

Besser statt billig

„Das Beste oder Nichts“, so lautet seit 1977 das Motto der Badische Backstub' F. u. E. Weber GmbH, dem der Familienbetrieb bis heute treu geblieben ist. In einem Markt, in dem Discounter Fertigbackmischungen und Billigbrot anbieten, geht das deutsche Traditionsunternehmen gegen den Trend und setzt stattdessen mit großem Erfolg auf höchste Qualität zu angemessenen Preisen. In dem Betrieb gibt es nach wie vor eine Backstube, in der gute alte Handwerkskunst gepflegt wird und nur hochwertige Backwaren aus dem Ofen kommen. Das wissen die Kunden, die das Glück haben, in der Region um Karlsruhe zu leben, auch durchaus zu schätzen. In den letzten Jahren ist das Unternehmen daher stetig gewachsen.

Die Laugenbrezel ist im Badischen ein Grundnahrungsmittel



Nur zu gern erläutert Wilfried Weber, Geschäftsführer der Badische Backstub', den Unterschied zwischen seinen Backwaren und denen der Billiganbieter. „Wir benutzen nur qualitativ hochwertige

Zutaten“, betont er. „Zudem haben unsere Waren bei gleicher Größe ein deutlich höheres Gewicht und einen höheren Feuchtigkeitsgehalt, was den Geschmack und die Haltbarkeit deutlich verbessert. Der



In der Backstube wird handwerkliches Wissen an die nächste Generation weitergegeben

Unterschied zeigt sich nach fünf Stunden. Bei der Billigbrezel haben sie dann nur noch Staub zwischen den Zähnen.“ Alle Produkte der Badische Backstub' werden nach hauseigenem Rezept selbst hergestellt.

VON ALLEM DAS BESTE

„Wir bieten unseren Kunden die größtmögliche Transparenz“, fährt Wilfried Weber fort. „Wir bieten ihnen an, sich anzuschauen was und wie wir produzieren. Wir beziehen unsere Rohstoffe aus der Region. Das Mehl kommt aus Baden-Württemberg und auch die frischen Früchte lassen wir nicht

EINE LANGE TRADITION

Wilfried Weber liegt sein Beruf im Blut. Die Bäckertradition seiner Familie geht zurück bis auf das Jahr 1880. Seine Eltern, Friedrich und Erika Weber, sowie die Großeltern etablierten unter anderem die Marken 'Golden Toast' und 'Weberli' in den 1960er Jahren, bevor sie sich auf ihre handwerklichen Wurzeln zurückbesannen und 1977 mit der Badische Backstub' einen Neustart wagten. Heute führt Wilfried Weber den Betrieb gemeinsam mit seiner Tochter Denise, die die operative Leitung in zwei Jahren, pünktlich zum 40-jährigen Jubiläum, vollständig übernehmen wird.

„

Wir wollen nicht der Größte, sondern der Beste sein.

“

etwa in irgendwelchen begasten Verpackungen aus Südamerika einfliegen.“ Aber nicht nur das Produkt selbst, der gesamte Außenaustritt ist einfach stimmig, vom Ambiente in den 28 Fachgeschäften, die viermal täglich mit frischer Ware beliefert werden, bis hin zu den Produktkenntnissen der Verkäuferinnen, die den Kunden fundierte Auskünfte geben können.

Wilfried Weber will dann nach wie vor als strategischer Berater zur Verfügung stehen. „Ruhestand wäre mir zu langweilig“, meint er. „Nur Golf spielen macht auch keinen Spaß.“ Das Jubiläum ist in vielerlei Hinsicht ein Meilenstein für ihn. Wenn es nach ihm geht, dann wird sich bis dahin sowohl die Zahl der Fachgeschäfte als auch der Umsatz, der zurzeit bei

18 Millionen EUR liegt, gesteigert haben. „40 Jahre, 30 Geschäfte, 20 Millionen – das ist unser Ziel.“

An erster Stelle aber ist der Qualitätsanspruch „das Beste oder nichts“.



Das Albtaler Landbrot zählt zu den beliebtesten Backwaren

Badische Backstub'
F. u. E. Weber GmbH
Rudolf-Plank-Straße 29
76275 Ettlingen
Deutschland

☎ +49 7243 5242-0

☎ +49 7243 5242-150

✉ info@badische-backstub.de

🌐 www.badische-backstub.de