




THEURER

EIN BÄCKERMÄRCHEN

SEIT 2019

DER FRISCHGEBACKENE RÜCKBLICK
MIT CHARAKTERSTARKEM EINBLICK



**JEDE VERÄNDERUNG
BRAUCHT JEMANDEN,
DER SIE ANPACKT.**


THEURER

Schmeckt mir lieber.

Im Jahr 2019 haben wir, Markus und Elke Sigle, als Familie die Bäckerei THEURER übernommen und alles neu gemacht: neue Optik, neuer Spirit, neues Brot. Denn wer verbessern will, muss verändern können. Unser Ziel war es, die Ärmel hoch- und die Bäckerwelt umzukrempeln. Und das haben wir geschafft - dank unseren treuen Kunden und dem unermüdlichen Einsatz unserer Mitarbeitenden.

In der Phase des Umbruchs haben wir investiert: in unsere Produkte, in unsere Standorte und natürlich in unser Team. Denn es war und ist uns wichtig, alle abzuholen, mitzunehmen und von unserem neuen Kurs zu überzeugen. Und auch, wenn es nicht immer einfach war und der ein oder andere unseren Weg nicht mitgegangen ist, können wir heute mit Stolz sagen: Es ist uns gelungen! Mit Weitblick haben wir THEURER für die Zukunft gerüstet, in der die nächste Generation bereits in den Startlöchern steht.

Und weil wir nicht vorhaben, mit der Veränderung aufzuhören, ja hungrig auf Neues sind, freuen wir uns schon jetzt darauf, unser Unternehmen, unsere Werte und unsere Ideen gemeinsam weiter voranzubringen. Doch bevor wir an kommende Chancen denken, blicken wir auf den folgenden Seiten zurück - auf unsere Anfänge, auf Hürden und Höhepunkte, auf unser gemeinsames Schaffen.

 **Markus, Elke &
Matthias Sigle**

ALLES HAT NEN ANFANG NUR DAS BROT HAT ZWEI.



-LICH WILLKOMMEN
ZUM GEMEINSAMEN AUFTAKT





**WIR HABEN DA
WAS VERÄNDERT ...**



THEURER

Schmeckt mir lieber.

Vereint „Schmeckt mir besser“ und „Mag ich lieber“ zu einem ungewöhnlichen Bekenntnis, das unser Backverständnis mit den Kundenwünschen geschmackvoll verbindet. So klingt der feine Unterschied.

WO MAN HINSIEHT:

