



BM Jochen Knörzer ist zufrieden mit dem neuen „Herzstück“ seiner Produktion, den Stikken von Sveba-Dahlen.



Wir sind wieder da!

Eine Welle der Hilfsbereitschaft trug maßgeblich dazu bei, dass die **Bäckerei Knörzer** aus Freudenstadt nur ein Jahr nach einem verheerenden Backstubenbrand am gleichen Standort wieder produziert und verkauft. BÄKO, Innung und Zulieferer trugen alle ihren Teil dazu bei, doch zuvorderst standen viel Engagement und der Wille, nicht aufzugeben.

Bäckermeister und Konditor Jochen Knörzer, seit 2003 Inhaber der gleichnamigen Bäckerei im Schwarzwald-Kurort Freudenstadt, wollte samt Familie gerade in den Winterurlaub aufbrechen, als ein Brand am Abend des Neujahrstages 2016 erst einmal für lange Zeit alle privaten und beruflichen Pläne zunichte machte. Die rasche Entdeckung des Brands und der Einsatz der Feuerwehr verhinderten Schlimmeres, aber bis dahin war – vermutlich durch den Defekt eines Kühlgeräts – bereits erheblicher Sachschaden in Millionenhöhe entstanden; die komplett ausgebrannte Produktionsstätte, das Ladengeschäft und auch die Wohnung der Bäckerfamilie im gleichen Haus konnten für lange Zeit nicht mehr genutzt werden. In dieser Situation erlebten die Knörzers eine Welle der Hilfsbereitschaft, an der Freunde, Berufs- bzw. Innungskollegen, BÄKO-Genossenschaft und kooperierende Zuliefererunternehmen gleichermaßen einen Anteil hatten.

Während die Familie bei Freunden unterkam, ging die Produktion zunächst in der Backstube

der Bäckerei Steiner im benachbarten Dietersweiler weiter, ehe dann in Dornstetten eine leer stehende Ausweichbackstube in Rekordzeit gereinigt, vorbereitet und eingerichtet werden konnte. Zudem kamen sowohl aus der Innung Freudenstadt, der Knörzer als Obermeister vorsteht, als auch von Nicht-Innungsbetrieben zahl-

reiche Hilfsangebote, sodass (trotz reduzierter Sortimentsbreite) das Lieferkundengeschäft des Betriebs keinen Einbruch erleben musste. Die BÄKO Südwürttemberg stand ihrem Mitglied mit Leihmaschinen und Beratung zur Seite, bot Lagerplatz und vermittelte beim Neumaschinenkauf. Auch den Buchhaltungs- und Finanzie-



Nicole Knörzer (Mitte) und ihr Verkaufsteam sind mit viel Engagement um die Kundschaft bemüht.

rungsservice seiner Genossenschaft lobt der Bäckermeister uneingeschränkt: „Das funktioniert super!“

Am 20. Januar 2017 fand schließlich die Neueröffnung am angestammten Standort in der Freudenstädter Bahnhofstraße statt. Das Unternehmen „rollt“ nun wieder und, besonders erfreulich: Alle 35 Mitarbeiter konnten über diese schwierige Phase hinweg gehalten werden. „Wir haben sehr viel Solidarität erlebt“, resümiert Jochen Knörzer dankbar.

Neu gestalteter Workflow

Nachdem die Idee eines Neubaus auf der „grünen Wiese“ verworfen war (Knörzer: „Ich habe gerne die Backstube hinten dran am Laden“), galt es zügig an die Neuplanung der Produktion und deren Einrichtung zu gehen. Aufgrund vorliegender Referenzen entschied sich Knörzer dafür, neben einem Bongard-Etagenofen künftig auf Stikkenöfen der „V“-Serie von Sveba-Dahlen zu setzen; 30 qm Backfläche stehen ihm nun zur Verfügung, davon 16 qm in Stikkenöfen. In der Konditorei kommt mit dem „S300“ ein kompakter Mini-Etagenofen von Sveba-Dahlen zum Einsatz, der die Abteilung unabhängiger und effizienter macht.



Tradition wiedererstanden:
Seit Januar 2017 wird in der Freudenstädter Bahnhofstraße wieder gebacken, verkauft und gelebt.

Zeitersparnis und geringen Platzbedarf nennt Knörzer als Basisargumente für den Erwerb der zwei identischen gasbetriebenen „V32“-Modelle in „Eco+“-Ausführung des schwedischen Herstellers; der Traghaken erleichtert die effiziente Reinigung. „Leise, zuverlässig, problemlos vom ersten Tag an – trotz „fliegenden Starts““, lobt der BM seine Neuerwerbungen, die er überwiegend für Brötchen und Kleingebäck, aber auch für Kuchen, Zöpfe etc. einsetzt. Hinzu kommen

technische Extras wie das „Cascad“-Dampfsystem von Sveba-Dahlen, das den Ofen in puncto Entkalkung praktisch wartungsfrei macht, und die (ebenfalls patentierte) besonders gleichmäßige Hitzeführung. Gegenüber den Vorgängern versprechen die „eco+“-Ausführungen mindestens 30% Energieeinsparung. Aufgrund der vielen neuen Anlagen in der Backstube gab es für Jochen Knörzer und sein Team innerhalb kurzer Zeit „viel zu lernen“. Vor allem



