

WELCH EIN GLÜCK, DASS ES PECH GIBT!

Solch eine (Arbeits-)Woche hat Bäckermeister Michael Pech sein Berufsleben lang noch nicht erlebt: Ende Juli ist die Backstube der **Pech-Bäcker Stiftung** (PBS) vom alten Firmensitz in der Oberlausitzer Straße von Cunewalde in die nur wenige hundert Meter entfernte neu errichtete Backmanufaktur umgezogen – sozusagen bei laufender Produktion.

„Wir haben uns dafür einen Lkw mit Hebebühne gemietet, denn neben einigen Maschinen mussten in den Kesseln auch die vorbereiteten Teige für die Brote vom nächsten Tag mitgenommen werden, die unsere Mitarbeiter dann in den hochmodernen Backöfen gebacken haben.“ Darauf hatten sich die Bäcker um den Produktionsleiter Sandor Pinter in den Wochen zuvor vorbereitet, um unter Anleitung von Technikern und Backmeistern von Wachtel die neue Technik kennen und bei vielen Backversuchen beherrschen zu lernen. Doch damit nicht genug – zeitgleich wurde eine bisherige Filiale im Oberland Entwicklungszentrum (OEZ) von Cunewalde geschlossen und musste pünktlich zum Monatswechsel geräumt werden. Dafür duftet es seitdem in einem Teil der ehemaligen Fleischerei Hempel im Cunewalder Dorfzentrum und damit in geschichtsträchtiger Umgebung nach frischen Backwaren – diese Filiale wurde parallel eingerichtet und pünktlich eröffnet.

ZWEI NEUE KAPITEL

Damit wurden gleich zwei neue Kapitel in der über 140-jährigen Geschichte der Bäckerei Pech aufgeschlagen, deren Traditionen bis in das Jahr 1880 zurückreichen: Seinerzeit wurde Michael Pechs Urgroßvater Hermann Zeißig in Cunewalde als Bäckermeister sesshaft. Am 1. November 1912 übernahm Bäckermeister Max Hugo Pech das 1906 fertig gestellte Gebäude Köblitz 16 b. Der Firmengründer hatte zuvor in Dresden gelernt, leistete seinen Militärdienst in der Heeresbäckerei in Dresden und besuchte die dortige Meisterschule. Danach landete er um 1910 in der Cunewalder Obermühle, wo er seine künftige Ehefrau Alma, Tochter des Oberdorfer Bäckermeisters Hermann Zeißig, kennenlernte. Die beiden übergaben den Betrieb 1952 an Bäckermeister Johannes Pech mit seiner aus der Bäckerei Konditorei Preusche stammenden Frau Hildegard, die vor der schwierigen Aufgabe standen, das private Unternehmertum durch die Zeiten des Sozialismus und der Mangelwirtschaft zu manövrieren und die – anders als



viele andere Kollegen – eben nicht aufgegeben haben. Der damals 22-jährige Michael Pech führt die Geschichte des Handwerksbetriebs mit Ehefrau Simone bereits seit dem 1. Juli 1981 erfolgreich weiter. Mit Tochter Paulina, die einen Master-Abschluss zur Unternehmensführung mittelständischer Betriebe erworben hat, und dem künftigen Schwiegersohn Sandor Pinter, der 2019/21 umgeschult und binnen eineinhalb Jahren seine Bäckerlehre erfolgreich abgeschlossen hat, steht schon die sechste Pech-Generation bereit, um den mit den Menschen des Oberlausitzer Berglands eng verbundenen Handwerksbetrieb in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Diese Perspektive war letztlich der ausschlaggebende Aspekt, um den Neubau einer hochmodernen Backstube zu wagen.

ENDLICH PLATZ!