100% HANDWERK





AUS ALT MACH NEU







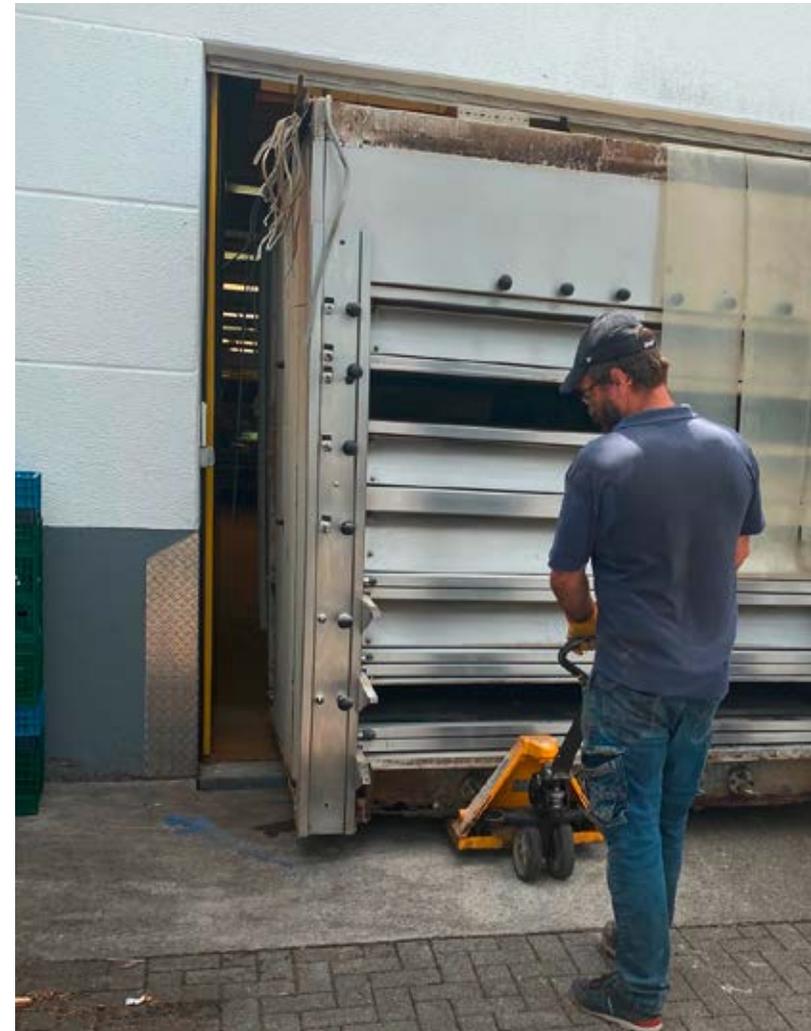




AUS HOFMEISTER MACH THEURER:
WIR ÜBERNEHMEN SECHS FILIALEN.



NEUE TECHNIK
FÜR NOCH BESSEREN GESCHMACK





**ES GIBT
KEINE ZWEITE CHANCE
FÜR DEN ERSTEN
EINDRUCK.**



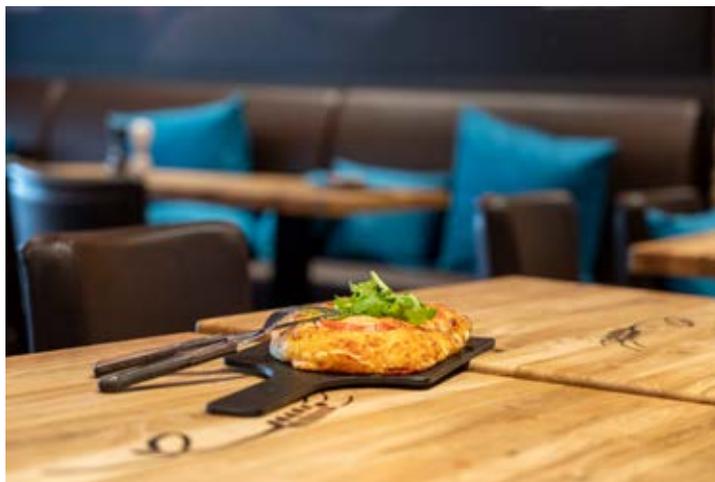
EIGENTLICH WÜRDEN WIR
ES LIEBER
BEHALTEN.

Aber es ist nunmal die Aufgabe des Bäckers, sein Brot gehen zu lassen, richtig?
Alle unsere wundervollen Charakterbrote schicken wir jeden Morgen auf Genussreise -
und wir sind stolz, wenn jedes einzelne sein Ziel erreicht:
Sie geschmacklich glücklich zu machen.

NICHTS
LIEBER
ALS DAS

Theurer
THEURER
Schmeckt mir lieber.





ALLES MUSS MAN
SELBER
MACHEN.





Handwritten logo
THEURER
Schmeckt mir lieber.

BÄCKEN

WIR SUCHEN DICH



OB TO GO ODER TO STAY:

GASTFREUNDSCHAFT BEGINNT AUF DEN ERSTEN BLICK.

Mit starker Kommunikation in Wort und Bild und besonders im Raum heißen wir unsere Kunden willkommen.

Das Geheimnis jedes guten Gastgebers ist es, erstens Erlebnisräume für seine Kunden zu schaffen. Zweitens keine Kunden - sondern Gäste. Und drittens auf die individuellen Bedürfnisse dieser Gäste einzugehen. Denn der erste Blick, das erste Wort, der erste Duft, der erste Biss entscheidet.





THEURER

Schmeckt mir lieber

THEURER

THEURER



LÄNGER!

THEURER
Brot & Backwaren

Item	Price
STREIFEN	1,70



THEURER
Schmeckt mir lieber.



KAFFEE

ESPRESSO	1,80
KAFFEE	1,30
MILCHKAFFEE	2,40
KAKAO	2,10
LAFFE MACCHIATO	2,80
TEESORTEN	1,90

TO GO

KAFFEE	2,10
XL	2,60
MILCHKAFFEE	2,40
CAPPUCCINO	2,70
XL	3,10
LAFFE MACCHIATO	2,80
XL	3,20

LIEBER MAL ETWAS NEUES?
BROTTSCHAFTEN
WENN LIEBER NEUR
GESCHMACKS-
VEREIN





THEUREK

Schmeckt mit Liebe!

