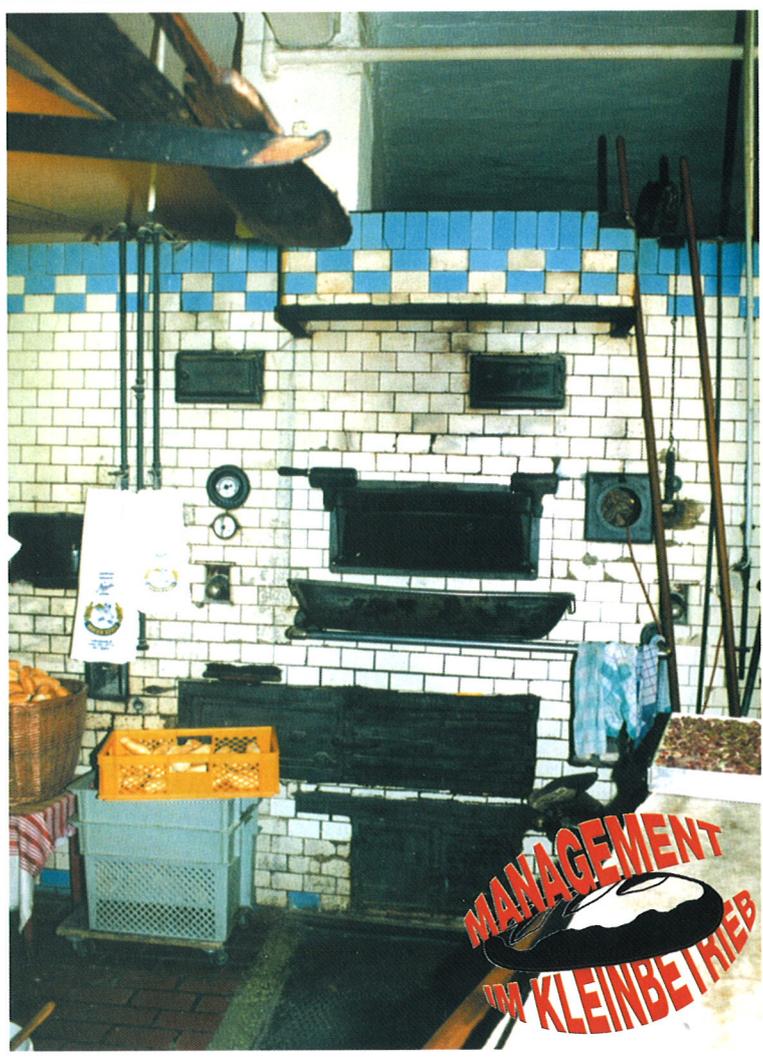


Schnittbrötchen
handgemacht
im
Steinofen
gebacken



Pure Nostalgie

Als sich Ralf Künne vor sechs Jahren entschloss, die Hofbäckerei zu übernehmen, wollte er eines nicht, nämlich etwas verändern. Und dies aus gutem Grund: Denn die kleine Bäckerei stellt in Hannover ein Unikat dar. Dort wird nämlich noch mit einem mit Brikett geheizten Ofen anno 1932 gebacken.

Backen wie früher. Das Herzstück der Hofbäckerei ist der alte, noch mit Kohlebriketts geheizte Ofen.

Etwas versteckt in einem Hinterhof gelegen ist die Bäckerei, die bereits 1932 gegründet wurde und seit 1997 im Besitz von Ralf Künne ist. Der Bäckermeister betreibt neben der Hofbäckerei in Hannover noch acht weitere Filialen, darunter auch zwei Vor-

kassenzonen, aber die Verkaufsstelle in der Podbielskistraße läuft separat. Hier wird das Wort Handwerk tatsächlich noch groß geschrieben und als einzige technische Ausstattung, die den Bäckern die Arbeit erleichtert, finden sich in der Backstube ein Knetter,

eine Anschlagmaschine und eine Brötchenpresse. Alles andere entsteht von Hand. „Das ist Kunst. Dies ist der letzte wirkliche Traditionsbetrieb in Hannover und Umgebung, in dem mit einem alten gekachelten Steinofen gebacken wird“, meint Künne. Daher



Ungefähr fünf Minuten braucht James Klinke die Beschickung des Ofens, der über insgesamt 4,2 m² Backfläche verfügt.

stand für ihn das Thema Modernisierung beim Kauf gar nicht zur Diskussion. Im Grunde genommen hat er alles so belassen. Lediglich ein neues Brotregal ist hinzugekommen und einige kostspielige Restaurationsarbeiten am Senking-Ofen waren notwendig, ansonsten sollte die Bäckerei in ihrem Urzustand erhalten bleiben.

Backen wie im Museum

Die besondere Rarität in der Podbielskistraße ist zweifellos der gekachelte Ofen aus dem Jahr 1932, der mit Kohlebriketts beheizt wird. Einmal im Jahr kommt eine Ofenbaufir-



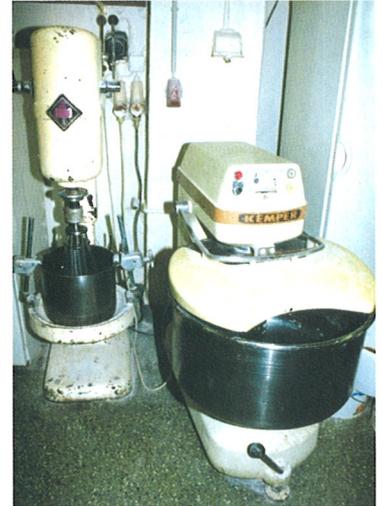
ma und wartet das gute Stück. Für die tägliche Pflege vor Ort sorgen die Mitarbeiter in der Hofbäckerei selbst. Geselle James Klinke legt eifrig Briketts nach. Der Kohle-Nachschub wird in einer alten Garage gelagert. Insgesamt rund zwei Tonnen verbraucht der Ofen monatlich. Ein Doppelzentner kostet mittlerweile ca. 22 Euro.

Mit dem Schlagschieber schiebt Klinke anschließend die Teige in den Ofen mit rund 4,2 m² Backfläche. Gute fünf Minuten benötigt er für die Beschickung. In einem Schwung können rund 240 Brötchen oder eben wahlweise 35 Brote gebacken werden. Für den Bäcker ist das ganze Prozedere allerdings ein zeit- und arbeitsintensives Verfahren. Der Backvorgang dauert, je nach Hitze des Ofens, zwischen fünfzehn und neunzehn Minuten. Das Sortiment in der Backstube reicht angefangen von neun verschiedenen Körnerbroten über unterschiedliche Korbbrote und Spezialitäten wie dem Gerstebrot bis hin zu diversen Gebäcken wie Apfel- oder Erdbeerkuchen.

Insgesamt sind vier Kräfte in der Backstube beschäftigt, ein Meister, zwei Gesellen und ein Auszubildender. „Die Personalkosten an diesem Standort

Rund zwei Tonnen Briketts verbraucht der Ofen monatlich.

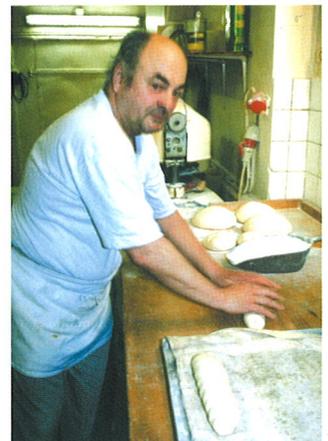
Auf technische Geräte wird in der Hofbäckerei bewusst verzichtet. Nur ein Kneiter, eine Anschlagmaschine und eine Brötchenpresse stehen den Bäckern zur Verfügung.



sind dementsprechend mit insgesamt rund 41 Prozent für Backstube und Verkauf relativ hoch und der Rohstoffeinsatz beträgt in der Hofbäckerei 17 Prozent“, erklärt Künne. Die Retourenquote des Betriebs ist mit 3,5 Prozent verhältnismäßig gering.

