

22.11.2012 00:00 Uhr, Marktredwitz

ANDREAS BÄCHER HAT ES GESCHAFFT

Der gebürtige Marktredwitzer betreibt [in Frankfurt](#) am Main ein Wein- und Spezialitätenlokal. Auf der Speisekarte bietet der erfolgreiche Unternehmer auch Bodenständiges aus seiner oberfränkischen Heimatstadt an.



Marktredwitz - Botschafter seiner oberfränkischen Heimat ist der heute 38 Jahre alte Andreas Bächer schon in jungen Jahren gewesen. So war er Austauschschüler mit Stipendium einer amerikanischen Firma in Virginia und später im weltweiten Tourismusmanagement eines großen Reiseanbieters.

Das Thema Wein und die erfolgreiche berufliche Eigenständigkeit hatte Andreas Becher schon immer im Hinterkopf. Er verbrachte sehr viel Freizeit damit, sein Wissen

darüber zu vertiefen.

Vor drei Jahren wagte Andreas Bächer den Weg in die Selbstständigkeit. Unter vielen Mühen, Kosten und Abenteuern verwirklichte er sich seinen Jugendtraum im gutbürgerlichen Nordwesten der [Großstadt](#) Frankfurt am Main. Seine Vinothek und Weinbar mit Großhandel in der Nibelungenstraße 15 wurde endlich Realität. Mit lokalen Spezialitäten aus Hessen und Weinen aus handverlesenen Weingütern der Region zeigt er Flagge.

Musikabende, Weinseminare, Weinwanderungen und Vorträge - diese fanden auch in Kirchen statt - rundeten das Angebot ab. Erfolgreiche "Full House"-Abende wechselten mit Tagen voller banger Hoffnungen im "Haifischbecken" Frankfurt. Doch voller Beharrlichkeit, Fleiß und unermüdlichem Einsatz gelang es dem "Wein-Bächer" zu den angesehenen Mitbewerbern aufzuschließen. Schritt für Schritt nahm auch die [örtliche](#) Presse den Newcomer wahr und berichtete anfangs über den "schönsten Sommergarten" und später über die Wein-Bar mit ihren tollen Angeboten.

Andreas Bächer hat während des Geschäftsaufbaus seine oberfränkische und bayerische Heimat nicht aus den Augen verloren und diese kulinarisch in sein Angebot eingefügt. In der gediegenen Atmosphäre des Lokals - es hat gerade einmal 46 Sitzplätze - rinnt heute nicht nur Frankenwein sondern auch Rawetzer Zoigl durch die durstigen Kehlen der Besucher. "Ich habe keine Minute meinen Entschluss bereut, in die Selbstständigkeit zu gehen", sagt der erfolgreiche Gastronom.

Andreas Bächer setzt auf fachkundige Beratung, herzliche Gastfreundschaft und will nach eigenem Bekunden vor allem mit gutem Essen und ausgewählten [Getränken](#) glänzen. Und dazu gehören auch Trebernbrot, Karpfenpressack, Rauchbockbier, "G'reicherts" oder Rawetzer Bratwürscht auf hausgemachtem Sauerkraut. Andreas Bächer schwärmt in den Gesprächen mit seinen Gästen immer von seiner oberfränkischen Heimat mit all ihren regionalen Köstlichkeiten und Traditionen.

Was Andreas Bächer nicht selbst vom Erzeuger abholen kann, besorgt Vater Heiner mit Temperament und Engagement in den Weiten seiner oberfränkischen Heimat. Er spürt Authentisches auf und liefert begeistert die Schmankerln in Frankfurt ab. Genüsslich erinnert sich Heiner Bächer an das Oktoberfest bei seinem Sohn, als zahlreiche oberfränkische Besucher den "Wein-Bächer" ganz schnell für einen Tag zum "Bier-Bächer" machten.

Besonders faszinierend ist für Andreas Bächer wenn "Neulinge" in seinem Lokal den ungewohnten Halb-Liter-Humpen Zoigl mit einem original Frank-Lebkuchen aus Arzberg genießen.

*Ich habe keine Minute meinen Entschluss bereut,
in die Selbstständigkeit zu gehen.*

Andreas Bächer

Quelle: www.frankenpost.de

Autor: Von Oswald Zintl

Artikel: <http://www.frankenpost.de/lokal/fichtelgebirge/marktredwitz/Andreas-Baecher-hat-es-geschafft;art2442,2189241>



Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung