



„Ein Weg, der sich lohnt“ lautet das Motto: Karin Roth (l.) und Britta Schaaf-Roth haben sich zum Jubiläumsjahr einiges einfallen lassen.

## Fester Bestandteil der Ortsgemeinschaft

Viele Bäckereien auf dem Land gibt es nicht mehr; wer dort überzeugen und überleben will, braucht 1A-Rezepte und einen guten Draht zu den Mitbürgern. Die **Bäckerei Roth** aus Oberbrechen nahe Limburg demonstriert in ihrem 125. Jahr beide Qualitäten auf überzeugende Weise.

Der Bäckerei Roth aus Oberbrechen weiß ihre Feste zu feiern, wie sie fallen: Wurde bereits im Jahr 1994 das 100-jährige Bestehen unter großer Anteilnahme der Bevölkerung als stimmungsvolles Dorffest gefeiert, so legte man 2014 mit einer gelungenen Festwoche anlässlich des 120-Jährigen nach, und auch das 125-jährige Bestehen in diesem Jahr wird ganzjährig mit Aktionen und einem Jubiläumsgewinnspiel gebührend gewürdigt. Höhepunkt war am 1. September das große Jubiläumsfest für Kunden und Freunde des Hauses mit Festzelt, Musik und Unterhaltung für Groß und Klein sowie natürlich reichlicher und guter Bewirtung. „Es war ein voller Erfolg! Zelt, Backstube und Straße waren proppenvoll – fast wie eine kleine Kirmes!“, freut sich Britta Schaaf-Roth.

### Regionale Verankerung

Die Seiteneinsteigerin, die 2016 an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim die Prüfung zur Verkaufsleiterin im Lebensmittelhandwerk ablegte, ist gelernte Buchhändle-

rin und kam durch Heirat in den Betrieb, dem sie vor allem in den Bereichen Marketing und Öffentlichkeitsarbeit seitdem eine Reihe von Impulsen vermittelt hat.

Die Inhaberfamilie ist sich dabei immer der Tatsache bewusst, dass ihre Bäckerei für viele Nachbarn und Mitbürger ein wichtiges Stück Heimat und Lebensqualität im Ort bedeutet – und sie pflegt diese Beziehung zur Stammkundschaft ihrerseits engagiert und auf vielfältige Weise. Dazu zählt die Funktion als Nahversorger, aber auch, dass alle einheimischen Vereine in den Läden mit Rabatt einkaufen können, und dazu gehören Kinderbackevents in der Backstube, das Sponsoring lokaler Sportvereine, regelmäßige Beiträge und Anzeigen in der lokalen Presse und die Beteiligung an Festen.

Vor allem aber hat man mit „Weck un Mussigg“ eine eigene Veranstaltung kreiert, die einmal monatlich Musikvereine (Chöre, Orchester, Bands), Zuhörer und Bäcker zusammenbringt. Unter dem Motto „Beschwingt einkaufen mit Musik“ findet die „Straßenmusik“, meist am

Samstagmorgen, vor oder an der Bäckerei statt. Dass bei diesen Frühschoppen auch der Brotbrand („Flüssig Brot“), der als exklusives Produkt und Hausmarke für die Bäckerei Roth hergestellt wird, die Stimmbänder ölt, darf als Win-Win-Situation empfunden werden – Kundenbindung par excellence!

### Alles in Balance

Die Geschichte der Bäckerei Roth begann mit einem ungewöhnlichen Hochzeitsgeschenk: Am 22. Dezember 1894 schenkten die Eltern von Elisabeth Roth ihrer Tochter und deren Mann Heinrich eine Backstube zur Hochzeit und begründeten so die Backtradition der Familie. Die dritte Familiengeneration ging 1983 an den Start, als die Bäckerei von Karl-Josef Roth, der mit 22 Jahren seine Meisterprüfung ablegte, und seiner Frau Karin übernommen wurde. 2018 hat dann Mario Roth, der 1998 die Meisterprüfung im Bäckerhandwerk absolvierte, den Staffelstab vom Vater übernommen. Zusammen mit seiner Frau Britta Schaaf-Roth setzt er





1



2

1] „Ausnahmezustand“ herrschte aus Anlass des Jubiläumsfests in der Bäckerei Roth und in den umliegenden Gassen. 2] Mario (l.) und Vater Karl-Josef Roth stellen mit ihren Kollegen eine breite Palette von Broten und Backwaren her – mit moderner Backtechnik und handwerklichem Know-how.