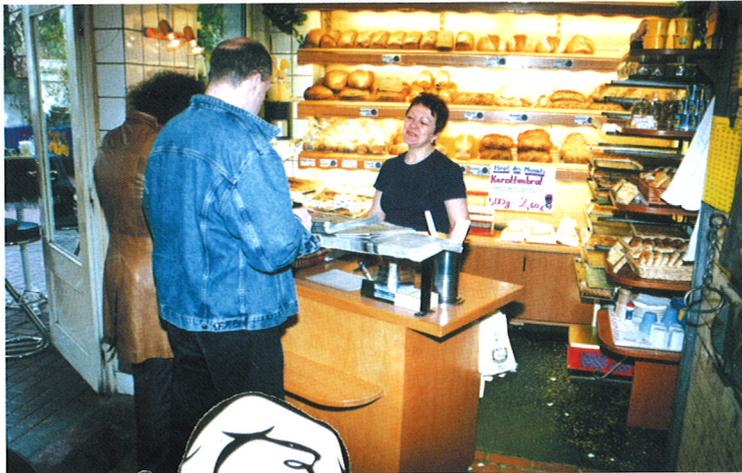
Das ständige Heizen, jede Stunde müssen Briketts nachgelegt werden, ist das A und O. Das Temperatur-Minimum beträgt ungefähr 150 Grad Celsius. Eineinhalb Stunden Vorlaufzeit braucht der Ofen, um die gewünschte Backtemperatur, die zwischen 220 und 250 Grad Celsius liegt, zu erreichen. Das Besondere: In der Hofbäckerei sind Verkauf und Backstube nicht getrennt. Daher bietet sich hier für Kunden ein sehenswertes Schauspiel, das an vergangene Zeiten erinnert, wenn der Bäcker den Teig knetet und anschließend mit dem langen hölzernen Schlagschieber in den Ofen schiebt. Zum Frühstücksbrötchen gibt's hier gleich eine Portion Backstuben-Idylle dazu.

Backen mit Herz und Hand. In der Hofbäckerei stehen nur wenige Maschinen. Handarbeit wird hier großgeschrieben.



Für Feinschmecker die richtige Adresse

Die Produktion in der Podbielskistraße läuft von den übrigen Filialen Künnens getrennt. Einzig das Roggenmischbrot wird angeliefert, alle ande-



Direkt vom Verkaufsraum aus hat der Kunde den Blick in die Backstube und kann beobachten, wie in der Hofbäckerei die Backwaren entstehen. Das schafft Vertrauen.

chenende kostenlos Kaffee. Wer meint, der Ansturm beginne erst um acht Uhr morgens, hat sich getäuscht. Bereits um sechs Uhr öffnet die kleine Bäckerei ihre



Stillecht präsentiert: Die handgeformten Schnittbrötchen. Das Stück für 0,28 Cent.



ren Backwaren, also auch Kuchen und anderes Feingebäck werden hier vor Ort – und vor allem vor den Augen der Kunden – gebacken. Die wissen das besondere Ambiente der Bäckerei zu schätzen und zahlen dafür gern auch etwas mehr. Die Produkte der Hofbäckerei liegen ungefähr zehn Prozent über dem

Preis, den der Betriebsinhaber in seinen anderen Filialen verlangt. „Es ist für unsere Kunden ein besonderes Käuferlebnis zu sehen wie in der Backstube die Produkte entstehen. Das schafft Vertrauen,“ kommentiert Künne. Der Erfolg der Hofbäckerei gibt ihm recht. „Am Wochenende stehen die Leute bis auf die Straße Schlange, um unsere Brötchen zu kaufen.“ Um den Wartenden die Zeit zu verkürzen, gibt es am Wo-