VOLLE HINGABE
EIGEN
BIMBACK

1.50



EIN BLICK IN DIE BACKSTUBE





IMMER HINEIN IN DIE GUTE BACKSTUBE

Wir backen mit dem höchsten Anspruch an uns selbst - und mit einer eigenen Handschrift in Sachen Geschmack. Damit geben wir unseren Backwaren immer das entscheidende Quäntchen mehr: mehr Qualität, mehr Zeit, mehr Charakter.



UNSER HANDGEMACHTES SORTIMENT





GUT DING WILL **ANSPRUCH** HABEN



Markus Sigle ist als Geschäftsführer bei der Bäckerei THEURER mit dem Anspruch angetreten, alles besser zu machen. Dementsprechend erwartet er Höchstleistungen - vor allem von sich, jedoch auch von euch, seinen Mitarbeitern.

Als Chef weiß er, dass es für euch nicht immer einfach ist, seinen Ansprüchen gerecht zu werden und schätzt euren Einsatz dafür umso mehr: Denn ihr geht den Mehr-Weg, gebt jeden Tag euer Bestes, um die Qualität des THEURER Sortiments nachhaltig zu verbessern.

Als Chef, der sein Herz auf der Zunge trägt und sich gerne konstruktiver Kritik annimmt, freut sich Markus Sigle über eure ehrlichen Stimmen zu seinem Führungsstil:

„ER IST KRANKHAFT QUALITÄTSVERNARRT.“

„HART, ABER FAIR.“

„NIE ZUFRIEDEN!“

„FAMILIE SIGLE IST NICHT NORMAL. SIE IST IMMER 24 STUNDEN FÜR UNS DA. UND DAS SIEBEN TAGE DIE WOCHE.“



UNSER HERZSTÜCKE

PFALZ RIESE



KLEINE BROTSHOW:
UNSERE FRISCH GEBACKENEN
HANDWERKSHELDEN

HANDWERK? EHRENSACHE, SOWIESO.

Aber hey - was ist mit Charakter, mit Fairness, mit den Feinheiten der Kunst? Dafür brennen wir bei THEURER. Dafür rebellieren wir gegen Einheitsbrot. Mit jeder Faser unseres Bäckerherzens. Und darum wollen wir mit frischen Charakterbroten die Herzen unserer Kunden erobern.

BLACK TIGER



WENIGER IST MEHR

Habt ihr schon mal von „Minimalismus“ gehört?

Ein sehr interessantes Lebenskonzept.

Aber vor allem: das einzig wahre Brotrezept!

Wir halten uns an das so einfache wie knifflige

Weniger-ist-mehr-Prinzip. Weniger Zutaten =

mehr Geschmack und Charakter. Aber das bedeutet

halt auch: mehr Zeit, mehr Aufwand, mehr Hand-

werk. Das ist es uns wert. Denn wir möchten das

beste Brot backen, das man für Geld kaufen kann.

100%
CHARAKTER-
BROTE



OFEN- REBELL



BELLA BIANCA



PIERRE

Warum ihr hier nur Brot seht?
Weil es uns besonders am Herzen
liegt, wir gerne groß denken und
Brot die Basis allen Backens ist.
Doch natürlich kriegen wir auch
Kleines gebacken. Und das so gut,
dass wir zu den besten Bäckereien
in Deutschland zählen.

DIE NEUZUGÄNGE IM SORTIMENT

STOLZ BEDEUTET:

ALLES MUSS MAN
SELBER MACHEN ...



... SCHLIESSLICH HÖRT HANDWERK
NICHT BEIM BROT AUF.



„DIE THEURER-UHR STEHT NIEMALS STILL“

Wir backen rund um die Uhr, 364 Tage im Jahr mit dem höchsten Anspruch an uns selbst - und mit einer eigenen Handschrift in Sachen Geschmack. Damit geben wir unseren Backwaren immer das entscheidende Quäntchen mehr: mehr Qualität, mehr Zeit, mehr Charakter. Beim Brot hören wir dabei nicht auf! Unsere Berliner und Winzerstollen sind schon jetzt eine echte Handwerkswucht.

