



05:00

Damit die Brötchen ganz frisch auf dem Frühstückstisch landen, arbeitet das Team der Backstube in den frühen Morgenstunden auf Hochtouren.

Anschließend liefern die Fahrer des Neuenkirchner Unternehmens die leckeren Backwaren an die insgesamt 16 Schlumbohm-Filialen.



**BÄCKEREI SCHLUMBOHM: TRADITIONSBETRIEB MIT MITTLERWEILE 16 FILIALEN LIEFERT BESTE QUALITÄT**

## Ab 5 Uhr frisch aus der Backstube

Um 5 Uhr in der Früh, wenn Morgenmuffel noch vom Frühstück träumen und Frühaufsteher dafür schon den Tisch decken, ist in der Backstube in Neuenkirchen fast schon „Feierabend“: Denn hier hat das Team der Bäckerei Schlumbohm den Hauptteil seiner Arbeit bereits erledigt, damit die knackigen Brötchen und duftenden Brote sowie feine Kuchenspezialitäten in den kommenden Stunden bei den mittlerweile 16 Standorten im gesamten Heidekreis sowie in den Landkreisen Celle und Rotenburg in den Verkauf gehen können - und das natürlich ganz frisch, damit Kunden schon zum Frühstück schmecken können, welche Leckereien klassisches Bäckerhandwerk aus ausgesuchten Zutaten „zaubern“ kann.

Denn in der Backstube am Stammsitz des alteingesessenen Betriebes wird Tradition noch groß geschrieben - und das in einer gelungenen Symbiose mit der Moderne und ihren technischen Möglichkeiten: So kommen in der Bäckerei heute unter anderem computergesteuerte Anlagen zum Einsatz, die aus großen Silos die im Rechner hinterlegten Rezepte perfekt abmischen können. Bereits gegen 2 Uhr starten die Teigmacher mit den Vorbereitungen. „Wir machen hier übrigens unseren hauseigenen Sauerteig“, erklärt Christine Kraher, die heute zusammen mit ihrem



Mann Peter Kraher das Unternehmen leitet. Sind die Zutaten vermischt, hat der Teig „Pause“ und die Hefe darin darf „arbeiten“. „Wir lassen dem Teig die nötige Zeit zum Aufgehen“, so Kraher, denn auch das zeichne das Handwerk im Vergleich zur industriellen Herstellung aus. Viel Erfahrung und ein geschultes Auge brauche es für entsprechende Qualität - und das an allen Stationen von der Organisation und Planung im Büro bis hin zu den Fachkräften und Helfern in der Backstube, erläutert Kraher: „Und am Ofen läuft dann alles zusammen.“

### 40.000 Berliner zu Silvester

Sie und ihr Mann führen heute das Unternehmen, das auf eine fast 190jährige Geschichte zurückblicken

kann: 1830 gründete das Ehepaar Anna Maria und Friedrich Christopher Wilhelm Schlumbohm die Neuenkirchner Bäckerei, aber erst 1905 begann mit der Übernahme des Betriebes durch Urenkel August Schlumbohm die eigentliche Entwicklung zum größeren Erfolg. Neben Vollkornbrot zählten Honigkuchen zu den damaligen Spezialitäten, und die exportierte die Bäckerei dank einiger Kontakte sogar bis nach Spanien sowie Chile und Peru. Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs, in dem die Firma als sogenannter „Katastrophenbetrieb“ eingesetzt worden war, wurde die Bäckerei am 18. April 1945 vollkommen zerstört. Nach dem Wiederaufbau wurde ab 1946 wieder gebacken, hauptsächlich für Einzelhändler in Hamburg. 1963 übernahm Enkel Bengt Kareld die Firma und baute sie gemeinsam mit seiner Frau Ortrud weiter aus: Sie wollten statt für die Hamburger für Kunden aus der Umgebung backen und so eröffneten 1977 die ersten Schlumbohm-Filialen in Soltau und Munster. 1997 stiegen Tochter Christine und ihr Mann Peter Kraher in die Geschäftsführung ein.

Unter ihrer Regie feiert Ende November die Schlumbohm-Filiale im neugebauten Netto-Markt in Bergen Eröffnung. Hier ist die Verkaufsstelle, wie bei nahezu allen Schlumbohm-Standorten, gleichzeitig ein gemütliches Bäckerei-Lokal zum Genießen und Verweilen vor Ort. In allen Filialen gibt es in einigen Wochen auch wieder eine besondere Spezialität, wie Kraher erklärt: „Zu Silvester liefert unsere Backstube 40.000 Berliner.“ Zudem wirbt sie für den Beruf des Bäckers: „Man muß zwar nachts arbeiten, aber es ist kein Schichtbetrieb wie in vielen Industriebetrieben.“ Stattdessen erwarte den Nachwuchs ein abwechslungsreicher Job - inklusive „frühem Feierabend“.

Bäckerei Schlumbohm  
GmbH & Co. KG  
Bahnhofstraße 8  
29643 Neuenkirchen  
Tel. 0 51 95-50 75, Fax 50 85  
E-Mail: info@baeckerei-schlumbohm.de

