hefe- und Feingebäck gebacken hat.“ Was mittlerweile völlig normal klingt, war 1923 noch ein Novum. „Allein in unserer Straße gab es damals sechs Bäcker, die als Nebenerwerbslandwirte ihr Korn selbst zogen und dann als Brot verkauften“, berichtet Glutsch. Er erzählt auch von seinem Vater, der nach dem Tod des Großvaters im Krieg als 18-Jähriger den Betrieb übernahm und einen Sack Mehl auf Pump besorgen musste, um überhaupt Brot backen zu können. „Bis vor zehn Jahren gab es noch zehn backende Betriebe im Ort. Mittlerweile sind wir neben Filialbetrieben und Vorkassenzonen in Supermarktketten die einzige Bäckerei hier, die noch selbst bäckt.“ Als Unternehmer setzt Glutsch auf regionale Lieferanten und punktet durch die streng gehüteten Familienrezepturen, um sich mit individueller Note mittels stimmigem Preis-Leistungs-Verhältnis gegenüber Dis-

NOCH MEHR BILDER!

Gelangen Sie zu unserer digitalen Galerie, um noch mehr Eindrücke aus der Bäckerei Glutsch zu erhalten. Einfach den QR-Code scannen.



PORTRÄT

counter-Backwaren abzugrenzen. Pro Jahr werden 70 Tonnen Weizen-, Roggen und Dinkelmehl von der nahegelegenen Mönshheimer Mühle für das breit gefächerte Sortiment von knapp 30 unterschiedlichen Brotsorten sowie Brötchen und Feinbackwaren verarbeitet.

Gerdi, Flori und Stups. „Neureut ist ein gut situierter Stadtteil von Karlsruhe mit einer überdurchschnittlichen Einkommensstruktur und durch seine Lage sehr beliebt bei jungen Familien und Eigenheimbesitzern“, schwärmt Jörg Glutsch. Mit Sonderaktionen wirbt er für den Betrieb und unterstützt zudem viele soziale Projekte am Ort. Seit 2004 ist zum 110-jährigen Jubiläum das Bärenfänger Brot – 500 Gramm für 3,45 Euro – mit seiner Krume und Weizen- und Roggenvollkornmehl sowie mit Sojaschrot, Mais-, Weizen- und Haferflocken, Honig und Gerstenmalz sowie Kürbis- und Sonnenblumenkernen der Renner. Die Sorte ist auch als Bärenatzen-Brötchen in der 90 Gramm Variante verfügbar und soll Kindern und die junge Klientel ansprechen. Zudem kommt die Kreativität des Bäckermeisters zum Ausdruck, der durch die Namensgebung seiner Backwaren ein auf die Kundenwünsche zugeschnittenes Angebot entwickelt hat. Unter dem Motto „112 sei dabei“ wurde nicht nur ein Spendenscheck an die örtliche Jugendfeuerwehr übergeben, sondern auch auf die Arbeit der ehrenamtlich Tätigen aufmerksam

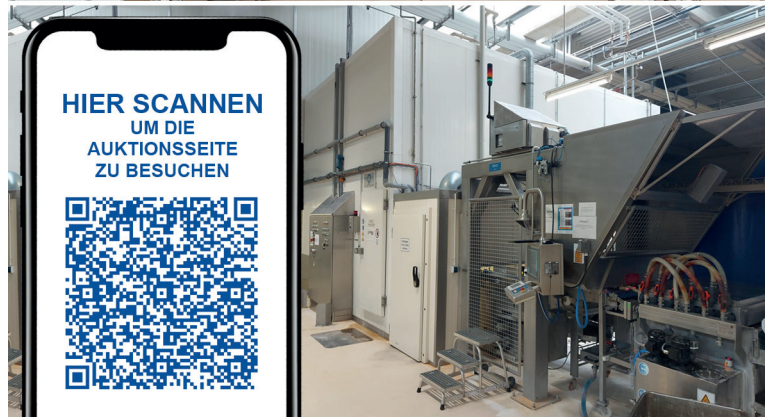
[8] Kuchen haben Konjunktur und werden ausschließlich in runder Form gebacken.



Anzeige



Online-Auktion von Produktionslinie für Brezeln im Auftrag von Aryzta in Lutherstadt Eisleben (DE)



Registrier kostenlos

Finden & bieten

Gewinnen

Bezahlen & abholen

gemacht. Denn mit „Flori“, dem eigens dafür kreierten Dinkel-Urweizen-Brot, wurden jeweils 20 Cent als Spendenbonus für die Freiwillige Feuerwehr abgezwickelt. Um Kinder mit einem gesunden Brot zu beglücken, gibt es auch „Flori’s“ Schwester „Gerdi“ – ein Gersten-Dinkel-Vollkornbrot, das nach Aussage von Stephanie Glutsch läuft „wie geschnitten Brot“. Zudem ist als Eigenentwicklung „Stups“ der Hase aus Mürbeteig mit einer Himbeer-Johannisbeerfüllung in den Osterwochen der Star. Die prägnanten Namensgebungen würden von der Kundschaft gut angenommen und seien in der Kommunikation auch in Zukunft von enormer Bedeutung.