HIMMMMMHHH
BEERLINER
MIT REINSTER
HIMBEER-HOLUNDER-MARMELADE
UNTER DER HAUBE!
100%
EIGENE
HERSTELLUNG!

THEURER
Schmeckt mir lieber.

baeckerei-theurer.de

NEU!
ROBÄRTO
DAS BÄRLAUCH-TOMATEN-CIABATTA
BÄRENHUNGER?
JETZT
PROBIEREN!
THEURER
Schmeckt mir lieber.

baeckerei-theurer.de

Hol dir
Abwechslung
in die frisch
gebackene
Grillsaison!

BROT
SO VIEL DU
GRILLST

THEURER
Schmeckt mir lieber.

**ZWIEBEL
KUCHEN
ZEIT**

MIT
SPECK
ODER
OHNE

SO HERZHAFT
KANN EIN KUCHEN SEIN!

THEURER
Schmeckt mir lieber.

baeckerei-theurer.de

NEU!

**MARONEN
BROT**

LIEBLING
DER SAISON!

Mit besten Maronen
aus Südfrankreich
- und frischen Walnüssen -

THEURER
Schmeckt mir lieber.

baeckerei-theurer.de

- LIEBLING AUS DEM -

**WINZER-
WONDERLAND**

DER WINZERSTOLLEN
mit Riesling aus dem wunderbaren Weiland Pfalz
wärmt im Winter von innen - butterzart & aromatisch

Jetzt
probieren!

MIT FRÜCHTEN AUS DEM
72-STUNDEN-RIESLINGBAD

THEURER
Schmeckt mir lieber.

baeckerei-theurer.de

„UND DANN, UND DANN FÄNGT DAS
GANZE PLÖTZLICH ZU WANKEN AN“

Die Welt stand Kopf, Anfang 2020,
und irgendwie tut sie es noch immer.
Wir wurden ausgebremst, unsere
Routine durchbrochen.

Doch wir haben weitergemacht,
uns nicht entmutigen lassen, die
schwierige Situation ohne jegliche
finanzielle Zuschüsse gemeistert.
Gemeinsam haben wir an Werten
festgehalten, die auch in der Krise
Bestand haben: Menschlichkeit,
Rücksicht und Vertrauen.

WIR HALTEN ABSTAND
UND
WIR HALTEN
ZUSAMMEN.

Wir sind
und bleiben
für Sie da!

Liebe Kundinnen und Kunden,
liebe Freunde des frischen Backwerks,

als Bäckerei mit Stammsitz in Ludwigshafen verstehen wir es in diesen Zeiten als unseren
Auftrag, in besonderer Weise für Sie da zu sein. Wir geben alles, um Ihre Gesundheit zu schützen.
Wir versorgen Sie mit wichtigen Lebensmitteln. Alles, was wir tun, ist aus der Region für die
Region – und immer von Herzen:

- In jeder Filiale bieten wir unsere Produkte natürlich gut verpackt zum Mitnehmen an
- Die Kaffee- und Kuchenpreise haben wir für diese Zeit deutlich reduziert –
ein Stückchen oder Schlückchen Glück für alle
- Zur Bevorratung bieten wir nicht nur unser Brot mit langer Frischhaltung an, sondern auch
selten gewordene Waren wie Backstubenmehl, Nudeln, Eier, Milch, Bäckerhefe, Butter und
unsere Herzblut-Aufstriche

Herzlichen Dank an dieser Stelle an unser tapferes Theurer-Team. Gemeinsam halten wir uns an Werte,
die auch in der Krise Bestand haben: Menschlichkeit, Rücksicht – und Vertrauen. Wir sind überzeugt,
jeder kann in dieser Zeit etwas dafür tun, dass uns das Gute und die Freude im Leben erhalten bleiben.
Denn wenn alle ihr Bestes geben, bekommt jeder etwas Gutes zurück. Von Menschen für Menschen.

Wir geben aufeinander Acht. Wir halten Abstand.
Und wir halten zusammen.

Bleiben Sie gesund,

Markus & Elke Sigle



Theo Theurer GmbH
Saarburger Straße 17 • 67071 Ludwigshafen
baeckerei-theurer.de




THEURER

Schmeckt mir lieber.

Wir haben aufeinander achtgegeben, Abstand und doch zusammengehalten.
Wir haben unsere Kunden mit wichtigen Lebensmitteln versorgt
und ihnen selbst in diesen schweren Zeiten mit der nötigen Portion Humor
ein Lächeln auf die Lippen gezaubert.



VON UNS FÜR EUCH

AUCH DAS BESTE BROT VERKAUFT SICH NICHT VON SELBST

Liebe Mitarbeitende, ihr seid unser Fundament, unser tapferes Team, das dafür sorgt, dass hinter den Kulissen und hinter den Theken der Laden läuft, das sich selbst in angespannten Situationen stets von seiner Sonnenseite zeigt - und ohne das unser gemeinsamer Erfolg ausbliebe. Deswegen lassen wir keine Gelegenheit aus, um deutlich zu machen, wie viel ihr uns wert seid.





**DIE BESTEN BACKWAREN
FÜR DIE BESTEN KUNDEN**



Mit frischen Charakterbroten, feinen Kuchen und fairem Kaffee haben wir die Herzen unserer Kunden im Sturm erobert. Wir freuen uns täglich über die glücklichen Gesichter und treuen Genießer und geben liebend gern ein Stück zurück.

DAMIT WIR AUCH IN ZUKUNFT SAGEN ... SCHMECKT MIR LIEBER

Im Verkauf, in der Produktion und in der Organisation bieten wir ein spannendes Umfeld mit außergewöhnlichen Entwicklungsmöglichkeiten.

Als Ausbildungsbotschafterin der Handwerkskammer Rheinland-Pfalz hat Elke Sigle ein Auge darauf, dass die Ausbildung im Betrieb eine besondere Wertschätzung erfährt. Denn nur mit motivierten jungen Menschen können wir in eine erfolgreiche Zukunft blicken. In diesem Zuge freuen wir uns ebenfalls sehr über den Einstieg unseres Juniorchefs Matthias Sigle.



Wir setzen auf zeitgemäße Kommunikationsmittel und digitale Angebote und haben die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden stets im Blick.

Unsere THEURER Webapp funktioniert auf dem Rechner genauso gut wie auf dem Smartphone! In unserer digitalen Filiale kann man aktuell zwar noch nicht einkaufen, aber das gesamte Sortiment mit den Augen verschlingen. Und per Push-Nachricht wird man benachrichtigt, sobald es Sonderangebote in der Lieblings-Offline-Filiale gibt. Bei der Entwicklung der App haben wir an alles gedacht - bis hin zur Information darüber, dass viele unserer Produkte vegan sind.



**JETZT GEHTS
APP!**



Unsere Brote und Brötchen, Kuchen, Zöpfe und süßen Teile kommen bei der Kundschaft gut an. Weit weniger beeindruckt zeigen sich unsere Besucher jedoch von der Tatsache, dass viele dieser Backwaren von Natur aus vegan sind. Das hat zur Folge, dass wir in unseren Filialen mittlerweile auf die explizite Kommunikation dieser Eigenschaft verzichten.

FÜR DEN GUTEN ZWECK

UNSERE MITMENSCHEN SIND UNS LIEB UND THEURER

Für uns als Handwerksbäcker ist es eine echte Herzenssache, uns für soziale Belange einzusetzen. Aus diesem Grund haben wir die Spendenaktion „THEURER's Herzenssache“ ins Leben gerufen, mit der wir das St. Marienkrankenhaus in Ludwigshafen unterstützen.



THEURER'S
**HERZENS
SACHE**

Spendenaktion für die
NEUE KINDERSTATION
des St. Marienkrankenhauses

HERZENS
BROT



UND WEIL'S SO SCHÖN IST: ZAHLEN, BITTE!


32 FILIALEN,
22 DAVON MIT CAFÉ

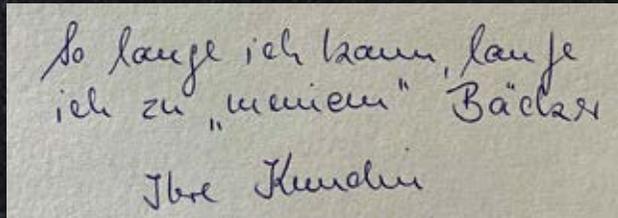

298 MITARBEITER, DAVON 12
AUSZUBILDENDE


70.000 VERKAUFTE BACKWAREN TÄGLICH
UND DAMIT GLÜCKLICHE KUNDEN

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN:

GLÜCKLICHE KUNDEN

Das schönste Lob und damit die größte Wertschätzung unserer Arbeit ist und bleibt das unserer Kunden.



