

## » DAS SPEZIELLE KONZEPT

Holzofen, Dinkel und Vollkorn, das sind die drei Säulen der Bäckerei Zimmermeier. Hinzu kommt der konsequente Verzicht auf Convenience-Produkte jeglicher Art sowie die enge familiäre Verbundenheit in der vierköpfigen Betriebsleitung – bestehend aus zwei Generationen. Zimmermeiers brennen für ihr Handwerk und vermitteln genau das auch ihren Auszubildenden und Kunden. Zudem schaffen sie den Spagat zwischen Tradition und einer modernen Neuausrichtung und Weiterentwicklung des Familienbetriebs.

# Feuer & Flamme für's Handwerk

In großen Lettern prangt der Schriftzug an der Außenfassade: Zimmermeier. Holzofen-Bäcker. Seit Bernhard Zimmermeier Senior 1928 die kleine Bäckerei in der Theodor-Körner-Straße mitten im Ahlener Wohngebiet kaufte, hat sich hier kaum etwas verändert. Von Außen zumindest. Auch wenn der einst kleine Bäcker von nebenan heute insgesamt neun Verkaufsstellen betreibt und wieder einmal die Backstube erweitert und umbaut, so ist diese im Laufe der Jahre doch an Ort und Stelle geblieben. „Ein Umzug auf die grüne Wiese oder ins Industriegebiet war für uns nie eine Op-

tion“, stellt Inhaber Bernhard Zimmermeier klar. Der Bäckermeister führte den Betrieb seines Großvaters in den letzten 25 Jahren, die meiste Zeit davon gemeinsam mit seiner Frau Katja. Seit 2013 ist Sohn Stefan mit an Bord, seit Kurzem auch in der Geschäftsführung. Im August des vergangenen Jahres stieg dann auch Stefans Verlobte Katrin Altenau mit ein. Ein echtes Familienunternehmen mit einem klaren Konzept: „Dinkel, Vollkorn und Holzbackofen – das sind unsere drei Säulen“, erklärt Katja Zimmermeier, die sich in erster Linie um die Betreuung der Filialen kümmert.



Die vierköpfige Familien-Geschäftsleitung der Bäckerei Zimmermeier: Bernhard Zimmermeier, Katja Zimmermeier, Katrin Altenau und Stefan Zimmermeier (v.l.). Die vierte Generation arbeitet bereits mit im Familienbetrieb: Bäckermeister Stefan Zimmermeier ist seit Kurzem mit in der Geschäftsführung und seine Verlobte Katrin Altenau kümmert sich um die Büroorganisation und das Marketing der Bäckerei.

Seit etwas mehr als zehn Jahren ist die Ahlener Bäckerei Zimmermeier nun der „Holzofen-Bäcker“. Dabei setzt der Familienbetrieb ganz auf alte Handwerkstraditionen. Ein mutiges Konzept, das voll aufgegangen ist.

Von Martin Wispel

**Die Neuausrichtung.** „In den Jahren 2007 und 2008 waren wir an einem Punkt angelangt, wo wir uns etwas einfallen lassen mussten“, erinnert sich die Senior-Chefin. Sowohl das ursprüngliche Geschäft mit Handelswaren als auch der seit 1995 im Hauptgeschäft integrierte Fleischer waren nicht mehr zeitgemäß und auch wirtschaftlich nicht mehr zu halten. Zudem fehlte dem Betrieb ein wirkliches Alleinstellungsmerkmal, um sich im Wettbewerb zu behaupten. Bereits einige Jahre zuvor war Bernhard Zimmermeier gemeinsam mit

zwei Bäckerkollegen und einem mobilen Holzbackofen regelmäßig auf verschiedenen Märkten unterwegs. Warum also nicht einen großen, gemauerten Holzbackofen samt passendem Café in das Hauptgeschäft integrieren? „Aus der Idee wurde schnell Realität“, erinnert sich Katja Zimmermeier. Letztlich habe die konsequente Neuausrichtung des gesamten Konzepts das Ruder herumgerissen, so die gelernte Fachverkäuferin und Ernährungsberaterin im Bäckerhandwerk. Der Namenszusatz Holzofen-Bäcker entstand erst mit dem neuen

**1928**

Bernhard Zimmermeier kauft eine kleine bestehende Bäckerei am heutigen Unternehmensstandort in Ahlen und gründet die Bäckerei Zimmermeier.

**1952**

Sohn Bernhard Zimmermeier (2. Generation) macht mit 22 Jahren seinen Meister und übernimmt den Betrieb von seinem Vater.