die Familienbacktradition fort, wobei die beiden Generationen Seite an Seite im Betrieb arbeiten und sich so gegenseitig entlasten. Beschäftigt werden gegenwärtig 17 Mitarbeiter, davon drei sowie ein Auszubildender in der Produktion. Engagement für Branche und Nachwuchs beweist das Ehepaar Roth auch im Prüfungsausschuss ihrer Bäckerinnung Limburg-Weilburg; zudem gehört Mario Roth dem Innungsvorstand und dem Aufsichtsrat seiner BÄKO Rhein-Main-

Limburg an. Der Betrieb ist vom Landesinnungsverband als „Hessenbäcker“ zertifiziert und auch dem „Feinschmecker“ nicht unbekannt. Die Backstube des letzten verbliebenen einheimischen Produktionsbetriebs befindet sich nach wie vor im verwinkelten Ortskern der Taunusgemeinde Oberbrechen, sodass es den verfügbaren Raum optimal zu nutzen gilt. Diverse Umbauten, Modernisierungs- und Renovierungsmaßnahmen sowie Investitionen in die

technische Ausstattung und die Ladengestaltung (mit den Partnern Maier ShopDesign/alkü bzw. Korte) haben bis heute stets dafür gesorgt, dass kein Investitionsstau aufkommen konnte. Herzstücke der Produktion sind ein „Monsun“-Etagenofen von Debag und ein „Rototherm Green“-Stikkenofen von WP. In der Nachbargemeinde Niederbrechen wird direkt an der Bundesstraße 8 eine Filiale mit einem 2017 frisch renovierten kleinen, aber fei-

## Professionelle Spültechnik



„Top-Qualität, verlässlich, flexibel im Service und wie ein Großkunde behandelt zu werden, auch wenn man keiner ist – mehr kann ich mir nicht wünschen!“

**Stephan Müller**, Geschäftsführer & Bäckermeister, **Cafémüller**, Durbach (Deutschland)

Das Bäckerei-Café **Cafémüller** spült mit der Gläser- und Geschirrspülmaschine **M-iClean U** mit Osmosetechnik MEIKO **GiO-MODUL** und der Haubenspülmaschine **M-iClean H** mit Haubenautomatik.

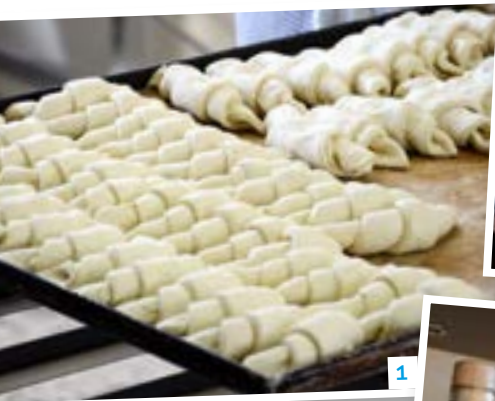
[www.meiko.de](http://www.meiko.de)



M-iClean U

M-iClean H





1



2



4



3

- 1| Handarbeit – das gilt auch für die Herstellung von gefüllten Croissants.
- 2| Der neue „Hauskaffee“ der Roths hat sich einen festen Platz im Regal und Ausschank erobert, ...
- 3| ... ebenso wie die aus Altbrot hergestellte Spirituose.
- 4| Schöne Idee: Dank des „Brillen-Notfall-Kästchens“ muss niemand auf die Lektüre der Infopost verzichten.

wichtige Rolle, den die Bäckerei gemeinsam mit dem langjährigen Partner MEISTER KAFFEE kreiert hat.

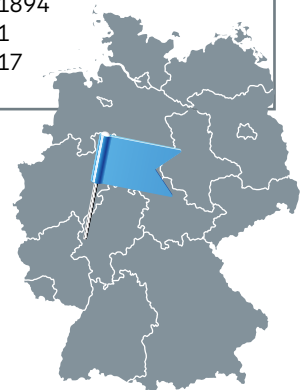
### Kaffee – und „was Süßes“

MEISTER KAFFEE als Handelsware ist in der Bäckerei Roth bereits seit längerem im Sortiment. Doch für das Jubiläumsjahr sollte es als Sahnehäubchen noch etwas Besonderes sein. Gemeinsam mit Regionalverkaufsleiter Torsten Mohr von MEISTER KAFFEE wurde darum das Konzept für „Roths Hauskaffee“ konzipiert und umgesetzt. 100% Arabica-Bohnen aus hochwertiger brasilianischer Produktion, schonend geröstet, bilden dafür die Grundlage, und der Erfolg blieb nicht aus: Bereits wenige Monate nach Einführung und trotz des höheren Preises bezeichnet Kaffeeliebhaberin Britta Schaaf-Roth den „Hauskaffee“ als „Renner“ im Ausschank (alles auch zum Mitnehmen) wie auch im Handelswarensortiment.

