



Begründer der Familientradition: Ludwig Wiedemann am Backofen seiner Ihringshäuser Bäckerei im Jahr 1950.

Foto: privat/ah

## Tradition auch beim Brot

Bäckerei Wiedemann besteht seit 60 Jahren in Ihringshausen – Umbau geplant

VON MICHAEL SCHRÄER

**FULDATAL.** Handwerk hat Tradition, bei der Bäckerei Wiedemann seit 60 Jahren. Der Familienbetrieb wird in dritter Generation von Jörg Wiedemann und dessen Ehefrau Bärbel geführt. Die wollen weitere Jahrzehnte die Menschen in Ihringshausen mit frischem Brot und Kuchen versorgen, den Standort an der Veckerhagener Straße noch attraktiver machen. Sie investieren 75 000 Euro in einen Umbau des Firmensitzes.

In der gegenwärtigen Zeit vielleicht ungewöhnlich, meint der Bäckermeister. Der 44-Jährige hofft aber, dass die Hauptstraße durch den Ortskern umgestaltet wird. Sich dann „kundenfreundlicher präsentiert und Menschen zum Verweilen einlädt. Davon wollen wir mit einem schönen, modernen Laden profitieren“.

### Neuer Tresen

Der Verkaufsraum soll vom 28. Februar bis 12. März komplett neu gestaltet werden. Regale weichen drei Tischen, damit Kunden in aller Ruhe belegte Brötchen, Kaffee und Kuchen genießen können. Gastronomisches Flair, angenehme Atmosphäre, die soll es geben. Aber „wir bleiben eine Bäckerei, werden kein Bistro“, betont der 44-Jährige. Während des Umbaus gibt es Brot

und Kuchen aus einem Verkaufswagen vor dem Haus.

Veränderungen hat es in 60 Jahren Firmengeschichte mehrere gegeben (siehe Hintergrund), die Ludwig Wiedemann mit seiner Frau Luise Ende 1948 begründete. Der startete mit seiner Bäckerei zunächst an der Niedervellmarschen Straße. Sohn Dieter übernahm den Betrieb 1969. Enkel Jörg Wiedemann trat 2006 in dessen Fußstapfen.

Ein Schritt, der nicht von Anfang an geplant war, sagt der 44-Jährige. Nach dem Abitur an der Goetheschule sei die Bäckerlehre als berufliche Absicherung gedacht gewesen. Mit einem Abstecher von sechs Monaten zum Café Paulus in Kassel, um mehr über Konditorei zu lernen. Nach einigen Jahren Praxis im Familienbetrieb wollte Jörg Wiedemann eigentlich Betriebswirtschaft studieren. Um dann in die Backbranche, aber nicht nach Ihringshausen zurückzukehren. Seine Frau habe den Aus-



Setzt auf Naturprodukte: Bäckermeister Jörg Wiedemann in seiner Backstube mit Blechen voller vorbereiteter Stücke aus Blätterteig.

Fotos (2): Schrärer

schlag gegeben, dass er in dritter Generation die Familienbäckerei übernahm.

Und die halte sich an einem Markt, in dem viele kleinere Betriebe aufgeben mussten, drei waren es in Ihringshausen. Große Bäckereien mit vielen Filialen und Billiganbieter beherrschten die Szene. Traditionelle Bäckereien können gegen diese beim Preis nicht konkurrieren. Sie müssen laut Wiedemann „mit Qualität, Frische und freundlichem Service punkten“.

Der 44-Jährige setzt zum Beispiel auf das ursprüngliche Alt-Ihringshäuser Bauernbrot, verwendet dunkle Mehle und ausschließlich natürliche Zusatzstoffe, möglichst aus der Region. Und er bietet ein breites Kuchen- und Tortensortiment.

Zur Eröffnung nach dem Umbau am 13. März soll das 60-jährige Bestehen gefeiert werden. Auch mit einer Jubiläumstorte, die Stück für Stück für einen guten Zweck verkauft wird.

### HINTERGRUND

#### Die Bäckerei Wiedemann

Ende 1948 eröffnete Ludwig Wiedemann seine Bäckerei an der Niedervellmarschen Straße. Bereits 1953 siedelte der Betrieb an den heutigen Standort Veckerhagener Straße 78 um.

Ab 1969 übernahm Sohn Dieter die Bäckerei. Der kaufte 1981 das Nachbargebäude und baute Backstube und Verkaufsraum um.

In dritter Generation führt Jörg Wiedemann den Familienbetrieb seit 2006.

Der Bäckermeister beschäftigt fünf Mitarbeiter in der Backstube und fünf im

Verkauf. Die Bäckerei Wiedemann fährt mit einem Bäckerwagen zweimal in der Woche nach Rothwesten, Knickhagen und Wilhelmshausen und beliefert dort die Einwohner.

Außerdem werden in Ihringshausen zwei Verkaufsstellen bei der Fleischerei Schomberg und der Aral-Tankstelle Popp mit Backwaren beliefert. Torten der Bäckerei werden auch im Eiscafé in Ihringshausen angeboten, das von Jörg Wiedemanns Schwester Nadja geführt wird. (mic)



Verkaufsschlager: Das nach altem Rezept hergestellte Bauernbrot (links) und ein Vollkornbrot präsentiert Bärbel Wiedemann.