

# Heimatverbundenheit als Erfolgsrezept

Handwerk aus Leidenschaft (16): Seit fünf Generationen im Bäckerhandwerk erfolgreich

Zwei Herren unterhalten sich vor der Tür, eine ältere Dame genießt in einer gemütlichen Sitzecke eine große Tasse Cappuccino und eine Kundin packt eine Papiertüte mit noch warmen Brötchen in ihren Einkaufskorb während sie sich mit der Verkäuferin über ihren Geburtstag vergangene Woche austauscht. „Unsere Bäckerei ist mehr als nur ein Laden, in dem man seine Backwaren kauft. Sie gehört zu den sozialen Strukturen im Dorf und ist für viele Menschen zu einer Konstanten geworden.“ Wenn Bäckermeister Mario Roth seine Bäckerei beschreibt, weiß er um die Wichtigkeit seines Standortes für die Menschen, die dort leben. In dem 2000-Seelen Ortsteil Oberbrechen, im mittelhessischen Landkreis Limburg-Weilburg, ist in einer kleinen, schmalen Seitenstraße die Bäckerei Roth zu finden – samt Laden, Backstube und Wohnhaus. Die Menschen hier sind herzlich, grüßen sich gegenseitig und haben ausgiebig mit der Bäckerei Roth gefeiert, als diese im Sommer 125 Jahre alt geworden ist. Mario Roth führt die Bäckerei in der fünften Generation. Einen anderen Beruf hätte er sich niemals vorstellen können. Besonders stolz ist er darauf, dass bei der Bäckerei Roth alles in Handarbeit hergestellt wird und nur das nötigste zugekauft, wie etwa das Laugengebäck: „Wir produzieren lieber kleinere Mengen, erhalten dafür aber eine bunte Vielfalt an Leckereien in der Theke.“

## Leidenschaft und Kompetenz

Seine Frau, Britta Schaaf-Roth, kümmert sich um alles, was nicht mit backen zu tun hat. Auch wenn Sie

ihren ursprünglichen Beruf als Buchhändlerin sehr gerne ausgeübt hat, entdeckte Sie durch ihren Mann einen neuen Bereich, der sie mit Leidenschaft erfüllt: das Lebensmittelhandwerk. Die gelernte Buchhändlerin scheut sich nicht davor, neue Herausforderungen anzunehmen und entschied sich schnell dazu, an der „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.“ eine Weiterbildung zur Verkaufsleiterin im Lebensmittelhandwerk zu absolvieren. Als Quereinsteigerin verbindet Sie nun in ihrer neuen Rolle die Kreativität ihres ursprünglichen Berufs mit dem vielfältigen Lebensmittelhandwerk. So pflegt Britta Schaaf-Roth mit Hingabe die Profile der Bäckerei Roth in den sozialen Netzwerken oder entwirft eigene Schulungskonzepte für das gesamte Verkaufsteam. Auf der Tagesordnung sind dann Themen wie die Warenpräsentation oder das Führen von Verkaufsgesprächen zu finden. Denn wenn man Britta Schaaf-Roth fragt, sind für Sie Leidenschaft und Kompetenz eng miteinander verbunden.

## Erfüllung im Bäckerhandwerk

Neben den insgesamt 15 Mitarbeitern erlernt aktuell ein syrischer Flüchtling das Bäckerhandwerk im Betrieb. Der 18-jährige Asaad Al Farra kam vor fünf Jahren nach Deutschland. Er suchte sich gezielt das Bäckerhandwerk aus. Dass der Beruf des Bäckers bei jungen Menschen manchmal in einem negativen Licht steht, kann Mario Roth nur schwer nachvollziehen. Natürlich sei die Arbeit in der Backstube mitunter anstrengend und während die meisten Menschen noch tief und fest

schlafen, sei er schon auf dem Weg in die Backstube. Um halb drei beginnt Mario Roth seine Arbeit – es ist immer dunkel, wenn er loslegt. Für ihn ist das kein Problem, denn er ist sich im Hinblick auf sein geliebtes Handwerk sicher: „Wenn man mittags aus der Backstube geht, fragt man sich nicht, wo der Mehrwert der Arbeit geblieben ist oder was für einen Sinn in der ausgeübten Tätigkeit steckt – man sieht es ja in der schönen, gefüllten Theke.“

## Individuelles Erfolgsrezept

Was den Roths besonders am Herzen liegt? „Die Balance zu halten zwischen der Fortsetzung handwerklicher Backtradition einerseits und der Nutzung moderner Backtechniken und Verfahrensweisen andererseits.“ Erkundigt man sich nach Ihrer Betriebsphilosophie, lautet die eindeutige Antwort: „Auf keinen Fall: höher, schneller, weiter!“ Neben ihrem Stammhaus in Oberbrechen betreiben die Roths noch eine weitere Filiale im Nachbarort. Diese großformatige Überschaubarkeit ermöglicht es ihnen, flexibel und individuell auf Kundenwünsche einzugehen und ein Handwerk auszuüben, in dem es neben der hohen Qualität der Backwaren auf vor allem eins ankommt: Ein Gefühl von Heimat.

---

[www.baecerei-roth.de](http://www.baecerei-roth.de)

Britta Schaaf-Roth und Mario Roth in ihrer Filiale in Oberbrechen. Die Bäckerei Roth setzt auf Regionalität und verkörpert für die Einwohner ein Gefühl von Heimat. Foto: HWK