Nachfolge gesichert. Der Generationswechsel im Familienbetrieb war seit 1894 ein Glücksfall. Mit Tochter Maxine, die eine Ausbildung zur Bäckerin absolviert, ist die Nachfolge weiter gesichert. Für die künftige Ausrichtung des Betriebes werden bereits neue Rezepte entwickelt und Produkte mitunter schneller als gedacht in den Verkauf gebracht. Der Grund dafür ist die Kommunikation in den sozialen Medien. Als erste eigene Rezeptur hat Maxine ein 100-prozentiges Dinkelbrot mit Kartoffelflocken und Rosmarin kreiert, das dank einer 20-stündigen Langzeitführung nicht nur mit Krume und Geschmack, sondern zudem mit eigenem Namen Furore macht. „Als mein Brot zum ersten Mal aus dem Ofen kam, habe ich es fotografiert und sofort auf Instagram geteilt“, erzählt

FACTS



Bäckerei Glutsch
Neureuter Hauptstraße 114
76149 Karlsruhe
 Tel.: +49 (0)721 70 51 94
 E-Mail: info@baeckerei-glutsch.de
 www.baecker-glutsch.de



Geschäftsführer: Jörg Glutsch
 Gegründet: 1894
 Verkaufsstellen: 1
 Umsatz 2022, in EUR: k. A.
 Mitarbeiter: 10
 Ladengröße (in qm): 35
 Durchschnittsfrequenz/Tag: 350 Kunden
 Durchschnittsbon (in EUR): € 5,30-8,00€
 Anteil Außer-Haus (in %): 10

Ausgewählte Produkte, Preise in EUR
 Kaisersemmel: 0,75
 Laugenbrezel: 0,95

Rosmarin-Brot „Käthe“ (750 g): 5,60
 Mehrkornbrötchen: 0,95
 Snacks: 2,60-3,95
 Kaffee to go: 2,60
 Cappuccino to go: 2,80

die 20-Jährige, die mittlerweile mit dem Who-is-who der Bäckerszene vernetzt ist. „Ich chatte mit Brotprofi Ricardo Fischer aus Leipzig, Günther Koerffer aus Schweden, Bettina ‚Betty‘ Schliephake-Burchardt und Christian Hümbts aus ‚Das große Backen‘ ebenso wie mit Max Kugel aus Bonn und den Wildbakers Jörg Schmid und Johannes Hirth aus Baden-Württemberg.“ Dass ihr Rosmarinbrot mit dem Namen Käthe binnen Stunden im Verkauf nachgefragt wurde, begeistert sie selbst. „Um fünf Uhr habe ich das Brot gepostet und um sieben Uhr wollte eine Kundin das Brot bereits im Laden kaufen.“ Eine Sensation in der Kommunikation, denn die Verkäuferinnen wussten nichts von der Neuheit, und Vater Jörg hatte das Brot noch nicht einmal kalkuliert. Mittlerweile ist Käthe (750 Gramm für 5,60 Euro) fester Bestandteil des Sortiments und akquiriert viele junge Fans über Instagram. „Auch unsere Google-Bewertungen sind hervorragend. Ich staune immer wieder über die vielen positiven Stimmen“, berichtet Jörg Glutsch, der sich mit dem Engagement seiner Tochter auf den sozialen Kanälen angefreundet hat. Zum 130-jährigen Jubiläum im kommenden Jahr erwartet Maxine Glutsch viele neue Impulse durch den Besuch der Meisterschule in Weinheim, um als Nachfolgerin das Familienunternehmen zukunftsorientiert auszurichten.



[9] Im Verkaufsraum lockt ein breit gefächertes Sortiment viele Kunden.

[9]

Foto: BZ / Sabine Zoller 2023



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Lassen Sie der Kreativität freien Lauf

Der BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS ist geschaffen, um Ihre außergewöhnlichsten Ideen sorglos in die Tat umzusetzen. Erleben Sie die ultimative Backperfektion.

Sie benötigen Top-Leistung, scheuen nicht vor intelligenten Technologien und setzen auf ein breites Produktangebot? Dann ist der BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS die perfekte Lösung für Ihre Backstube. Der leistungsstarke Ofen samt Zubehör bietet schon auf einem Quadratmeter unzählige Möglichkeiten für Ihren Betrieb. Backen Sie Ihren Sauerteig oder jegliche Art von Backwaren, dehydrieren Sie mühelos Ihre Früchte oder probieren Sie eine ganz neue Methode aus. Die automatisierten Backzyklen und intelligenten Funktionen garantieren für einwandfreie Ergebnisse.



unox.com