ECHTE GOURMETS

Das Magazin „Der Feinschmecker“ ist begeistert vom einzigartigen Geschmack unserer herzhaften Backwaren und süßen Leckereien.

HUNGRIGE MEDIEN

Unser Schaffen wird auch von der Presse honoriert.





HELDEN DER NACHT

Bevor wir unsere Produkte in unsere Filialen und dann weiter auf große Reise - bis auf die Teller unserer Kunden schicken - ist unsere Backstube ihr Zuhause.

Hier machen wir die Nacht zum Tag: Um Mitternacht beginnen wir mit der Produktion unserer feinen Backwaren, mit denen wir unseren Filialbesuchern den Tag versüßen. Bis um 4 Uhr laufen die Arbeiten auf Hochtouren. Sobald die ganze Backstube von feinem Duft erfüllt und alle Kisten gepackt sind, heißt es für unser Bäcker- und Konditorenteam Feierabend, während der Spaß für unsere übrigen Mitarbeitenden erst beginnt.

Manchmal nehmen sich bekennende Genießer die Zeit, uns in unseren heiligen Hallen zu besuchen - so wie die Journalisten des TOP MetropolJournal. Wie sie die gemeinsame Nacht mit uns erlebt haben, könnt ihr auf den folgenden Seiten nachlesen.

Der Chef, wie er leibt und lebt - mit strengem Blick betreut Markus Sigle die Produktion





0.00 Uhr: Die Kisten warten darauf mit leckeren Backwaren befüllt zu werden



4.00 Uhr: Die Backstube steht voll – unsere fertigen Produkte sind abfahrbereit.



BÄCKEREI THEURER: „BACKEN, WIE VOR HUNDERT JAHREN“ IM TAKT DES 21. JAHRHUNDERTS



„Backen, wie vor 100 Jahren“ ist das Credo der Bäckerei Theurer in Ludwigshafen. Was so einfach klingt, birgt jedoch einen unschätzbaren Aufwand bei Produktion und Logistik und nur wer genau weiß, wie man das macht, kann sich erlauben, eine Qualität dieser Güte zu vernünftigen Preisen zu produzieren und anzubieten.

Markus Sigle, (Foto: Elke, Markus und Matthias Sigle) Bäcker aus Leidenschaft und seit über 30 Jahren, unter anderem auch als Berater und Betriebsleiter für große Bäckereibetriebe tätig, kam vor rund drei Jahren mit seiner Familie - Frau und Sohn sind ebenfalls aus der Branche - aus ihrer schwäbischen Heimat nach Ludwigshafen, um hier das Unternehmen Theurer zu übernehmen. Jedoch musste veraltete Technik nach und nach ersetzt werden, um den Qualitätsansprüchen und einem reibungslosen Betriebsablauf garantieren zu können und das Unternehmen auf die nächsten Jahrzehnte gut aufzustellen. Allein im November investierte das Unternehmen fast eine Mio. Euro und für die kommenden Jahre fallen insgesamt weitere 5 Mio. für die Modernisierung an. Aber Markus Sigle ist von Natur aus zuversichtlich und sieht bereits erste große Erfolge. Wie sein Erfolgskonzept in der realen Umsetzung funktioniert, durfte ich an einem Freitagmorgen im Backhaus live miterleben. Ein unvergessliches Erlebnis ...

(thh) Also, es ist Freitag, der 5. November, 00.00 Uhr. Ich stehe auf der Matte - mein „Dienstbeginn“ in einem ganz besonderen Produktionsbetrieb: Im Backhaus der Bäckerei Theurer in Ludwigshafen.

Für mich ist es mitten in der Nacht, für Markus Sigle, der mich mit einem breiten Lachen herzlich begrüßt, ist es der ganz normale Beginn eines Arbeitstages - einer von 364 im Jahr, denn am 1. Januar bleibt die Backstube zu.

Noch ahne ich nicht, was mich gleich in der „Backstube“, wenn ich an dieser Stelle ein letztes Mal die verkleinernde Form aus alter Zeit verwenden darf, erwarten wird, wenn sogleich unzählige emsige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen um mich schwirren, wie die Bewohner in einem Ameisenhaufen, bei dem aber dennoch jeder seinen Weg und seine Aufgabe präzise und minutiös getaktet zu wissen scheint.