„Es war schon immer mein größter Wunsch, frühmorgens in eine so schöne und große moderne Backstube zu gehen“, schwärmt Michael Pech regelrecht von seiner modernen Backmanufaktur und hat diesen Schritt trotz der mittlerweile sehr viel schwieriger gewordenen Rahmenbedingungen noch keine Stunde bereut. Denn bislang ging es in der alten Backstube stets sehr eng zu – je nach Bedarf wurde in DDR-Zeiten und auch nach der Wende um- und angebaut bzw. die Produktionsfläche erweitert, zuletzt 1993 und 2012. Schließlich standen sich die Bäcker regelrecht gegenseitig auf den Füßen, denn in der verwinkelten Produktion auf beengter Fläche konnte von optimalen Laufwegen und Arbeitsabläufen längst keine Rede mehr sein. Die Rohstoffe mussten aus den verschiedensten Ecken des Anwesens aus dem 40 Meter entfernten Sacklager, vom Dachboden, vom Treppenhaus und aus dem ehemaligen Kohlenkeller herangebracht werden. Auch die technische Ausstattung reichte schon lange nicht mehr aus.

„Gemäß unserem selbst auferlegten Reinheitsgebot haben wir schon nachhaltig gearbeitet, lange bevor dieser Begriff zum Modewort geworden ist.“

BM Michael Pech



Michael und Simone Pech führen den Handwerksbetrieb in Cunewalde seit 1981. Mit Paulina Pech und Sandor Pinter steht die nächste Generation schon bereit.

Das hat sich nun grundlegend geändert und die Mitarbeiter können ihrer Tätigkeit in einer entspannten Arbeitsatmosphäre nachgehen. Am alten Standort war die Backstube lediglich 150 qm groß; die Fläche der neuen Backmanufaktur einschließlich Verwaltungs- und Sozialräume beträgt rund 840 qm. An

den jetzt frei im Raum stehenden Arbeitstischen können die Teige nun von allen Seiten bearbeitet werden und die von Michael Pech und Sandor Pinter gemeinsam geplanten drei Arbeitslinien bewähren sich in der Praxis. Unweit der Gärautomaten und Kühlzellen stehen die beiden neuen und mit Gas beheizten Stikken

DER PASSENDE SNACK FÜR IHRE DINKEL-RANGE!



DINKELSCHIFFCHEN SOUR CREAM

- ✓ Knuspriger, mit Butter tourierter Dinkelteig
- ✓ Mit fein-würziger Sour Cream, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebelstückchen
- ✓ Lecker vegetarisch und vielseitig zu belegen
- ✓ 120 g / Stück

Besuchen Sie uns auf der Südback, Stuttgart
22.10. – 25.10.22
Halle 10 / Stand 10D72





An den Arbeitstischen kann nun von allen Seiten der Teig bearbeitet werden – die Arbeit macht den Bäckergehilfen sichtlich Spaß.



Gemeinsam mit den Wachtel-Technikern konnten die Anlaufschwierigkeiten bei der Inbetriebnahme der modernen Backöfen überwunden werden.

sowie ein neuer Etagenofen von Wachtel. Ein weiterer Etagenofen auf Strombasis wurde aus der bisherigen Backstube mitgenommen.

Dank der optimierten Produktionsabläufe und effektiven Maschinen und Anlagen beginnen die Bäcker ihr Tag- bzw. Nachtwerk teilweise um einiges später als am alten Standort. Dank dieser gewonnenen Flexibilität können der Belegschaft je nach individuellem Wunsch jetzt auch Tagesarbeitsplätze angeboten werden, um tagsüber die Vorbereitungen für die nächste Backschicht ohne Stress und Hektik zu treffen. Zudem versucht Pinter, die Abläufe und die Qualität der Produkte weiter zu verbessern. „Dabei gelingt längst nicht immer alles, aber wir wissen, was wir können, selbst wenn die Kunden derzeit wegen der allgemeinen Verunsicherung z. B. Baguettes wenig nachfragen, denn wir spüren bereits jetzt ein verändertes Kaufverhalten“, erläutert der junge Produktionsleiter. Brot und Brötchen machen etwa drei Fünftel des Umsatzes aus, bei dem der in der Oberlausitz beliebte Hefebleckkuchen mit bemerkenswerten fast 30% zu Buche schlägt. Der Anteil von Feinback- und Konditoreiwaren ist relativ gering.

