

# Symbolischer Spatenstich für XXL-Backstube

Wirtschaft | Baubeginn bei Bäckerei Raisch für Produktionserweiterung in Oberriedt / Hauseigenes Schulungszentrum geplant

Die Familie Raisch feierte zusammen mit der ausführenden Baufirma den offiziellen Spatenstich zum Baubeginn der Erweiterungsmaßnahmen für die gleichnamige Bäckerei. Begonnen werde mit den Erdaushubarbeiten neben der Calwer Produktionsstätte. Entstehen sollen neben diversen Erweiterungsgebäuden auch ein großer Parkplatz.

■ Von Michael Kunert

**Calw-Oberriedt.** Im Gespräch mit unserer Zeitung erläuterte Matthias Raisch die baulichen Vorhaben, die in vollem Umfang erst bis Ende 2022 abgeschlossen sein sollen. Die Maßnahmen werden sich in mehreren Abschnitten über die kommenden Monate und Jahre verteilen. Begonnen wird mit den Erdarbeiten und einem großen Parkplatz. Im kommenden Jahr soll dann ein Produktionsgebäude zur Hauptstraße hin sowie ein weiteres Gebäude Richtung Alzenberg folgen. Ziel ist die Realisierung einer großen Produktionsfläche, die das Arbeiten einfacher und effektiver machen soll, erklärt Matthias Raisch.

Momentan sei durch die Erweiterungen der vergangenen Jahre eine verschachtelte bauliche Struktur entstanden, die einen modernen und effektiven Produktionsbetrieb erschwere. »Inzwischen ist es in der Backstube ganz schön kuschelig geworden, wir brauchen einfach mehr Platz für unsere Handwerker«, so Raisch. Die Expansionspläne seien aber nicht nur dem gestiegenen Platzbedarf für die



Matthias Raisch (von links), Maximilian Raisch, Lena Raisch, Linda Raisch, Udo Raisch und Roland Steiger (Harsch Bau) beim symbolischen Spatenstich. Foto: Kunert

momentan 85 Mitarbeiter geschuldet, man habe auch im Laufe der Jahre durch neu gewonnene Erfahrung in der Herstellung der Teige einen erhöhten Platzbedarf.



Jeder Teig benötige eine ganz individuelle Aromazelle, durch die der Teig entsprechend reifen kann. So werde ein Produktionsgebäude fast

ausschließlich für diese Aromazellen der einzelnen Teige zur Verfügung stehen. Man versuche, das traditionelle Bäckerhandwerk in den neuen Produktionsgebäuden entsprechend den neuesten Erkenntnissen umzusetzen. Dazu gehöre auch, dass jeder Teig entsprechend seinem speziellen Aroma unterschiedlich »geführt« werden müsse, um so den unterschiedlichen Gärkurven Rechnung zu tragen, erläutert Matthias Raisch. Zudem gebe es für jeden einzelnen Bereich wie warme und kalte Konditorei, Fettgebäcke oder Brote auch eigene Produktionsflächen. Um die Vielfalt des An-

gebots auch in Zukunft bedienen zu können, sei es unumgänglich, durch größere Produktionsflächen entsprechende Arbeitsbedingungen herzustellen.

### 60 zusätzliche Mitarbeiter können eingestellt werden

Bei aller Expansion und Erweiterung der Produktionsprozesse ist dem Juniorchef aber wichtig, darauf hinzuweisen, dass im Zentrum allen Bemühens immer das klassische Handwerk des Bäckers in der Backstube im Fokus steht. Nur die Größe der

Backstube ändere sich in Zukunft. »Wir sind Handwerker und fühlen uns der Tradition des Bäckerhandwerks auch in unserer Größe nach wie vor kompromisslos verpflichtet«, unterstreicht Matthias Raisch.

In Zukunft könnten dann durch die Erweiterung der Produktion zusätzliche 60 Mitarbeiter eingestellt werden. Zudem entstehe nicht nur Platz für ein Hauseigenes Schulungszentrum für Quereinsteiger und die 20 Auszubildenden, man trage sich auch mit dem Gedanken, im Rahmen einer transparenten Produktion Backveranstaltungen für Kunden des Hauses in einer Art Schau-

backstube anzubieten.

Was dem Bauherrn aber auch wichtig ist, sind nachhaltige Standards in allen Bereichen der Erweiterung. Hier sei man mit unterschiedlichsten Beratern schon lange im Gespräch. Dies gelte nicht nur für die baulichen Maßnahmen, sondern erstrecke sich auch auf alle Produktionsbereiche. Dabei spielt das Thema Wärmerückgewinnung bei Öfen und Kühlung eine wesentliche Rolle. Deshalb, meint Raisch, habe man sich mit der Planung der Maßnahmen auch vier Jahre Zeit gelassen, um diese Aspekte alle bestmöglich zu integrieren.

# Aller guten Dinge sind 3: „Halbe SPEZIAL“

Das neue Bier aus der Calwer KULTur-Serie von Getränke Pfrommer, gebraut vom Team der Familienbrauerei Schimpf

**INTERVIEW** Markus Pfrommer, Inhaber Getränke Pfrommer Calw-Altburg, steht Rede und Antwort zum köstlichen 3. hauseigenen Bier, das seit Mitte Oktober exklusiv in seinem Markt erhältlich ist.

**Herr Pfrommer, Halbe SPEZIAL – worauf darf man sich freuen?**

**Markus Pfrommer:** Auf ein geniales Biererlebnis (lacht)! Es ist ein helles Lager bzw. Exportbier, mild und vollmundig aus vollem Korn gebraut, mit 12,7% Stammwürze. Und zwar diesmal in der traditionellen, kultigen 0,5 l-Flasche.

**Das ist also das 3. hauseigenes Bier Ihrer Erfolgsserie „Calwer KULTur“?**

**Markus Pfrommer:** Ganz genau! 2014 starteten wir mit dem Calwer KULTur No. 1 Unser Kult-Radler, das Calwer KULTur No. 2, kam 2016 und nun begeistern wir mit No 3. Unsere Kunden wissen: Tradition und Zukunft zu vereinen – das ist unsere Philosophie und mit dem „Halbe SPEZIAL“ haben wir das wieder einmal unter Beweis gestellt.



**Das hört sich gut an – und wie kamen Sie auf diese Idee?**

**Markus Pfrommer:** Wie gesagt: wir schreiben uns Tradition und Zukunft auf die Fahne. Daher haben wir in Sachen Sortimentsgröße so einiges auf dem Kasten. Das heißt, wir führen einerseits viele traditionelle, bekannte Biersorten und wollen aber auch mit Neuem überraschen und so modern bleiben. Die Calwer KULTur-Serie ist ja bestens bekannt und aller guten Dinge sind ja nun mal drei ...

**Wo wird das Halbe SPEZIAL dann gebraut?**

**Markus Pfrommer:** Die Produktion des Halbe SPEZIAL erfolgt bei der renommierten Familienbrauerei Schimpf in Neustetten-Remmingsheim aus dem Kreis Tübingen, so wie die beiden anderen Sorten der Calwer KULTur-Serie auch. Auf die langjährige, vertrauensvolle Zusammenarbeit bin ich sehr stolz, auch bei Alfred und Martin Schimpf, den beiden Inhabern und Braumeistern, steht die Qualität an oberster Stelle. Außerdem brennen die beiden ebenso für ihre Arbeit wie ich und das nun in der 5. Generation!

**Was macht das Halbe SPEZIAL aus?**

**Markus Pfrommer:** „Es kommen keine Zusatz- oder Hilfsstoffe ins Bier.“, garantiert Seniorchef Alfred Schimpf. Und uns allen ist es sehr wichtig, dass die Rohstoffe aus der Region kommen und die Herstellung ebenso regional bleibt! Obendrauf ist der Transportweg kurz, was unser Halbe SPEZIAL auch noch

nachhaltiger macht. Es besteht aus der Malzsorte Pilsner Malz aus Gerste unserer Heimat. Zudem die Hopfensorten Tettlinger Herkules, Perle, Select & Rottenburger. Wem das zu theoretisch ist, komme doch einfach vorbei und teste – es stehen die 20er-Kiste oder die beliebte 9er-Holzbox bereit, ideal zum verschenken oder eben selbst verkosten.

**Ein Prosit mit Calwer KULTur auf unsere Heimat und ein tolles Miteinander!**

**Euer Pfrommer Getränkemarkt-Team.**

Raiffeisenstraße 10 | Altburg | [www.getraenke-pfrommer.de](http://www.getraenke-pfrommer.de)