chenden kostenlos Kaffee. Wer meint, der Ansturm beginne erst um acht Uhr morgens, hat sich getäuscht. Bereits um sechs Uhr öffnet die kleine Bäckerei ihre Pforten. Für Frühaufsteher wie Zeitungszusteller gibt es sogar ab 2.30 Uhr die Möglichkeit, sich mit frischen und noch ofenwarmen Brötchen einzudecken, die zählen zu den Spezialitäten des ungefähr 40m² großen Geschäfts. Der Renner im Sortiment ist immer noch das „normale“ Brötchen. Allein am Wochenende gehen hier rund 7.000 Stück über die Ladentheke. Qualität spielt eine große Rolle und verdientermaßen erhielt die Hofbäckerei in der vergangenen Jahren Feinschmecker-Auszeichnungen, zum ersten Mal wurde der Preis 1998 an den Hannoveraner Betrieb verliehen. Das Liefergeschäft macht nur einen relativ geringen Anteil des gesamten Umsatzes aus, der - laut Künne - leicht steigend ist. Zu den Wiederverkäufern seiner Hofbäckerei-Produkte gehören unter anderem vier Gourmetrestaurants und ein Firstclass-Hotel.

diese Art von Publicity verlässt sich der piffige Unternehmer nicht. So startete er bereits Kooperationen mit einem heimischen Pop-Art Künstlerduo. „Della und Andora“ backten zur Weihnachtszeit fleißig Lebkuchen und verzierten die süßen Gebilde abschließend künstlerisch mit Zuckerguss. Eine Aktion, die bei den Kunden auf große Resonanz stieß und zudem noch einen Erlös für einen guten Zweck brachte. Wie die Veranstaltung zustande kam? „Persönliche Kontakte“, antwortet der Bäckermeister. Ebenso denkbar sei im Hinterhof eine kleine Sonntagsmatinee, bei der einzelne Künstler oder Musiker auftreten. Dies ist allerdings bislang noch Zukunftsmusik, denn zunächst steht die Neugestaltung des Innenhofs an. Drei Viertel der Fläche soll überdacht

Brot und Kunst

75 Prozent der Kunden sind Stammkunden und ihr Anteil wächst ständig. Der Kundenkreis setzt sich nicht, wie man annehmen möchte, nur aus dem engeren Einzugsgebiet Hannovers zusammen, sondern stammt aus allen Stadtteilen. Und das, obwohl es an Parkplätzen vor der Bäckerei mangelt. „Durch Mundpropaganda spricht sich der Laden auch in weiterem Umkreis herum“, sagt Künne. Doch allein auf

Hofbäckerei: Zugleich Backstube und Verkaufsraum.

Das Produkt - Highlight



Spezialität: Knäckebrötchen

Das Käckebrötchen bietet Künne in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen, Cheese Onion, Chili Chips, Bella Italia und als „normales“ Knäckebrötchen an. 200 g dieser hauseigenen Spezialität kosten 1,79 Euro.



DAS SAGT RALF KÜNNE:

In der Hofbäckerei wird noch mit Herz und Hand gebacken. Die Kunden sehen wie vor ihren Augen die Produkte entstehen. Ein besonderes Kauf-erlebnis, dass Vertrauen bei den Kunden schafft und ein wenig Nostalgie weckt. Nicht umsonst war bei der Übernahme des Geschäftes die größte Sorge der Stammkunden, dass wir die Einrichtung verändern oder auf den alten Ofen verzichten würden. Wir haben uns daher bewusst entschieden, die Hofbäckerei in ihrem urtümlichen Zustand weiterzuführen.



Ralf Künne

werden. Vor allem aber fehlt es an Lagerräumen. Verhandlungen mit dem Hausbesitzer laufen bereits. Auch Verkostungsaktionen, bei denen in Zusammenarbeit mit einem ortsansässigen Restaurant Kunden Wein, Käse und Brot angeboten wurden, sollen – so Künne – wiederholt werden. Unter anderem fanden in der Ver-



Auch Gebäcke und Kuchen gehören zum Sortiment.

