

Große Brötchen

Jubiläum Mit einem Ofen unter freiem Himmel fing bei der Familie Ihle alles an. Wie in 125 Jahren daraus eines der größten Bäckereiunternehmen in Deutschland wurde

VON THOMAS GOSSNER

Friedberg Wie schafft man das – elf Kinder großziehen mit einer kleinen Landwirtschaft im Schwäbischen, die nur geringen Ertrag abwirft? Zum Glück war Urgroßvater Georg Ihle ein Tausendsassa. Er ackerte nicht nur auf dem Feld, sondern züchtete auch Bienen und wagte sich sogar ans Brotbacken. Zunächst nur für die eigene Familie, später ebenso für die Nachbarn. Was 1890 mit einem Steinbackofen unter freiem Himmel begann, ist heute ein gewaltiges Unternehmen geworden: 2000 feste Mitarbeiter, zwei Produktionsstätten in Friedberg und Gersthofen, rund 250 Filialen in Schwaben und Oberbayern. Einer unter den Top Fünf der Branche in Deutschland eben, wie Wilhelm Peter Ihle feststellt, der zusammen mit seinem Bruder Alexander die Firma führt.

Mit Blick auf den Steinbackofen des Urgroßvaters in Westendorf (Landkreis Augsburg) feiert das Unternehmen heuer sein 125-jähriges Bestehen. Wenngleich die eigentliche Keimzelle erst einige Zeit später durch den Großvater Willi Ihle gelegt worden war. Als jüngstes der elf Kinder erlernte er in Augsburg das Bäckerhandwerk. Gerade 30 Jahre alt und frisch verheiratet, übernahm er zusammen mit seiner jungen Frau eine kleine Bäckerei in Dasing (Landkreis Aichach-Friedberg) – nicht ohne die erste Marktanalyse in der Geschichte des Unternehmens vorgenommen zu haben, erzählt Wilhelm Peter Ihle: Es war ein Sonntagvormittag, und beim Wirt in Dasing saßen viele Bauern beim Frühschoppen. Wo es so viele

„Mit Brot allein geht es nicht mehr. Die Bäcker müssen sich weiterentwickeln.“

Alexander und Wilhelm Peter Ihle

Bauern gab, die sonntags ins Wirtshaus gingen, da musste sich auch Geld verdienen lassen, rechneten sich die jungen Eheleute aus.

Ein Glück für die Familie, dass der Großvater an der „Heimatfront“ diente und nicht in den Krieg musste. Jeden Tag fuhr er eine Ladung Brot nach Augsburg und erhielt dafür Mehlbezugscheine. So kam man bald zu Wohlstand – Bäckermeister Ihle war der Zweite im Dorf, der sich ein Auto leisten konnte. Bald darauf eröffnete die Großmutter ein kleines Lebensmittelgeschäft. Als ihr Sohn Willi nach einer Bäckerlehre in den Betrieb der Eltern einstieg, folgte der nächste Sprung. Die ersten Lebensmittelmärkte entstanden, und Willi junior sah seine Chance: Er wollte aus der kleinen Dorfbäckerei eine Lieferbäckerei formen.

Ihr ganzes Erspartes rückte die Großmutter für den Kauf einer Maschine heraus, mit der sich 10000 Semmeln in der Stunde backen lie-



Die Brüder hinter der Großbäckerei: Wilhelm Peter (links) und Alexander Ihle haben beide eine Bäckerlehre absolviert. Das Unternehmen, das in diesen Tagen 125 Jahre alt wird, gehört ihnen zu gleichen Teilen. Fotos: Ulrich Wagner

ßen. In Zehner-Netze verpackt wurden sie in den Lebensmittelmärkten zu 99 Pfennig angeboten. Es blieb nicht bei Semmeln, bald lieferte Ihle auch Brot und Feingebäck. Als das Unternehmen schließlich 1980 von Dasing nach Friedberg umsiedelte, verkündete eine Bautafel am neuen Firmenstandort stolz: „Hier entsteht die modernste Handwerksbäckerei Deutschlands.“

Als Handwerk verstehen die Ihles trotz aller Größe ihr Geschäft noch heute. „Natürlich setzen wir modernste Maschinen ein“, sagt Alexander Ihle, der ebenso wie sein Bruder Wilhelm Peter vor dem Studium eine Bäckerlehre absolviert hat: „Es wird immer noch Hand an die Produkte gelegt.“ Denn ob der Teig den richtigen Reifegrad erreicht und in den Ofen eingeschossen werden kann, das vermag keine noch so ausgeklügelte Technik festzustellen. Dafür braucht es immer noch das Gespür eines erfahrenen Menschen.

