

# 30 Jahre mit Herz und Handwerk

Der saarländische Landesinnungsmeister Roland Schaefer feiert mit seinem Betrieb Jubiläum.

Ottweiler. Zugegeben – 30 Jahre sind in einem Handwerk, das immer noch viele Traditionsbetriebe aus vergangenen Jahrhunderten vorweisen kann, keine allzu lange Zeit. Andererseits gehört viel Leidenschaft und Standvermögen dazu, in diesen nicht leichter werdenden Zeiten den eigenen Betrieb durch mitunter auch rauheres Fahrwasser zu führen – und dabei noch die Zeit und Energie zu finden, ehrenamtlich für das Bäckerhandwerk einzustehen. So ist die Bäckerei und Konditorei Roland Schaefer von der Saar seit 30 Jahren nicht nur für ihre Kundinnen



Claudia und Roland Schaefer haben im Saarland einen Vorzeigebetrieb aufgebaut.

(Alle Fotos: Magarete Singer)

und Kunden da (inzwischen an den Standorten Hirzweiler, Welschbach, Merchweiler, Wemmetsweiler Spiesen, Ottweiler, Landsweiler, Schiffweiler, Quierschied, Baltersweiler, Kirkel und Welschbach), sondern auch für die Kolleginnen und Kollegen im Handwerk.

Nicht nur Roland Schaefer engagiert sich etwa als Landesinnungsmeister im Saarland, auch für seine Frau Claudia, die im Betrieb als Verkaufsleiterin für die richtigen Absätze sorgt, ist der Einsatz

für Familie, Betrieb und Handwerk eine Selbstverständlichkeit.

## Erfolgreich mit breitem Sortiment

Das Sortiment der Schaefer ist außerordentlich breit: Ob Brot oder Brötchen, Brezel, Kuchen oder Gebäck und Pralinen, alles wird nach der Tradition des Bäckerhandwerks hergestellt. Fast alle Rohstoffe stammen aus der Region. Der industriellen Fertigung wird eine klare Absage erteilt – aus Qua-

litätsgründen, wie es bei der Bäckerei heißt. Dies sei der entscheidende Unterschied, der letztlich zur Treue der Kunden beitrage, so sieht es das Familienunternehmen.

Das Sortiment ist vielfältig. Altstadtbrod nach altem Rezept aus der Rathausbäckerei, Korn- und Mischbrot werden mit Natursauerteig und in Verbundenheit zu Opa Herbert hergestellt. Das Barockbrod entwickelten hingegen Roland und Sebastian Schaefer gemeinsam mit der Mühle Juchem

selbst. Gute Nachfrage erhält auch das Saarlandbrod, mit dem Sebastian Schaefer einen landesweiten Wettbewerb für sich entschied. Neu im Sortiment, aber der Tradition verbunden, ist das Museumsbrod, das 2012 anlässlich der Einrichtung des ersten Bäckereimuseums des Saarlandes unter dem Dach der Rathausbäckerei kreiert wurde. Butterkuchen, Doppel- und Miniweck werden nach beliebten Rezepturen von Opa Herbert gebacken, das heißt: mit Sorgfalt,

Aufwand und mit natürlichen Rohstoffen aus der Region. Füllungen für die beliebten Nussecken werden eigens gemahlen und nicht etwa über die Industrie bezogen. Alle Füllungen, beispielsweise für Pudding- oder Obstteilchen, werden frisch zubereitet. Die Filialen werden mehrmals täglich mit frischen Backwaren beliefert. Brot und Brötchen sind folglich auch am Nachmittag und Abend noch frisch – so wie es sein sollte.

## Für die Nachfolge ist längst gesorgt

Über 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählt der Betrieb heute, und auch für die Zukunft hat man bereits konkrete Pläne – und eine klare Nachfolgeregelung gefunden: Sohn Sebastian, 35 Jahre, Bäckermeister und Konditormeister sowie Betriebswirt des Handwerks, steht als Betriebsleiter in der Verantwortung für die Firma, auch Ehefrau Jasmina ist immer als kreative Kraft im Konditoreibereich – und hier vor allem für die Tortengestaltung – mit dabei, wo Phantasie und das Eingehen auf individuelle Kundenwünsche gefragt sind. Tochter Susanne Sticher, 32, gelernte Bankfachwirtin, leitet das Büro und die Verwaltung des Familienunternehmens. Ob Feinschmecker-Auszeichnungen, Bestenpreise bei Innungswettbewerben oder Bäckereimuseum – es gäbe noch viel zu erzählen über die Schaefer aus Ottweiler. Aber vielleicht ist es am besten, Sie machen sich ein eigenes Bild...



Auch im Konditoreibereich sind Schaefer's bestens aufgestellt, wie die hauseigenen Pralinen-Spezialitäten zeigen.



30 Jahre, 3 Generationen: Der Familienbetrieb aus dem Saarland hat die Weichen für die Zukunft längst gestellt.