SORTIMENT GESTRAFFT

Bereits vor der Corona-Krise hatte das Unternehmen damit begonnen, das Sortiment spürbar auf das Kerngeschäft zu straffen, ohne dass die Backwarenvelfalt darunter leiden würde. Von den jetzt 22 verschiedenen Brot- und 25 Brötchensorten könnten noch einige weitere Spezialsorten verschwinden, ohne dass die Verbraucher das unbedingt merken würden. „Unsere Kunden kommen aber nicht nur im Vorkassenbereich eines Supermarktes mit einer gewissen Erwartungshaltung zum Pech-Bäcker und verlangen hier stets die besondere Backware, die sie bei einem anderen Anbieter eben nicht bekommen – sie sind schon ein wenig verwöhnt“, schmunzelt Michael Pech. „Für uns als Unternehmer ist es aber gut zu wissen, dass wir bei Bedarf viel mehr anbieten können und derzeit noch längst nicht alle Register ziehen.“

Aufgrund der jetzt vorhandenen Kapazitäten ist eine Ausweitung der Produktion jederzeit möglich, während in der Vergangenheit derartige Anfragen stets abgelehnt werden mussten. Deshalb geht Pech auch künftig von einem „maßvollen Wachstum“ aus.

Nach dem Entschluss des „Familienrates“, eine neue Produktionsstätte zu bauen, suchte Michael Pech Kontakt zu potenziellen Baufirmen. Nach einem ersten Kontakt auf der Südback in Stuttgart mit Peter Pescher, geschäftsführender Gesellschafter von Dietrich Fertigbau aus Schlangen, folgten weitere Konsultationen, bei denen der Bauherr sein Vorhaben beschrieb und seine Wünsche äußerte. Die detaillierte Planung der Produktionsabläufe und der Standorte für Backöfen, Maschinen und Anlagen behielt sich Michael Pech selbst vor – das Bauunternehmen sollte „nur“ den Raum um die ermittelte Produktionsfläche zuzüglich Büro- und Sozialräume errichten. Parallel erkundigte sich der Bäckermeister bei Berufskollegen wie Nils Taube in Merkwitz und Carsten Wiederhold von der Bäckerei Siemank in Dresden über ihre Erfahrungen beim Bauen mit Dietrich Fertigbau. Deren entsprechendes Angebot passte und wurde problemlos um einige Sonderwünsche erweitert. Dazu zählen u. a. die Fußbodenheizung in Büros und Sozialräumen, schallgedämmte Wände zum Verwaltungsbereich, abgehangene Decken in den Büros, Raffstorevorhänge vor den Fenstern und Installation eines Fettabscheiders gemäß Vorgabe des Abwasserzweckverbands, der auf das unbedingt notwendige Maß reduziert werden konnte. „Wir erhielten – vermutlich als einer der letzten Backbetriebe überhaupt – einen Festpreis, zu dem Dietrich Fertigbau trotz der Explosion bei den Baupreisen bis zum Ende wie ein Mann gestanden hat“, unterstreicht der Bauherr. „Alles ist im vorgesehenen Kostenrahmen geblieben, und damit gebührt der Baufirma unser allergrößter Respekt.“ Dennoch konnten sich Pechs längst nicht alle Wünsche erfüllen. So ist die Statik des Dachs darauf ausgelegt, eines Tages eine Photovoltaikanlage zur teilweisen Eigenversorgung mit Strom zu tragen. Mit Einzug der modernen Technik hat sich über das

„Für uns als Unternehmer ist es gut zu wissen, dass wir bei Bedarf viel mehr anbieten können und derzeit noch längst nicht alle Register ziehen.“

BM Michael Pech

„Cool Rising“-Verfahren von Wachtel die Produktsicherheit der Backwaren erhöht, selbst wenn es in der Erprobungsphase und während der Inbetriebnahme noch manches Problem zu lösen gab. „Doch solche Anlaufschwierigkeiten sind ganz normal, denn die optimale Programmierung der Kälte- und Gärautomaten sowie die Abstimmung für den Backprozess funktionieren nicht auf die Schnelle, zumal die beiden Stikkenöfen von Wachtel selbst absolute Neuheiten sind“, erklärt Produktionsleiter Pinter.