Und da zum Kaffee immer auch „etwas Süßes“ gehört, lässt das nächste Ereignis in der Bäckerei Roth nicht mehr lange auf sich warten: Am Freitag vor dem ersten Advent gibt es traditionell einen Stollenprobiertag, bei dem sieben Sorten Stollen (in drei Größen inklusive sehr erfolgreicher „Minis“) sowie diverse Kleingebäcke verkostet werden können. [sts/pl](#)

### Info

**Bäckerei Roth**  
 Hinterstr. 15, 65611 Oberbrechen  
**Telefon:** 0 64 83/77 92  
**E-Mail:** info@baeckerei-roth.de  
**Internet:** www.baeckerei-roth.de  
**BÄKO-Mitgliedschaft:**  
 BÄKO Rhein-Main-Limburg  
**Gründung:** 1894  
**Filialanzahl:** 1  
**Mitarbeiter:** 17



nen Bistrocafé betrieben, ansonsten gibt es keine Verkaufsstellen und eine weitere Filialisierung ist auch nicht vorgesehen: „Wir sind mit unseren Standorten zufrieden“, unterstreicht Britta Schaaf-Roth. Um Qualität und Flexibilität nicht zu beeinträchtigen, wolle man eine überschaubare Betriebsgröße nicht überschreiten, oder – um es mit der Unternehmensphilosophie zu sagen – „die Balance halten zwischen der Fortsetzung handwerklicher Backtradition einerseits und der Nutzung moderner Backtechniken und Verfahrensweisen andererseits“. „Wir wollen den Charakter des Betriebs erhalten – ‚höher, schneller, weiter‘ ist nicht unser Motto“, bekräftigt die Inhaberin.

### Qualität in Vielfalt

Grundlage für das Gros der Brote und Backwaren ist der hauseigene Natursauerteig, der sorgsam gehegt und gepflegt wird. Beim Rohstoffeinkauf, der im Wesentlichen über die BÄKO Rhein-Main-Limburg erfolgt, steht neben Qualität die Regionalität im Mittelpunkt; so kommen die Frischeier z. B. von einem Hof in Hadamar und die Milch für die Hefeteigherstellung von einem Bauernhof im Ort. Um dem zunehmenden Beratungsbedarf der Kunden gerecht zu werden, hat Seniorchefin Karin Roth in Weinheim den dreimonatigen Studiengang zur „Ernährungsberaterin im Bäckerhandwerk“ erfolgreich absolviert und gibt ihr Wissen im Verkauf und an die Verkaufsmitarbeiter nun gerne weiter – so z. B. zu dem im Jubiläumsjahr neu

kreierten rustikalen 2,5-kg-Laib „Handwerksliebe“. Von dem Roggen-Dinkel-Brot können die Kunden natürlich auch Teilmengen (Hälften, Viertel) erwerben.

Stichwort „Brot“: Hierbei handelt es sich erklärtermaßen um eine „Herzensangelegenheit“ – und gerade die breite Vielfalt soll erhalten bleiben. Etwa 30 Sorten sind im Sortiment, davon zehn permanent und die übrigen im täglichen Wechsel. Welche das sind, erfahren die Kunden in der Broschüre „Brotzeiten“, die online durchgeblättert werden kann. Handwerkliche Herstellung wird groß geschrieben und vieles tatsächlich in kleinen Chargen hergestellt – das erhöht die Personalkosten, wie auch der Betriebsberater mahndend erinnert. „Aber wir fahren gut damit“, bekräftigt die Juniorchefin mit Verweis auf die enge Kundenbindung, zumal „die Kunden akzeptieren, dass abends auch mal etwas ausverkauft ist.“ Ab dem dritten Tag werden Brote zum halben Preis verkauft. Die Retouren lägen bei deutlich unter 10%, und die Restmengen werden von regionalen Landwirten abgenommen.

Snacks und Kaffeeausschank sind aufgrund der ländlichen Lage weniger gefragt, dafür spielen Handelswaren (z. B. MEISTERLAND von der BÄKO) im Geschäft eine nicht unbedeutende Rolle. Mit dem besagten Brotbrand hat man eine erste Hausmarke am Start, der laut Britta Schaaf-Roth weitere folgen sollen, z. B. zur Vermarktung von Paniermehl und Croûtons. Vor allem aber spielt hier „Roths Hauskaffee“ eine