**1988**

Eröffnung der ersten Filiale in Drensteinfurt.

**1994**

Der heutige Inhaber und Geschäftsführer Bernhard Zimmermeier (3. Generation) übernimmt den Familienbetrieb samt kleinem Lebensmittelgeschäft.

**1995**

Umbau des Hauptgeschäfts: Anstelle des Lebensmittelsortiments wird ein Fleischer in den Verkaufsraum integriert.

**1998**

Übernahme der Bäckerei Helmt mit drei Standorten, darunter auch die noch heute bestehende Filiale in der Keplerstraße. Katja Zimmermeier steigt in den Familienbetrieb mit ein.

**2008**

Bau des 40 Tonnen schweren Holzbackofens mit 4,4 Quadratmetern Backfläche sowie des Cafés im Hauptgeschäft. Komplette Neuausrichtung des Konzepts und Marketings.

**2013**

Eröffnung der Filiale in der Gemmericher Straße am ehemaligen Schlecker-Standort. Aufbau eines zentralen Lagers. Stefan Zimmermann (4. Generation) steigt in den elterlichen Betrieb ein.

**2016**

Eröffnung des Bäckerei-Cafés in der Kapellenstraße auf 400 Quadratmetern.

**2017**

Eröffnung der achten Filiale in der Beckumer Straße.

**2019**

Umbau und Erweiterung der Backstube. Einrichtung neuer Kühlräume. **ENDE 2019:** Eröffnung der insgesamt neunten Filiale in Westkirchen.



Konzept, ebenso wie das neue Logo und ein vom Grundsatz her veränderter, neuer Marktauftritt. „Anfangs hatten wir schon zu kämpfen“, erzählt Bernhard Zimmermeier. Auch wenn die neuen Produkte aus dem Holzbackofen nach einer kurzen Übungsphase schnell eine gute Qualität hatten, habe es Zeit gebraucht, bis das neue Konzept in den Köpfen der Kunden angekommen sei.

**Der Holzbackofen.** „Mit diesem Ofen lernst du erst richtig zu backen“, ist Junior Stefan Zimmermeier sich sicher. Viel Feingefühl und Übung brauche es, doch dann werde man mit einer genialen Qualität

## » DIE UMSATZSTÄRKSTEN PRODUKTE

„Auf jeden Fall Brötchen“, da sind sich die Zimmermeiers einig. Fast 50 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet die Traditionsbäckerei in diesem Segment. Nahezu 70 Prozent sind es, nimmt man noch das Brot hinzu. Beeindruckende Werte, die heute nicht mehr viele Bäckereien erreichen.

belohnt. Der aus roten Backsteinen gemauerte Ofen der Firma Hermann Heuft verfügt über 4,4 Quadratmeter Backfläche und wiegt insgesamt rund 40 Tonnen. Befeuert wird er von zwei Seiten mit Buchenholz. „Die Flammen schlagen über die Steinplatte im inneren des Ofens, wälzen sich an der Rückwand um und gehen noch einmal über die Decke. So entsteht eine Ober- und Unterhitze“, erklärt der 29-Jährige. Die Asche fällt aus den beiden Brennkammern durch ein Rost nach unten. Sechs Tage die Woche läuft der Holzbackofen, nur Sonntags bleibt er kalt. Gegen viertel nach zwei Uhr nachts feuert der Bäckermeister den Ofen an, knapp zwei Stunden später hat er die nötige Temperatur erreicht. Nach einer halben Stunde Wartezeit wird dann von halb fünf bis halb sieben Uhr in der Früh gebacken. „Bei etwa 260 Grad Celsius schieben wir zuerst die großen Vier-Kilogramm-Laibe unserer Hausbrote, dann die Holzofenbrote und die Brötchen. Ganz zum Schluss, wenn der Ofen noch um die 180 bis 200 Grad hat kommt unser Holzofen-Käsekuchen rein“, erklärt der junge Bäcker. Da der Ofen nicht wie moderne Öfen über eine Temperatursteuerung verfügt, wird mit der fallenden Temperatur gebacken.



[2]

[1] Bernhard und Katja Zimmermeier haben vor gut zehn Jahren den Entschluss gefasst, ihren Betrieb zum Holzofen-Bäcker zu machen. [2] Das Herzstück des Holzofen-Bäckers: der etwa 40 Tonnen schwere gemauerte Holzbackofen von der Firma Heuft. [3] Die Backfläche des Holzbackofens beträgt 4,4 Quadratmeter. Die Flammen der Seitenbefeuerung wälzen sich an der Rückwand der Backkammer um und erzeugen so eine Ober- und Unterhitze. [4] Befeuert wird der Ofen von zwei Seiten mit Buchenholz. Die Asche fällt aus den beiden Brennkammern durch ein Rost nach unten. [5] Ein echter Klassiker: Das vier Kilogramm schwere Hausbrot aus dem Holzbackofen.