Bei Ihle leistet man sich darum noch den Luxus einer eigenen Lehrbäckerei – nach eigenen Angaben als einziges Großunternehmen der Branche in ganz Bayern. 18 junge Leute absolvieren dort eine Ausbildung als Bäcker und Konditor. „Davon profitieren wir extrem“, sagt Alexander Ihle. 120 Lehrlinge werden beschäftigt, davon über 100 im kaufmännischen Bereich, und es könnten durchaus noch mehr sein, finden die Firmenchefs. Zusammen mit der Hochschule in Weihenste-

phan wollen sie darum einen dualen Studiengang zum Lebensmitteltechniker anbieten: „Die Ausbildung ist einer unserer Eckpfeiler.“

Denn das Unternehmen bleibt weiter auf Wachstumskurs – allerdings innerhalb der bestehenden regionalen Grenzen. Die Geschmäcker sind ebenso unterschiedlich wie die Sprache: Schon an der Isar verkauft sich das Apfelkuchle längst nicht mehr so gut wie am Lech, hat man feststellen müssen.

Statt einer Ausdehnung in die Fläche setzt die Firma Ihle auf eine Vertiefung des Angebots. „Genuss für Sie den ganzen Tag“, lautet der Slogan, nach dem die Öffnungszeiten der Ihle-Filialen ausgeweitet werden. Schon jetzt kommt jeder dritte Euro aus dem Bereich der Systemgastronomie. Künftig wird das Geschäft bis 24 Uhr gehen, mit einem auf die Abendgastronomie zugeschnittenen Angebot an Backwaren und Getränken. Das Angebot soll die Nachfrage schaffen. So wie seinerzeit das Shop-in-Shop-Konzept, bei dem Ihle Vorreiter in Deutschland war. Inzwischen gehören die einheitlich gestalteten Filialen zum gewohnten Anblick in vielen Lebensmittelmärkten von Rewe, Lidl, Tengelmann oder Handelsdorf.

„Mit Brot allein geht es nicht mehr. Die Bäcker müssen sich weiterentwickeln“, wissen die Unternehmer, denen die Firma zu gleichen Teilen gehört. Dass das Geschäft gerade für die kleineren Be-

triebe nicht einfacher wird, ist kein Geheimnis: „Sie müssen wachsen oder eine Nische suchen.“ Denn zwei Drittel der Bäcker in Deutschland machen weniger als eine Million Euro Umsatz im Jahr. Bei durchschnittlichen flüssigen Mitteln von zehn Prozent reicht das nicht zum Leben, geschweige denn zum Investieren. So ist die Zahl der Bäckereien in Deutschland von 2008 bis 2014 von 15 300 auf 12 600 gesunken. Die Preissensibilität bei den Kunden ist groß, die Herstellung der Backwaren oft eine Pfennigfucherei. Allerdings geben laut Wilhelm Peter Ihle die meisten Handwerker nicht auf, weil der Druck so groß, sondern weil die Nachfolge nicht geregelt ist.

Ihr eigene Erfolgsstory sehen die Brüder hingegen noch lange nicht am Ende. „Man braucht wenig Angst haben vor der Zukunft. Man muss die Zukunft gestalten“, findet Alexander Ihle mit Blick auf die 125-jährige Firmengeschichte.



Der Erdbeerkuchen wird noch von Hand belegt.

Wirtschaft kompakt

INSOLVENZ

Bauausrüster Imtech erhält Millionenkredit

Der insolvente Bauausrüster Imtech Deutschland hat von ungenannten Kreditgebern einen Massekredit in Millionenhöhe erhalten. Derzeit sei allerdings nicht absehbar, ob dieses Darlehen überhaupt in Anspruch genommen werden müsse, teilte der vorläufige Insolvenzverwalter Peter Alexander Borchardt mit. „Die Liquidität von Imtech Deutschland entwickelt sich deutlich besser als erwartet.“ Der Massekredit gebe wertvollen finanziellen Rückhalt, sollte weiteres Geld zur Fortführung ertragsreicher Baustellen benötigt werden. Die Löhne und Gehälter der 4000 Mitarbeiter würden planmäßig kommende Woche als Insolvenzgeld ausgezahlt, kündigte Borchardt an. Imtech Deutschland ist eine der wichtigsten Baufirmen am neuen Hauptstadtflughafen BER. (dpa)