NICHT NUR SAUBER, SONDERN ...

Doch gemeinsam habe man die besten Lösungen gefunden und biete den Kunden einzigartige Backwaren gemäß dem selbst auferlegten Reinheitsgebots in höchster Qualität. Dieses beinhaltet eine freiwillige Selbstbeschränkung bei der Auswahl der eingesetzten Rohstoffe bei Brot und Brötchen. Der Pech-Bäcker verwendet ausschließlich beste natürliche Rohstoffe ohne Zusatzstoffe oder Fertigmischungen. Verbacken wird nur Qualitätsmehl aus der 30 Kilometer entfernten Berthold-Mühle in Oderwitz. Das Getreide dafür wird ausschließlich im Oberland, z. B. in der Agrargenossenschaft Eibau, angebaut. „Mit dieser Regionalität der Hauptlieferanten leisten wir einen Beitrag zur Schonung unserer Umwelt und von

Ressourcen – wir haben schon nachhaltig gearbeitet, als dieser Begriff noch lange kein Modewort war.“ Selbstverständlich ist auch die eigene Sauerteigherstellung nach überliefertem Führungsschema.

„Mit der neuen Backmanufaktur können wir unsere Firmenphilosophie mithilfe modernster Technik auf hohem Niveau und vergrößerter Fläche umsetzen, wovon auch die Mitarbeiter begeistert sind“, fasst Stiftungsvorstand Michael Pech zusammen. Auch für sie haben sich Arbeitsbedingungen und Arbeitsklima grundlegend verbessert, „denn wir wollen ihnen ein angenehmes Umfeld bieten, damit sie unserem Handwerk treu bleiben und nicht auf Arbeitsplätze in der Industrie schießen.“ In der Backstube gibt es jetzt – außer viel Platz – nun auch Tageslicht und Luft ganz ohne Staub, was so manchem Mitarbeiter das Atmen erleichtert.

Auf eine große Eröffnungsfeier wurde bewusst verzichtet, weil noch nicht alle Restarbeiten erledigt waren und diese Krisenzeiten nun wirklich kein Grund zur Freude sind. Doch Anfang September war bereits eine 4. Klasse der Grundschule zu Besuch. Am folgenden Tag konnten sie ihre selbst gebackenen Zöpfe abholen, die „richtig lecker“ geschmeckt haben. Nun wissen die Kinder, dass auch ihr Pausenbrot mit einer Extraportion Liebe in Handarbeit entsteht – ein Glück, dass es Pech gibt! | Peter Salden |

Pech-Bäcker-Stiftung

Adresse | Oberlausitzer Str. 22,
02733 Cunewalde
Telefon | 03 58 77/2 00 24
E-Mail | pechbaecker@t-online.de
Internet | www.pechbaecker.de
BÄKO-Mitgliedschaft | BÄKO Ost
Gründung | 1912
Mitarbeiter | 41
Filialen | 8



JOGHURTFRISCH UND FRUCHTIG!

HEIDELBEER-JOGHURT-KÖRBCHEN

- ✓ Splitttriger Butterplunder mit fruchtig-frischer Doppelfüllung
- ✓ Hochwertige Heidelbeerfüllung mit 45 % Fruchtanteil
- ✓ Frisch kombiniert mit Joghurt
- ✓ Eine leckere Ergänzung in Ihrer Theke
- ✓ 125 g / Stück

Qualitätsfüllung von