Dynamische Kühlung für Bäckereibleche

- Einstellmöglichkeit von drei Luftfeuchtigkeitsbereichen für optimale Lagerbedingungen unterschiedlicher Waren
- Präzise Elektronik in Verbindung mit hochwertigen Kältekomponenten für minimalen Energieverbrauch
- Optischer und akustischer Türöffnungs- und Temperaturalarm warnen vor Temperaturanstieg oder Kälteverlust



LIEBHERR

Qualität, Design und Innovation



1 & 2 | In der Produktion der Bäckerei Knörzer steht trotz modernster Technik Handwerkskunst immer noch an erster Stelle.

die Möglichkeiten, die die „selbstlernende“ „SD-Touch“-Steuerung der Stikkenöfen bietet, werden dabei intensiv genutzt.

Handwerkskunst im Fokus

Im Jahr 2015 feierte die Bäckerei Knörzer das 50-jährige Bestehen – 1965 wurde sie von den Eltern des jetzigen Inhabers, Ludwig und Elfriede Knörzer gegründet. Die Verarbeitung von Vollkornprodukten und Natürlichkeit standen von Anfang an hoch im Kurs, was u. a. zur Kooperation mit der Firma Schnitzer führte. Noch heute gehören die „Schnitzer-Brote“ zu den Rennern im Bio-Sortiment. „Es sind Vielfalt und Qualität unseres Angebots, die die Kunden wiederkommen lassen“, ist Nicole Knörzer überzeugt. Die gelernte Bürokauffrau leitet das Unternehmen gemeinsam mit Ehemann Jochen und zeichnet dabei u. a. für den Verkauf verantwortlich.

Anzeige



Der Bäckermeister hält einen Großteil der angebotenen Standardgetreidesorten für „überzüchtet“; aus diesem Grund denkt er auch darüber nach, das Sortiment an glutenarmen Broten und Backwaren weiter auszubauen. Sein Motto: „Ich will Handwerksbäcker sein, kein Großbäcker. Was auch die Hausfrau oder die Tankstelle können, muss ich nicht machen.“ Lieber produziere er weniger, dafür individuelle, hochwertige Handwerksprodukte. Folgerichtig werden nur natürliche Teighilfen wie z. B. verschiedene Sauerteige und Vorteige eingesetzt und in den Läden werden nur Backwaren verkauft, die im eigenen Haus hergestellt werden.

Zehn Mitarbeiter in der Produktion sorgen heute dafür, dass das Stammgeschäft mit seinem angeschlossenen Café und die Filiale im Rewe-Vorkassenbereich im Freudenstadter „Schwarzwald-Center“ mit einer breiten Produktvielfalt (30 Brot- und 15 Brötchensorten, rund 40 Kuchen/Feine Backwaren) versorgt werden. Daneben spielt das Liefergeschäft (vorwiegend an Hotels und Pensionen der Umgegend) eine substantielle Rolle im Unternehmenskonzept. Gearbeitet wird in der Backstube im Zweischicht-Betrieb, wobei das erste Team um 1 Uhr und das zweite um 10 Uhr die Arbeit aufnimmt. 25 Verkaufsmitarbeiter bringen die Ware an die Kunden, versorgen sie zudem mit Kaffee und

Snacks. Gerade der Snackbereich entwickelt sich auch hier rasant, zumal ein nahe gelegenes Schulzentrum die Nachfrage befeuert. Neben Klassikern wie belegten Brötchen und Fleischkäse sind längst auch kleine Mahlzeiten, Suppen, Pizza & Co. im Programm. Auch hierbei stehen Individualität und Regionalität im Vordergrund, stammen doch die dafür verwendeten Fleischwaren von einer örtlichen Metzgerei. Auch die Ausweitung des bereits bestehenden Frühstücksangebots (aktuell fünf verschiedene Sets) können sich die Knörzers gut vorstellen.

Langsam wieder durchstarten

Aktuell befindet sich das Unternehmen nach der Wiedereröffnung erst einmal in einer Konsolidierungsphase. Sortimentserweiterungen werden behutsam geplant; später sollen dann auch wieder verstärkt Marketing- und Verkaufsförderungsmaßnahmen, Aktionen wie das Backen mit Kindern in der Backstube sowie Projekte wie das Backen im Gemeindebackhaus im Freudenstadter Ortsteil Dietersweiler aufgenommen werden. Das dort direkt auf der Steinplatte am offenen Feuer gebackene Holzofenbrot wird sich dann sicherlich wieder großer Beliebtheit erfreuen, ebenso das Angebot an die Kunden, ihre eigenen Produkte wie in alten Zeiten im Gemeindebackhaus zu backen. [sts](#)

Info

Bäckerei Knörzer

Bahnhofstr. 34
72250 Freudenstadt

Telefon: 074 41/22 92

E-Mail: jknoerzer@baeckerei-knoerzer.org

Internet: www.baeckerei-knoerzer.org

BÄKO-Mitgliedschaft: BAKO Südwürttemberg

Gründung: 1965

Filialanzahl: 1

Mitarbeiter: 35