Juniorchef - so steht es auch auf seinem T-Shirt auf dem Rücken - Matthias ist schon aktiv und schiebt einen Backwagen voller Brötchen, Süßteilchen und Broten in die Öfen. Zwischen 25 und 70 Minuten brauchen die Backwaren bei 250 bis 270°C, bis aus einem blassen Teig, ein herrlich duftendes Backwerk wird.

Die Wägen sind vorgerichtet und werden nun aus den Aromaräumen geholt. Die vor-

gefertigten Backwaren wurden am Tag zuvor hergestellt und müssen nun noch in die riesigen Backöfen geschoben werden. 1000 Brötchen werden so in einem Gang in einem Ofen fertiggebacken, 154 Brote bei enger Belegung. Wenn die Zeit abgelaufen ist, geben die Öfen schrille Warntöne von sich, damit auch keine Teigwaren zu lange „gegrillt“ werden. Bei acht Öfen kann man sich vorstellen, welches Getöse da im Minutentakt zu hören ist. Aus allen Ecken kommen dann die Mitarbeiter und verschieben die Wägen aus den Öfen zur Packstation, die Wägen mit frischen, noch zu backenden Teilchen aus den Aromaräumen und ganz zwischendurch auch noch spezielle Backwaren zu den Sonderstationen.

Hierzu gehört die Laugenbrötchen- und Stangen-Station: hier werden die Teigteile in eine Maschine gelegt, die sie dann in die Lauge taucht. Am Ende steht wieder Matthias Sigle, der mit einem Messer alle Teile von Hand einritz, damit sie ihre klassische Form mit dem Kreuzschnitt auf der Oberseite erhalten.

An einer weiteren Station werden Berliner in eine Maschine gepackt, in der die Teigteile auf dem Fett schwimmen und dann automatisch gewendet werden. Auf diese



Weise entsteht der bekannte „weiße Kragen“ in der Mitte. Markus Sigle ist dieser Kragen aber nicht perfekt genug - er hat nun eine Maschine bauen lassen, die die Berliner einmal kurz ganz unter die Aus-Backfett-Oberfläche drücken. Dadurch wird der Kragen knuspriger und bekommt eine schönere Farbe. Sigle - ein Perfektionist - was man auch daran erkennen kann, dass es diese Maschine bisher noch nicht gibt und folglich noch niemand darauf gekommen ist, den „Berliner-Kragen“ zu optimieren.

68 verschiedene Produkte in rund 80.000 Teilen entstehen jeden Werktag in diesem Backhaus, an Wochenenden auch schon mal das Doppelte. 12 Mitarbeiter sorgen dabei für einen (zumeist) reibungslosen Ablauf. Weitere 12 Mitarbeiter sind für die Logistik zuständig. Neben 8 Reinigungs- und Verwaltungskräften, arbeiten fast 260 Mitarbeiter und vor allem Mitarbeiterinnen im Verkauf in den 32 Filialen, die sich von Hockenheim über Mannheim, Ludwigshafen und in die Pfalz bis Kirchheim-Bolandern verteilen. 7 Filialen hat Sigle von der Bäckerei Hofmeister übernommen, 13 eigene Filialen hat er neu eröffnet.

Während es beim Backbetrieb und nun immer mehr auch bei der Kommissionierung emsig zugeht, beginnt nun auch der Vorbereitungsbetrieb in der Teigherstellung für den nächsten Tag, oder auch Tage, denn Sigle gibt seinen Teigen Zeit zum Reifen. „Ein guter Sauerteig braucht 18 Stunden, bis er perfekt ist. Wenn ich ihn ein bis zwei Tage

ruhen lasse, wird er bekömmlicher und saftiger. Außerdem - und das weiß kaum jemand - enthält er weniger Gluten und ist dadurch auch zum Teil für Allergiker genießbar.“, erklärt Sigle, warum seine Teige Zeit brauchen - und er sie ihnen auch gerne gibt!

Alle seine Rezepte hat er selbst entwickelt und arbeitet dabei vollkommen ohne Backzusätze, Konservierungs- und Hilfsmittel. „Bei uns gibt es keine Fertigbackmischungen, wie sie von vielen anderen Bäckereien benutzt werden. Unsere Teige sind natürlich und frei von Chemie. Dabei lege ich größten Wert auf regionale Lieferanten. Ich weiß genau, wo meine Mehle und andere Stoffe herkommen - nämlich aus der Pfalz! Nur bei einem Brot, dem <Bella Bianca>, beziehen wir das Mehl von einer Mühle aus Palermo, denn nur da gibt es dieses herrliche Weißmehl, das unser <Bella Bianca> zu einem außergewöhnlichen Brot macht!“

Diese Feinheiten sind es wohl auch, die Sigles Backhaus ausmacht: Die Liebe zum Produkt, die Liebe zum Detail und die Liebe zur Arbeit mit einem natürlich hergestellten Backwerk der Sonderklasse, das man wirklich schmeckt!

Es ist inzwischen nach 3.00 Uhr und die emsigen Arbeitstätigkeiten verlagern sich von den Öfen auf die Vorbereitungen der Teige für die nächsten Tage und die Herstellung feinsten Torten und reichlich süße Teilchen. Elke Sigle, gelernte Konditorin, steht



aus Leidenschaft mit am Tisch mit feinsten Bienenstichen und beträufelt diese mit Mandeln. Anschließend liegen dutzende Nougat-Kringel parat, um von ihr mit Schoko-Sauce verschönert zu werden. Außerdem entstehen hier täglich 40 Schwarzwälder Kirschtorten, unzählige Nusszöpfe, Apfel- und Käsekuchen. Besonders die Käsekuchen, die in einer Holzform gebacken und ausgeliefert werden sind bei Theurer der Renner. Elke Sigle strahlt bei jedem Stück Kuchen, das sie verziert, weil es ihr Freude macht diese wunderbaren Backwaren zu produzieren. „Das wird nie langweilig und es macht einfach Spaß, dem Ganzen seine persönliche Note zu geben. Andere bieten Schnitten an, weil sie einfacher zu handhaben sind, bei uns gibt es die klassischen Kuchenstücke, weil es die Kunden lieben und weil wir damit ein bisschen anders sind!“, beschreibt Elke Sigle ihre aufwändige Handarbeit am süßen Objekt.

Handarbeit wird hier überall groß geschrieben. Die zahlreichen Maschinen sind dazu da, die Arbeit zu erleichtern, sie mischen Zutaten, wiegen ab und portionieren, aber schon beim händischen Umschlagen des Hefeteiges ist wieder ein Bäcker am Werk und macht das mit viel Gefühl ...

Neben den üblichen Backwaren, bei denen aber auch ständig Neues hinzukommt und interessante Alternativen einladen, alles einmal auszuprobieren (was ich übrigens sechst Stunden lang auch durfte ...), stehen in den Theurer-Filialen auch zahlreiche frisch und von Hand belegte Snack-Brötchen - belegt mit feinsten Wurst aus

regionalen Metzgereien, mit Frikadellen sowie vegetarisch mit Käse, Mozzarella, oder aber mit einer hausgemachten Döner Einlage - lecker! Gerade bei Filialen in Geschäftslagen erfreuen sich die schmackhaften Imbiss-Pakete als beliebte Mittagssnacks.

Es ist inzwischen nach 4.00 Uhr und die Fahrer rücken mit ihren LKW an die große Rampe. Das Verladen beginnt und wenn man sich an den leeren Kommissionierungsbereich zu Beginn der Schicht erinnert, ist man nun von den Türmen mit feinsten Köstlichkeiten aus dem Backhaus gefüllter Kunststoff-Etagen, überwältigt. In Windeseile ist der Raum aber wieder leer und die mit Liebe und von Hand gemachten Spezialitäten von den Sigles unterwegs in alle Himmelsrichtungen zu den 32 Filialen in der Kurpfalz. Nun ist es Zeit für eine kurze Pause und Markus Sigle lädt mich ein - nein er fordert mich geradezu auf - einen frisch gebackenen Berliner zu probieren. Eine Geschmacksexplosion! Zart und fluffig, leicht lauwarm und gefüllt mit feinsten Holunder-Marmelade zergeht der frischeste aller Berliner auf der Zunge. Welch ein grandioser Abschluss eines einzigartigen, ereignisreichen und unvergesslichen Reportagetages in einer ganz besonderen Backstube - jetzt habe ich es doch wieder gesagt - aber es ist halt irgendwie doch wie vor hundert Jahren ...





THEO THEURER GMBH, SAARBURGER STRASSE 17, 67071 LUDWIGSHAFEN