Brötchen und Kuchen aus dem Holzofen kommen daher erst spät in die Filialen. Insgesamt machen die Produkte aus dem Holzofen etwa zehn Prozent am gesamten Sortiment der Bäckerei aus. Mehr wäre von der Menge her schlicht nicht möglich, so Bernhard Zimmermeier. Durch die fallende Hitze im Ofen entwickle das Brot eine andere Kruste, durch die ruhende Backatmosphäre mehr Röst- und Aromastoffe, ergänzt er. Für den Betrieb des Holz-

backofens verfeuern die Zimmermeiers insgesamt etwa 140 Kubikmeter Buchenholz pro Jahr.

**Die G4.** Während man aus der Politik die G7-, G8 oder G20-Gipfel kennt, treffen sich Bernhard und Katja Zimmermeier, Stefan Zimmermeier und Katrin Altenau im Zweiwochentakt zum hauseigenen G4-Gipfeltreffen der Geschäftsleitung. „Grundsätzlich haben wir die Aufgabenbereiche klar verteilt“, sagt Katja Zimmermann. Daher sei es wichtig regelmäßig zusammenzukommen, um sich abzustimmen, auch mal zu streiten und sich am Ende zu einigen. Seit wenigen Wochen ist nun auch Junior-Chef Stefan offiziell mit in der Geschäftsführung. Praktisch kümmert er sich schon länger um die Backstube, die Produktion, das Teigmachen sowie die Personalplanung. „Meine Aufgabe ist es mittlerweile dafür zu sorgen, dass das Rad weiterläuft“, lacht Vater Bernhard. Er kümmere sich um die Lagerlogistik, Bestellungen, das Finanzwesen und Vertragsangelegenheiten. Katrin Altenau ist gelernte Bankkauffrau und Filialmanagerin im Bäckerhandwerk. Sie unterstützt Katja Zimmermeier bei der Filialbetreuung sowie die dortige Personalplanung und kümmert sich um die Büroorganisation



[5]



[6]



[7]

[6-7] Direkt um den Holzofen herum ist das gemütliche Café eingerichtet. Frühaufsteher können hier jeden Morgen zusehen, wie live im traditionellen Holzbackofen gebacken wird.

## Facts

**Bäckerei Zimmermeier GmbH & Co. KG**  
Theodor-Körner-Str. 19  
59227 Ahlen  
Telefon: 02382 2711  
buero@zimmermeier-holzofenbaecker.de  
www.zimmermeier-holzofenbaecker.de

Inhaber: Bernhard Zimmermeier,  
Stefan Zimmermeier  
gegründet: 1928

Verkaufsstellen: 8 (+ 2 Schulbistros)

Mitarbeiter insgesamt: 150  
Verkauf: 115  
Produktion: 25  
Verwaltung: 3  
Auszubildende: 5 (Produktion),  
2 (Verkauf)

Fuhrpark: 3 Lieferfahrzeuge

Sortiment aktuell  
Brötchen: 15  
Brot: 15-20  
Kuchen/Gebäck: 15/15  
Snacks: 15

Preise (in Euro)  
Schnittbrötchen: 0,35  
Roggenbrötchen: 0,60  
Zimmermeister (mit Ölsaaten): 0,70  
belegte Käsebrötchen (div.): 3,30  
¼ Fladen (div.): 3,40  
Holzofenbrot (500 g): 3,10  
Vollkornbrot mit Mandeln (500 g): 3,30  
Bratkartoffelbrot (500 g): 3,30  
Dinkel-Berliner mit selbstgem.  
Erdbeermarmelade: 1,20  
Schweizer Landapfelkuchen: 1,80  
Coca Cola 0,5: 1,90  
Pott Filterkaffee (200 ml): 1,90  
Cappuccino: 2,30  
Latte Macchiato: 2,50



und seit diesem Jahr auch um das Marketing. In den vergangenen Monaten hat sie die Präsenz der Bäckerei in den sozialen Medien auf- und ausgebaut. Mehr als 1.000 Abonnenten folgen beispielsweise dem Facebook-Profil des Holzofen-Bäckers. „Das ist relativ einfaches und vor allem kostenloses Marketing“, so die 25-Jährige. Diese Netzwerke für die Öffentlichkeitsarbeit zu nutzen, sei extrem wichtig, so Altenau weiter. Stellenanzeigen zum Beispiel schalte sie nur noch über die sozialen Medien. „Als nächstes großes Projekt steht darüber hinaus der Aufbau eines professionellen Controllings auf dem Plan“, wirft Stefan Zimmermeier ein. Es sei heute existenziell, seine Warenströme genau im Blick zu behalten, so der Bäckermeister, Konditor und Betriebswirt des Handwerks.

**Die Philosophie.** Bei dem Ahleener Holzofen-Bäcker Zimmermeier ist der traditionelle Ofen nicht nur ein Marketing-Aushängeschild. Auch in der Backstube, die derzeit modernisiert wird, setzt der Familienbetrieb auf traditionelle Verfahren, Handarbeit, selbst angesetzte Natursauer- und Vorteige. Backmittel und Convenience-Produkte jeglicher Art sucht man hier vergeblich. Zudem verwenden man ausschließlich Mehl ohne Ascorbinsäure von der Mühle Gebrüder Engelke aus Giesen-Hasede im Landkreis Hildesheim. „So haben wir die Qualität unserer Backwaren ganz allein in der Hand und wissen genau, was drin ist“, beschreibt Stefan Zimmermeier die Vorteile. Zudem sei der Verzicht auf Convenience-Produkte deutlich kostengünstiger, ergänzt Vater Bernhard. „Ich habe das vor einigen Jahren einmal für Croissants durchkalkuliert. Bei einem Kilo Grundteig lag der Preis mit einem 50-prozentigen Konzentrat bei 1,28 DM. Unsere eigene Rezeptur hingegen kostete mich damals 29 Pfennig. Der Unterschied dürfte heute eher noch größer geworden sein“, rechnet der 59-Jährige vor. Außerdem wolle man als Handwerksbetrieb ja auch seinem Handwerk nachgehen und nicht Tüten aufreißen, so der Bäckermeister.



[9]



[8]



[10]

[8] Im großzügigen und modernen Bäckerei-Café an der Kapellenstraße können sich die Gäste der Bäckerei Zimmermeier seit 2016 verwöhnen lassen. [9] Gut einsehbar: Von oben hat man einen guten Blick auf die Verkaufstheke und den Vorbereitungs-bereich. [10] Auf zwei Etagen bietet der Standort über 400 Quadratmetern Fläche.

Letztlich sei der konsequente Verzicht auf Convenience-Produkte jedoch auch eine Frage des Personals, gibt Stefan Zimmermeier zu Bedenken.

**Die Mitarbeiter.** Dass es bei der Bäckerei Zimmermeier noch richtiges Handwerk zu lernen gibt, spricht sich offenbar rum. Aktuell beschäftigen Zimmermeiers vier Lehrlinge in der Backstube, eine angehende Konditorin sowie zwei Auszubildende im Verkauf.

## » DIE GRÖSSTE ÜBERRASCHUNG

„Das war als Stefan sagte, dass er auch Bäcker werden möchte“, erinnert sich Bernhard Zimmermeier. Eigentlich wollte der nämlich Landmaschinentechner werden. Als er mit 15 Jahren seinen Vater auf verschiedene Weihnachtsmärkte begleitete ließ er fast nebenbei fallen, dass er den Beruf des Bäckers ja auch nicht schlecht fände. Kurz darauf machte er seine Lehre zum Bäcker und Konditor, es folgte der Bäckermeister sowie der Betriebswirt des Handwerks.

„Stefan kniet sich in die Ausbildung der jungen Leute richtig rein, deshalb haben wir da bisher keine Probleme, Nachwuchs zu bekommen“, sagt Katja Zimmermeier. „Es macht mir Spaß, mein Wissen weiterzugeben“, erklärt dieser. Das habe er von seinem Vater geerbt. Wenn es auf die Prüfungen zugeht, bekommt jeder Auszubildende ein intensives Training mit dem Chef persönlich. „Vom Teig, über den Ofen bis hin zur Warenpräsentation arbeite ich mit unseren Azubis alles ab. Unter Prüfungsbedingungen“, so Zimmermeier. Zudem stelle er jedem Auszubildenden drei Zentner Mehl bis zur Prüfung zur freien Verfügung. Zum Üben. Und auch für eine exzellente außerbetriebliche Ausbildung legt sich der Chef ins Zeug. Zugehörig zur Innung Beckum-Steinfurt müssten die Auszubildenden eigentlich

die Beckumer Berufsschule besuchen. Als dort vor einigen Jahren aufgrund geringer Schülerzahlen jedoch verschiedene Jahrgänge zusammengelegt wurden, ließ Zimmermeier seinen guten Draht zu den Fachlehrern in Münster spielen. Seitdem fahren seine Auszubildenden nach Münster in die Berufsschule, das Ticket dafür zahle er gerne. Allerdings lege er Wert auf saubere Berichtshefte. Bei einem Gesamt-Notenschnitt besser als 2,0 auf dem Zeugnis wird der Einsatz mit doppeltem Urlaubsgeld belohnt. Ein Engagement, das sich auszahlt. „Wir haben immer Top-Auszubildende und viele Anfragen für Praktika“, freut sich Zimmermeier.

**Der Umbau.** In den letzten Jahren hat die Bäckerei Zimmermeier eine durchaus rasante Entwicklung

Anzeige





[11]



[12]

**[11-12]** Materialien wie Holz und Leder sowie dunkle Farbtöne und ein ausgefeiltes Lichtkonzept prägen das Flaggschiff der Bäckerei Zimmermeier an der Kapellenstraße. **[13]** Neben Brot und Brötchen umfasst das Sortiment auch Snacks, Kuchen sowie ein umfangreiches Frühstücksangebot. **[14-15]** Süß und herzhaft: Die kleinen Fruchttörtchen sind ebenso gefragt wie die deftigen Snacks. **[16]** Brötchen und Kleingebäck werden ansprechend in Körben im vorderen Bereich der Verkaufstheke präsentiert.



[13]



[14]



[15]



[16]

hinter sich. Insgesamt neun eigene Verkaufsstellen betreibt die Familie mittlerweile und beliefert diese alle aus der Backstube in der Theodor-Körner-Straße mitten im Ahlener Wohngebiet. Trotz einiger Umbauten wurde es zuletzt wieder einmal eng. „Im Prinzip war bei uns die Kommissionierung seit Jahren ein Knackpunkt. Insgesamt haben wir für die Backstube, Kühlräume und den Bereich der Kommissionierung hier nur etwa 800 Quadratmeter Fläche zur Verfügung“, beschreibt Bernhard Zimmermeier das Problem. Hinzu kam, dass in allen Frostern die Wagen bis an die Türen gestanden hätten, ergänzt Stefan. Drei neue Gärunterbrecher wurden daher im Zuge der aktuellen Erweiterung eingebaut. Und auch der Kommissionierungsbereich wird komplett neu strukturiert. Damit sei der räumliche Spielraum nun

## » DER GRÖSSTE FLOP

„Das war definitiv unsere Filiale in der Beckumer Innenstadt“, platzt es aus Katja Zimmermeier heraus. „Die Innenstadt ist nichts für uns, dafür haben wir das falsche Sortiment“, erklärt sie. Heute betreibt die Bäckerei Zimmermeier keine Standorte mehr in Fußgängerzonen. Auch Vorkassenzonen kommen nicht in Frage. Es habe einige Jahre gedauert, um abschätzen zu können, welche Standorte laufen und welche nicht. „Da haben wir einiges an Lehrgeld zahlen müssen“, blickt Bernhard Zimmermeier zurück.

ausgenutzt. Die nächste Erweiterung am bestehenden Standort gehe nur noch in die Höhe, grinst Bernhard Zimmermeier. Doch auch dafür habe er schon vorgesorgt. Ob zukünftig weitere Filial-Standorte geplant seien? Warum nicht, wenn die Umsatzprognose stimme. Bei den letzten Neueröffnungen habe man sich die Standorte vorher genau angesehen, erzählt Katja Zimmermeier. Dazu gehöre auch, dass sie bei Bedarf selbst Verkehrszählungen durchführten.

**Das Besondere.** „Wir lieben die Backkunst, wir lieben das Brot, wir verbinden damit viel mehr, als nur das satt werden“. Das Zitat des tschechischen Dichters und Schriftstellers Jaroslav Seifert sei die Grundlage für die Zimmermeiersche Philosophie, da sind sich alle einig. Der wirtschaftliche Erfolg hänge letztlich jedoch von einem Mix aus vielen Faktoren ab: das klare Bekenntnis zum Handwerk und zu traditionellen Herstellungsverfahren, der Verzicht auf Backmittel, Backmischungen und TK-Backwaren sowie der Schwerpunkt auf Vollkornprodukte und Dinkelbackwaren – all das gehöre, natürlich neben dem traditionellen Holzbackofen, zum besonderen Konzept und garantiere die einzigartige Qualität.