FACTS

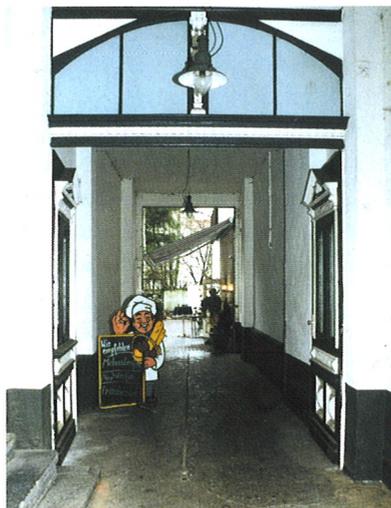
Firmenname: Hofbäckerei
Straße: Podbielskistraße 107
Ort: 30419 Hannover
Tel: 0511 / 697765
e-mail: r.kuenne@t-online.de
Homepage:
www.baekerei-kuenne.de

Hofbäckerei

- **Inhaber:** Ralf Künne
- **Rechtsform:** Einzelfirma
- **Gegründet:** 1932, übernommen 1997

Bäckerei Künne

- **Verkaufsstellen insges.:** 9
- Mitarbeiter insges.:** 46
- **Mitarbeiter:** 7
- Produktion:** 4
- Verkauf:** 3
- Logistik:** -
- Verwaltung:** -
- **Sortiment:** 17
- Brot:** 25
- Brötchen:** 10
- Feingebäck:** -
- Snacks:** -
- **Preisniveau:** mittleres Preisniveau
- **Preise in Euro**
- Brötchen:** 0,28 €
- Mischbrot 1 kg:** 2,60 – 3,20 €
- Spezialbrot: 750 g:** 2,60 – 3,20 €
- Obstplunder:** 1,25 €
- Belegtes Brötchen:** -
- **Umsatz:** keine Angabe



gangenheit auch mehrere Preisausschreiben statt, bei denen Hauptgewinne wie eine Reise oder ein Fernseher lockten. Doch bei diesen Aktionen wird es voraussichtlich nicht bleiben, so plant der Unternehmer demnächst weitere Events. Auch eine Kaffeebar im Hinterhof könnte die Attraktivität des Ladens weiter steigern. Zu den ständigen Veranstaltungen, die im re-

gelmäßigen Turnus stattfinden, gehören auch Führungen von Kindergärten oder anderen Gruppen durch die Bäckerei. Darüber hinaus werden auch wechselnde Angebote im Sortiment gefahren, wobei die Hofbäckerei durch ihre eigene Produktion von den übrigen Filialen unabhängig ist und somit flexibel und kurzfristig agieren kann. Besonders gefragt ist beispielsweise zu Ostern das Karottenbrot. Allerdings achtet Künne darauf sich „nicht zu verzetteln“ und setzt stattdessen auf wenige ausgesuchte und gezielte Angebote. Qualität bedeutet für ihn aber auch eine gute Ausbildung des Verkaufspersonals. So nehmen seine Kräfte regelmäßig an Schulungen teil.

Im Blickpunkt der Hofbäckerei steht nicht nur der urtümliche Fliesenofen, sondern auch das Backen vor den Augen der Kunden – eben Nostalgie pur. Das wissen die Kunden zu würdigen. Künne hat sich bewusst für die Weiterführung der Hofbäckerei in traditionellem Sinn entschieden und sich gerade dadurch eine Nische im Hannover Backmarkt gesichert. Das heißt aber nicht, dass er sich auf seinen Lorbeeren ausruht und allein auf den guten Ruf der Hofbäckerei verlässt. So startet er verschiedene Marketingaktionen. Durch Werte wie Tradition



Die Bäckerei liegt etwas versteckt im Hinterhof. Rund 75 Prozent der Kunden sind Stammkunden.

und Qualität hat sich der Hofladen über Jahrzehnte als feste Größe in Hannover etabliert. Und so soll es auch in Zukunft bleiben.

ju/heumann@backmedia.info