



# Rezepte des Vaters sind immer noch aktuell

Die Uedorfer Traditionsbäckerei Klein im Wandel – Dritte Generation arbeitet schon mit

Geschäfte mit Geschichte, die schon seit Generationen zu den Ortsteilen Bornheimers gehören, stellt die Rundschau in loser Folge vor. Diesmal ist es die Bäckerei Klein in Uedorf, deren Historie bis in die 1960er Jahre zurückgeht.

VON FRANK ENGEL-STREBEL

**BORNHEIM-UEDORF.** Die Ansprüche der Kunden sind gestiegen, die Auflagen der Behörden aber auch. So muss sich Armin Klein heute nicht nur Gedanken darüber machen, mit welchen Brot- und Brötchensorten er seine Kunden begeistert und neue hinzu gewinnt, jede Menge Zeit geht für die Büroarbeit drauf.

1987 übernahm der heute 54-Jährige den elterlichen Backbetrieb, dessen Stammsitz sich seit 1964 in der Uedorfer Parkstraße befindet, wo auch die Backstube ist. Vier Jahre zuvor hatte sein 1989 verstorbener Vater Elmar in Bonn angefangen, hier eröffnete er seinerzeit eine Bäckerei in der Bornheimer Straße. Dort wurde es bald zu eng, ein neuer Standort wurde in dem kleinen Bornheimer Rheinort gefunden.

Eigentlich wollte Armin Klein ganz andere berufliche Wege einschlagen, er studierte Mathematik und Pädagogik bis zum Vordiplom – dann entschied er sich, in den Familienbetrieb einzusteigen, den er mittlerweile alleine führt. Bis vor ein paar Jahren war noch sein Cousin mit im Team, der mittlerweile im Ruhestand ist.

Von damals bis heute steht die Handwerkstradition an erster Stelle. Viele der Brot- oder Kuchensorten, die das Bäckereiunternehmen heute im Angebot hat, gab es schon vor 56 Jahren. Darauf schwören viele Stammkunden, etwa das beliebte Doppelback, aber auch die zahlreichen Plunderleichen: „Viele ältere Kunden schwärmen davon, die Teilchen würden noch so schmecken wie früher.“ Kein Wunder, viele Backrezepte stammen schließlich noch von Armin Kleins Vater.

Stehengeblieben ist das Unternehmen aber nicht. In den 1960er Jahren reichten 20 Brot- oder Brötchensorten zum Überleben, heute umfasst das Sortiment bis zu 60 verschiedene Sorten, vom selbst gebacken



Backstube, die Entlohnung ist natürlich nicht so hoch wie etwa bei einem Büroangestellten. Hier hadert Klein aber auch mit der Politik, denn diese Entwicklung gilt aus seiner Sicht nicht nur für das Handwerk, sondern auch für den Pflegebereich. Der Mindestlohn ist auch bei ihm ein Thema, das auf die Kosten drückt. So entschied sich Klein, die Filiale in Hersel nur noch bis zur Mittagszeit zu öffnen. Groß sei der Druck auch geworden durch die Vielzahl der bürokratischen Auflagen: „Die Politik handelt weltfremd, viele Unternehmen können die geforderten Auflagen gar nicht mehr leisten. Ich bin mehr mit der Bürokratie beschäftigt als mit dem Backwarenverkauf.“

## Dem Kunden einen Mehrwert bieten

Wie andere Traditionsbäckereien spürt auch Armin Klein den Druck der wachsenden Konkurrenz, vor allem der Discounter. Er kritisiert dabei noch nicht die Qualität der Mitbewerber, vielmehr die Produktionsmethoden: „Es gibt Backstraßen, da läuft alles maschinell und niemand hat mehr ein Stück Teig angefasst. Entsprechend viel und billig kann produziert werden.“

Um mitzuhalten, müsse man den Kunden einen Mehrwert bieten. „Wir können Wünsche erfüllen und schon mal ein Brot mit speziellen Zutaten backen, eine Hochzeits- oder Geburtstagsorte gestalten und wir können flexibel reagieren. Das kann die Industrie nicht“, meint Klein. Traditionsbäckereien stünden auch für die Nahversorgung – ein freundliches Gespräch über die Ladentheke inklusive. Weil viele Mitarbeiter aus dem Ort kommen, können sie zu Fuß oder mit dem Rad zur Arbeit kommen.

Noch etwas habe sich geändert. Der reine Verkauf von Backwaren reiche nicht mehr aus. Man möchte sich auch einfach mal hinsetzen auf eine Tasse Kaffee, weiß Klein von seinen Kunden. So verfügen viele seiner Filialen mittlerweile über einen Café-Bereich. Was die Zukunft seines Unternehmens angeht, hat Armin Klein keine Sorgen. Sohn Markus (37) arbeitet bereits in der Geschäftsführung mit, damit ist die dritte Generation schon vertreten.



1960 legte Elmar Klein (Foto oben, 2.v.l.) seine Meisterprüfung ab. Mittlerweile beschäftigt Sohn Armin im eigenen Betrieb 60 Mitarbeiter. Das Stammhaus in der Parkstraße (unten l.). In der Backstube (Foto Mitte links) herrscht rege Betriebsamkeit. Der Chef setzt auch auf individuellen Service für die Kunden. (Fotos/Repros: Böschmeyer)

cken Schwarzbrot, dem normalen Brötchen bis hin zu Vollkorn- und Dinkelbrot. „Das verlangt die Kundschaft heute einfach“, so Klein.

Doch jeden Trend macht der 54-Jährige nicht mit. Wer etwa glutenfreies Brot sucht, der wird bei Armin Klein nicht fündig. Zum einen könne dies seine Backstube aufgrund der Kapazitäten und Auflagen nicht

leisten, zum anderen hält er von diesem Trend nichts, schließlich betreffe es nur eine verschwindende Minderheit, die auf glutenfreie Produkte angewiesen sei. Für gesunde Menschen könne dies sogar schädlich sein, sagt der Unternehmer.

Vielen Herausforderungen muss sich ein kleines Unternehmen wie das von Armin

Klein stellen. Von einem Geschäft alleine könnte er nicht existieren, seit 1970 expandiert das Unternehmen, mittlerweile ist die Bäckerei Klein an einem Dutzend Standorten präsent, vor allem im Bonner Norden und in den Bornheimer Rheinorten.

Klein beschäftigt etwa 60 Mitarbeiter, 13 arbeiten in der Backstube, 40 im Verkauf, hin-

zu kommen derzeit 12 Auszubildende.

Geeignete Nachwuchskräfte zu finden, das wird auch für Armin Klein zu einer immer größeren Herausforderung. Gerade das Bäckerhandwerk gelte für viele als unattraktiv, auch wegen der unpopulären Arbeitszeiten. In der Woche stehen die ersten Mitarbeiter schon ab halb zwei Uhr in der