ROHÖL

Commerzbank: Benzinpreis dürfte um 20 Cent sinken

Autofahrer können angesichts der deutlich gesunkenen Rohölpreise vermutlich bald viel billiger tanken. Er halte es für „wahrscheinlich“, dass der Benzinpreis auf den Stand von Januar falle und damit um bis zu 20 Cent pro Liter günstiger werde, sagte der Rohstoffexperte der Commerzbank, Eugen Weinberg, der Bild. Zu Jahresbeginn hatte ein Liter E 10 rund 1,24 Euro gekostet, derzeit sind es bis zu 1,45 Euro. Rohöl ist aktuell so billig wie zuletzt vor mehr als sechs Jahren. Zu einem erneuten Rückgang der Ölpreise trugen die überraschend hohen Reserven der USA bei sowie die nachlassende Nachfrage aus China und das hohe Angebot aus Erdöl exportierenden Ländern. (dpa)

ELEKTRONIK

Das Geschäft mit Fernsehern schwächelt

Die Branche der Unterhaltungselektronik steht unter Druck. Im ersten Halbjahr verzeichneten die Hersteller einen Umsatzrückgang von 2,5 Prozent auf 12,3 Milliarden Euro im Vergleich zum Vorjahreszeitraum. Das geht aus dem aktuellen Index der Branchenverbände hervor. Das Geschäft mit klassischer Unterhaltungselektronik sackte demnach um 9,3 Prozent auf 4,3 Milliarden Euro ab. Allein im Geschäft mit Flachbildfernsehern ging der Umsatz um 16,5 Prozent auf 1,8 Milliarden Euro zurück. (dpa)

interni

DEUTSCHLANDS
GROSSER DESIGN-
TREFFPUNKT

www.interni.de • info@interni.de • Germanenstraße 2 • 89250 Senden/Iller • Vollklimatisiert
Fon 07307/856000 • Fax 07307/856100 • offen: Mo - Sa 10 - 19 Uhr

Das komplette Herstellerverzeichnis finden Sie im Internet unter www.interni.de

BEHR

ALESSI

DRAENERT

SOMMER-SONDER-VERKAUF:

DESIGN SCHNÄPPCHEN

Genießen Sie den Sommer – mit Wohndesign zu exklusiven Sonderpreisen. Deutschlands großer Design-Treffpunkt lädt ein zum Sommer-Sonder-Verkauf mit einmaligen Angeboten auf allen fünf Etagen. Mehr unter interni.de

Möbel Inhofer GmbH & Co. KG
Ulmer Str. 50
89250 Senden

Exklusives Sommer-Ambiente:
Lassen Sie sich auf unserer Sonnenterrasse kulinarisch verwöhnen.

offen: Mo - Sa 10 - 19 Uhr

ristorante
da interni



Das waren die Anfänge von Ihle: Unser Bild zeigt Georg Ihle im Jahr 1890. Der Landwirt baute sich einen Steinbackofen und begann, selbst Brot zu backen – seinen liebsten „Holzhackerlaib“.

Foto: Ihle

Das Bäckerhandwerk

- **Betriebe** Die Zahl der Bäckereien ist in den letzten 60 Jahren von rund 55 000 im alten Bundesgebiet auf rund 12 600 im heutigen Deutschland gesunken.
- **Beschäftigte** Zwischen 2008 und 2014 hat die Zahl der Beschäftigten von 288 000 auf 277 000 abgenommen, die der Auszubildenden von 36 000 auf 20 000.
- **Finanzen** Das Bäckerhandwerk setzt im Jahr rund 13,5 Milliarden Euro um – mit steigender Tendenz. Der durchschnittliche Umsatz je Betrieb liegt bei etwas über einer Million. Die deutschen Bäckereien investieren jedes Jahr rund 500 Millionen Euro in Maschinen, Fuhrpark und Einrichtungen.
- **Verbraucher** Jeder deutsche Haushalt verzehrt pro Jahr knapp 59 Kilo Brot und Backwaren. (Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks)