

125 Jahre Bäcker Dietz

HANDWERKSBACKER AUS HEDENDORF



Dietz
BÄCKER SEIT 1900



MIT MUT FANGEN DIE
BESTEN GESCHICHTEN AN.

Von der ersten Zutat bis zur Auslage in der Filiale: Wie viel Zeit braucht es für ein Scheunenbrot?

FÜNFUNDVIERZIG STUNDEN

Gut Ding will Weile haben. Bei Bäcker Dietz entstehen aus wenigen, aber hochwertigen Zutaten echte Meisterwerke – allen voran das Scheunenbrot, der Star der Hedendorfer Traditionsbäckerei. Chef Ralf Dietz isst es regelmäßig, mal mit Butter und Salz, mal mit Frischkäse oder Quark. Doch während eine Scheibe Brot in wenigen Minuten verzehrt ist, steckt in jedem Brot ein Prozess, der ganze zwei Nächte dauert.



Die Kruste ist kräftig, aber bricht mit einem befriedigenden Geräusch, das sofort die intensiven Röstaromen freisetzt. Der Geschmack entfaltet sich vollmundig: Eine leichte Bitterkeit aus der dunkel gebackenen Kruste trifft auf die

nussige, fast leicht süßliche Note des Dinkels, während die roggenbraune Krume mit ihrer feineren Textur eine wunderbare Harmonie bietet. Das Brot ist locker, aber zugleich herzhaft, und hinterlässt einen kräftigen, anhaltenden

Geschmack. So soll es sein. Das Scheunenbrot, ein Produkt, das vor etwa sechs Jahren von Familie Dietz erschaffen wurde – als Antwort auf die Nachfrage nach einem malzigen, krustigen Brot mit einer langen Teigführung.

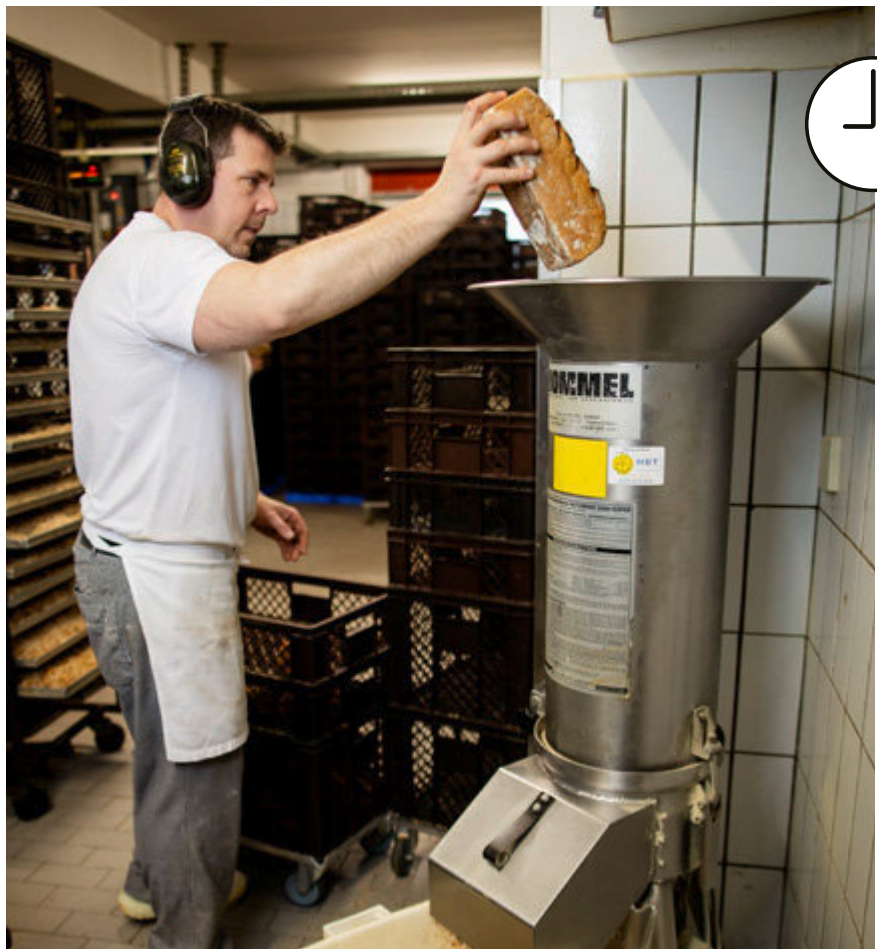
Montag, 8 Uhr.

Im Lagerraum der Bäckerei steht der mannshohe Bottich mit dem sogenannten Anstellgut vom Sauerteig. Bäckermeister Stephan Maselewski öffnet die Klappe und ergänzt das Gemisch um Roggenmehl und Wasser. Anschließend übernimmt die Maschine die Arbeit: die Vermischung der Zutaten.

Der Sauerteig ist eine der traditionellen Zutaten in der Backstube von Bäcker Dietz – und bis heute ein wesentlicher Baustein für Geschmack, Frischhaltung und Bekömmlichkeit. Bei einigen Broten, wie dem Scheunenbrot, wird bewusst mit einer geringeren Sauerteigmenge gearbeitet. „Wenn wir Brote über Nacht als Teiglinge im Kühlraum reifen lassen, muss die Sauerteigmenge im Vergleich zu direkt gebackenen Broten reduziert werden – sonst überreift der Teig und das Brot wird zu sauer“, erklärt Jochen Dietz. Der Sauerteig reift bei der langen Gare nach und wirkt dabei quasi wie ein Anstellgut im Brotteig. Eine zu hohe Dosierung würde zu einer Überfermentation führen – geschmacklich wie optisch ein Problem. Für die kräftig ausgebackenen Brote, knusprigen Brötchen und das Gebäck sorgt seit über 25 Jahren Bäcker Toni Schulz. Seit seiner Lehre ist er Teil des Dietz-Teams und kennt seine Öfen aus dem Effeff.

9 Uhr.

Eine Stunde später nimmt sich Toni Schulz unverkaufte Misch-



brote: Baguettes, Krustenbrote, Feinbrote und Scheunenbrote wirft er in den Trichter. Das gehäckselte Restbrot wird nach dem anschließenden Rösten im Ofen wieder mit Wasser eingeweicht und landet am nächsten Tag als Quellstück im neuen Brotteig. Das ist nicht nur nachhaltig, sondern fördert vor allem Frischhaltung und Geschmack.

„Früher wurde das Brot für eine lange Frischhaltung dunkel und lange gebacken. Das haben wir in diesem Jahrhundert wiederentdeckt“, erklärt Ralf Dietz. 1900 wurde die Bäckerei von seinem Uropa Konrad Dietz gegründet. Viele Produkte von damals sind heute noch vorhanden, wie Braune und Weisse Kuchen, Vanillehörnchen und andere Weihnachtsspezialitäten. „Die Rezepte wurden aber moderner interpretiert“. Mittlerweile führen Ralf und Ehefrau Anja Dietz die Bäckerei in vierter Generation. Rund 130 Mitarbeiter arbeiten in der Produktion und den Filialen, viele aus der unmittelbaren Umgebung. Mit elf Fachgeschäften zwischen Geest und Altem Land und einer breiten Produktpalette – von Broten über Brötchen bis hin zu Kuchen und Torten – ist das Unternehmen ein regionaler Ankerpunkt für handwerklich gebackene Produkte. Doch die Familie hat sich nie auf ihren Lorbeeren ausgeruht. Im Gegenteil: „Mein Ziel ist es, an jedem Produkt stetig zu feilen“, sagt Sohn Jochen Dietz, der in wenigen Jahren mit seiner Schwester Annalen die Bäckerei



weiterführen wird. Für die beiden Geschwister sind die Wurzeln des Handwerks wichtig. „Wir wollen aber unsere Traditionen auch ständig hinterfragen und so unsere Bäckerei und Konditorei zeitgemäß weiterentwickeln.“

Es ist Dienstag, 3:30 Uhr.

Seit fast zwei Stunden herrscht Hochbetrieb in der Backstu-

be. Zeit für das Scheunenbrot. Stephan Maselewski stellt aus Dinkelmehl und Wasser den sogenannten Autolyseteig her, der dann eine Stunde ruht. Dieses Verfahren aktiviert Enzyme, die Stärke und Proteine im Mehl aufspalten, was zu einer besseren Teigstruktur, intensiveren Geschmack und größerem Volumen führt.

4:30 Uhr.

Nach der Ruhezeit wiegt Bäckermeister Maselewski Sauerteig, Roggenmehl, Salz, Rapsöl, Brotgewürze, Hefe und Restbrot ab und fügt alles zur Masse hinzu. Er hat nun 190 kg Scheunenbrot-Teig hergestellt, der jetzt in der großen Knetmaschine seine Runden dreht. In der Backstube herrscht konzentrierte Betriebsamkeit. Alle Öfen laufen jetzt auf Hochtouren. Und der Duft von frischem Brot liegt in der Luft. Maschinen surren, die Bäcker begrüßen die ersten Auslieferungsfahrer und ab und an piept einer der Öfen, wenn wieder Brot oder Brötchen ausgebacken sind.



5:30 Uhr.

Bäckergeselle Amadou Diallo befördert den fertigen Teig in den Trichter des Teigbandformers, einer japanischen Maschine. Die Walzen greifen das weiche, elastische Gemisch und wiegen es gleichmäßig aus. Der Teig darf nicht gestresst werden, um die nötige Lockerung zu erhalten. Während der meiste Teig noch langsam weitertransportiert wird, fahren vorne schon erste perfekt portionierte Teigstücke aus dem Inneren der Maschine auf den Holztisch. Max Willuhn fühlt mit den Fingerspitzen die Oberfläche und nickt zufrieden – der Teig ist perfekt: weich und klebt nicht zu sehr. Seit 15 Jahren ist Willuhn im Dietz-Team und arbeitet gerade an seinem Bäckermeistertitel. Nun beginnt die Handarbeit. Max Willuhn



und Amadou Diallo schnappen sich ein abgewogenes Teigstück nach dem anderen, wirken sie erst rund und formen sie dann etwas länglich. In Mehl gewälzt landen sie anschließend in den Gärkörben. Die beiden machen dies nicht zum ersten Mal und so sind alle Gärkörbe in den drei Wagen schnell gefüllt. Die Teiglinge bekommen jetzt eine Ruhepause im Kühlraum bis zum nächsten Morgen. Bei circa. 5 °C haben sie ausreichend Zeit zu reifen. Während dieser kalten Gare erledigen mehleige-

ne Enzyme die Arbeiten, für die in der industriellen Herstellung meist keine Zeit ist. Neben dem Aroma werden hier durch enzymatische Abbauprozesse die Bekömmlichkeit, Frischhaltung und Kruste des späteren Brotes enorm verbessert.

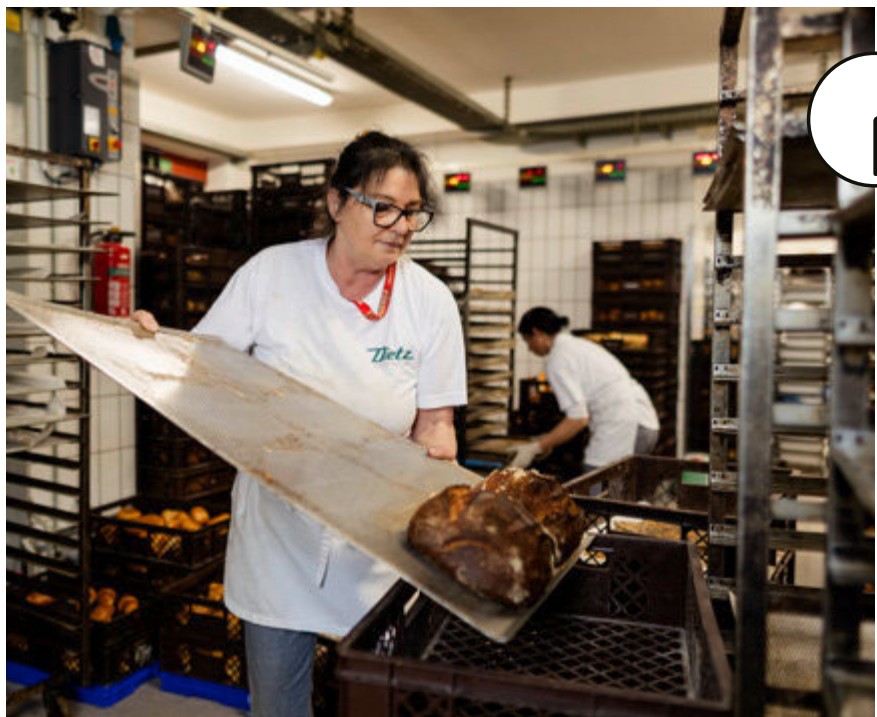
Als Konrad Dietz die Bäckerei vor 125 Jahren gründete, gab es noch keine nächtelangen Ruhezeiten in Kühlräumen und die Teige wurden ohne diese moderne Unterstützung verarbeitet. „Heute haben wir viele moderne Maschinen, die uns

unterstützen. Aber die Grundprinzipien des Handwerks sind gleich geblieben“, sagt Jochen Dietz. Die sogenannte Übernachtführung verleiht dem Brot eine komplexe Aromatik und verlängert die Frische. Auch früher ruhten Teige lange – weniger aus Geschmack, sondern aus Notwendigkeit: „Hefe war teuer, und man musste den Teig so lange wie möglich gehen lassen, damit er die besten Eigenschaften entwickeln konnte“, so Ralf Dietz. „Das ist ein schönes Beispiel dafür, wie wir alte Traditionen weiterentwickeln“, ergänzt Jochen Dietz. „Wir nehmen das Beste aus der Vergangenheit und ergänzen es mit modernen Techniken.“ Diese Philosophie prägt die Bäckerei seit jeher.

Mittwoch, 3 Uhr.

Die Brote haben genug geruht. Toni Schulz kippt sie aus den Gärkörben auf ein Blech. Immer acht Stück gesellen sich zusammen. Mit einem Dreiklingen-Messer ritzt er Kreuze ein, bevor die Bleche auf ihren Wagen im heißen Ofen landen. Der Bäckermeister stellt das Programm ein. Drei verschiedene Temperaturzyklen zwischen 225 und 260 Grad werden die Brote in den nächsten 70 Minuten durchlaufen.

„Die Kruste macht den Unterschied“, verspricht Jochen Dietz. „80 Prozent des Geschmacks kommen aus der Kruste.“ Sie wird in den Öfen kräftig ausgebacken – eine der Neuerungen, die sich über die Jahre eingeschlichen haben. Frü-



her wurden die Brote in sogenannten Brustfeuerungsöfen gebacken, die eine direkte Befeuerung benötigten. Heute sorgen die indirekten Öfen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und eine perfekte Kruste. „Wir kriegen eine bessere Kruste hin, als die industriell gefertigten Brote“, so Jochen Dietz. Industriebrot sei zwar günstiger und durch Frischhaltungsmittel länger haltbar, aber geschmacklich, gesundheitlich und ökologisch unterlegen. Bäcker Dietz punktet dagegen mit besserer Verträglichkeit, Transparenz und regionaler Wertschöpfung. Und: der Nähe zum Kunden. „Natürlich lässt die Kruste mit der Zeit nach – auch bei uns. Aber wir liefern unsere Brote direkt nach dem Backen in die Fachgeschäfte, ohne unnötige Verpackung. Die Industrie steckt ihre Brote in Plastik, um sie haltbarer zu machen. Und das Schneiden der Brote kühlt dann die letzte Rösche der Kruste“, erklärt Jochen Dietz. „Wir sind einfach näher am Kunden – und das schmeckt man.“

Es ist 4:30 Uhr.

Die Scheunenbrote sind fertig! Toni Schulz zieht sie Wagen für Wagen aus dem Ofen. Die Brote müssen nun langsam auskühlen, bevor sie verpackt und für die Filialen vorbereitet werden. Zwei Mitarbeiter im Versand und vier Fahrer warten schon auf die heiße Ware. Die Brote gehen bereits mit der ersten Lieferung raus: elf Filialen von Jork im Alten Land bis Hollenstedt und Fredenbeck auf der Geest werden angefahr-

ren, darunter die Orte Apensen, Buxtehude, Horneburg und Neu Wulmstorf.

5:30 Uhr.

Die erste Filiale in Hedendorf öffnet – das Scheunenbrot landet schon warm im Regal.

„Das Scheunenbrot hat sich über die Jahre als heimlicher Star beim Abendbrot etabliert“, so Ralf Dietz. Es ist besonders in Jork und Fredenbeck begehrt. Doch das Brot hat auch über die Grenzen der Region hinaus einen treuen Kundenstamm gefunden. Auf dem Isemarkt in Eppendorf und dem Wochenmarkt am Goldbekufer in Winterhude wird das Scheunenbrot über einen Händler ebenso verkauft, wie in allen anderen Fachgeschäften von Bäcker Dietz.

Die Zukunft des traditionellen Backens liegt bei Dietz in der Konzentration auf Qualität statt auf Masse. Viele neue Produkte werden noch kommen, mit allerhöchster Präzision und Liebe zum Detail. Das Scheunenbrot ist nur ein Beispiel für diese Philosophie. Und schon die nächste Herausforderung steht an, die Kundenvorlieben werden immer vielschichtiger, durch vegane, zuckerreduzierte oder salzreduzierte Ernährungsformen. Klar, dass in den Köpfen der Familie Dietz schon die nächste Version des Scheunenbrotes gebacken wird.



ST DEIN TAG



Zahlen und Fakten über Bäcker Dietz — was niemand über den Betrieb weiß:

ANGEBERWISSEN

1. **Turbo-Glasur:** Ein Konditor schafft es, in nur 10 Minuten satte 300 Berliner mit Fondant zu glasieren. Fast schneller, als sie gegessen werden können.
2. **Der schlechteste Produktname aller Zeiten?** Ganz klar: Schuhsohle.
3. **Schreibfehler-Fauxpas auf einem Preisschild:** „Kacki-Brötchen“ statt „Knacki-Brötchen“. Ein Klassiker, den Bäcker Dietz nie wieder los wird.
4. **Die erste eigene Backstuben-Kreation** von Annelen und Jochen Dietz in den Grundschulferien: Das Schinken-Krossi – ein Hedendorfer Teig mit Speck und Röstzwiebeln. Ein Kindheitsprojekt, das sehr beliebt bei den Mitarbeitern war.
5. **Taschengeld-Deal, der nie aufging:** 2 Euro pro belegtem Pflaumenkuchen-Blech (40 × 60 cm) sollten Jochen und Annelen kriegen. Auszahlung? Fehlangezeigt.
6. **Frauenpower bei Dietz:** Die Frauenquote liegt bei 76 Prozent – Handwerk ist (auch) weiblich.
7. **Der Sound der Backstube:** Die eigene Dietz-Playlist läuft satte 73 Stunden und 50 Minuten – genug Musik, um viele Backschichten ohne Wiederholung durchzuhalten.
8. **Ständig verschwunden:** Teigschaber & Tüllen – wo sind sie versteckt?
9. **Von Mini bis Maxi:** Die kleinste Schuhgröße im Team: 35. Die größte: 46.
10. **Kugelschreiber-Verbrauch:** 700 Stück pro Jahr – wird immer gebraucht.
11. **Viele treue Seelen:** Der dienstälteste Mitarbeiter ist seit 26 Jahren bei Bäcker Dietz – länger als manche Azubis alt sind.
12. **Kernige Verführung:** Zum 111-jährigen Jubiläum 2011 brachte Bäcker Dietz das Brot Gigolo in die Auslage – ein softes Vollkornbrot mit Schrot, Natursauerteig, Vollkornmehl, Hefe und Salz. Veredelt mit knackigen Sonnenblumenkernen und wertvollem Sonnenblumenöl. Ein echter Charmeur unter den Broten.
13. **Offen für Meinungen:** Bei Bäcker Dietz hört man nicht nur auf den Ofen, sondern auch auf die Kundschaft – und das so ernsthaft, dass es dafür eine eigene Mailadresse gibt: lobundtadel@baecker-dietz.de.
14. **Teig ist nicht gleich Teig:** Ein und derselbe Teig kann ganz unterschiedlich schmecken – je nachdem, wie das Brot gebacken wird. Kastenbrote entwickeln nur an der Oberseite eine Kruste, freigeschobene Brote dagegen rundherum. Und genau diese Kruste bringt Röstaromen ins Spiel, die sich beim Auskühlen ins gesamte Brot ziehen. Mehr Kruste heißt also: mehr Geschmack.
15. **Alles Konrad oder was:** Jeder männliche Dietz in der Familie heißt mit zweitem Namen Konrad.
16. **Läuft:** Zum 14. Buxtehuder Altstadtlauf 2018 gab es bei Bäcker Dietz ein echtes Sportlerbrot zu kaufen: ein Mehrkornbrot mit Joghurt, Dinkelmalzflücken, Leinsaat und Kastanienschrot. Ernährungsphysiologisch wertvoll, mit hohem Eiweißanteil – ideal für fitte Läuferinnen und Läufer.
17. **Knusper, knusper, Knusperhaus:** Das größte Lebkuchenhaus in der Geschichte von Bäcker Dietz – und der ganzen Stadt Buxtehude – entstand 2014: eine süße Replik der historischen Kattau-Mühle. Aus 150 Kilo Lebkuchen, 90 Kilo Zuckerguss und 2.500 Deko-Teilen wurde das 1,80 Meter hohe, 2,10 Meter lange und 1,25 Meter breite Meisterwerk hergestellt.
18. **Unser Franz:** Franzbrötchen mal anders – als Likör! Gemeinsam mit der NORDIK Edelhrennerei hat Konditorin Annelen Dietz „Unser Franz“ entwickelt: zimtig, süß und typisch norddeutsch.
19. **Bäcker Dietz ist nicht gleich Bäckerei Dietz:** Im rund 550 Kilometer entfernten Trier gibt es die Bäckerei Dietz. Verwandtschaft ausgeschlossen.
20. **Höher als der Eiffelturm? Viel höher:** Würde man alle Franzosenbrote von Bäcker Dietz aus einem Jahr hochkant stapeln, käme man auf das 35-Fache der Höhe des Eiffelturms. Paris, wir haben da was.
21. **Das meistverkaufte belegte Brötchen:** Bei Dietz, ganz klar: das Mettbrötchen – liebevoll auch „Mauermarmelade“ genannt.

Unser täglich' Brot gib uns heute

RALF DIETZ: BÄCKER MIT HERZ UND VISIONEN

Was sollte einer werden, der nach eigener Erinnerung in einer Brötchenkiste groß geworden ist? Natürlich Bäcker. So steht es offensichtlich in seiner DNA, behaftet mit der Familientradition, die im Hause Dietz so gepflegt wird, dass bei der Familie Dietz die in der Branche weitverbreiteten Zukunftssorgen nie aufkommen sind. Die Kinder Annelen und Jochen werden den Betrieb übernehmen. Irgendwann in naher Zukunft. Wobei sich Ralf Dietz gar nicht so sicher ist, ob er noch wirklich das Sagen hat. Noch glaubt er, dass alle es glauben. „Was soll ich sonst machen?“

Ralf Dietz. Ein Begriff in der Region. Für ihn ist wichtig, dass er weiter arbeiten kann. In welcher Konstellation auch immer. Hauptsache er darf das machen, was er immer gemacht hat. Backen. Aufhören? Wer Ralf Dietz diese Frage stellt, bekommt die Gegenfrage, die sein Leben treffend beschreibt: „Warum, meine Arbeit hat mir immer Spaß gebracht.“

„Du musst nicht Bäcker lernen“, hatte ihm der Vater einst gesagt. Vermutlich in der Backstube, denn die war schon immer der Mittelpunkt im Leben der Dietz-Familie in Hedendorf. Schon als kleiner

Steppke tummelte er sich täglich zwischen Laden und Backstube. Mehl, Wasser, Salz, Sauerteig und Hefe, damit ist er aufgewachsen. Die Bäckerei wurde im Jahre 1900 von Gesche und Konrad Dietz in Hedendorf gegründet. Eine Backstube in einem großen Wohn- und Geschäftshaus. Verkauft wurden die Waren wie seinerzeit üblich von der hauseigenen Kutsche.

„Ich hatte eine glückliche Jugend“, sagt Ralf Dietz, eine Jugend mit allen Vorteilen des dörflichen Lebens. Viele Discos, Fußballplatz, Feuerwehr und eine Gemeinschaft, in der sich die meisten kennen. Wer Dietz heißt, muss sich in Hedendorf nicht vorstellen. 42 Jahre ist der 60-Jährige in der Feuerwehr – auch das ist eine Visitenkarte.

Dass er Bäcker werden wird, habe nie in Frage gestanden. Einerseits, weil er den Vater Adolf, der den Betrieb 1964 in der dritten Generation übernommen hatte, als Vorbild hatte, andererseits, weil er das Handwerk schon immer als goldenen Boden sah. Jedenfalls für die Fleißigen. Grundschule Hedendorf, Orientierungsstufe Buxtehude, Gymnasium Buxtehude. So steht es im Lebenslauf. Wobei er gerne zum Gymnasium gegangen sei, aber schnell spürte, dass die drei Jahre zum Abitur besser genutzt

werden können. Er brauchte das, was die Bäcker noch heute im Blut haben müssen: „Wer Bäcker werden will, muss nachts arbeiten.“ Es traf sich gut, dass der junge Ralf zur Gattung der Frühaufsteher gehörte und heute noch gehört. „Aufstehen war nie mein Problem“, sagt der Mann, der gefühlt schon sein ganzes Leben um Viertel vor drei Uhr meist ohne Wecker und nie mit Problemen aus dem Bett kommt. Ein schneller Kaffee und runter in die gute (Back-)Stube.

„LIEBER EIN KLEINER HERR ALS EIN GROSSER KNECHT.“

Weil es nach der Branchenerkenntnis, nie eine gute Idee sei, im elterlichen Betrieb und vor allem „vom Alten“ zu lernen, folgte erst die Bäckerlehre in Stade und dann die Konditorlehre in Hamburg. Danach standen Bundeswehr, vier Wanderjahre als Geselle und die Meisterschule in Hannover auf der Agenda. Als er dann eine Zusage auf der MS Europa hatte, die er nutzte, war dann Schluss mit lustig. „Jetzt wird es Zeit, dass du nach Hause kommst“, hatte der Vater dem damals 25-Jährigen unmissverständlich zu verstehen gegeben, geschuldet der Eröffnung der ersten Filiale in Buxtehude.



Dem Ruf sei er gerne gefolgt, sagt Ralf Dietz, der mittlerweile auch eine wichtige Lebenserfahrung gemacht hatte: „Lieber ein kleiner Herr als ein großer Knecht.“ Kaum zu Hause absolvierte er berufsbegleitend im Abendstudium den Betriebswirt des Handwerks. Die Doppelbelastung erforderte viel Disziplin. „Und lieber Hedendorf als eine große Stadt“, sagt der Dorfmensch Ralf, der seit 55 Jahren alle großen Fußball-Turniere im Kreis seiner Kumpels und Bekannten mit Kind und Kegel in einer Lagerhalle in Hedendorf erlebt. Und der schon vor vierzig Jahren mit zehn ganz eng befreundeten Kerlen einen Herrenclub gründete, der sich viermal im Jahr trifft und alle zwei Jahre eine Ausfahrt macht. Traditionell müssen alle beim Treffen um 23 Uhr auf die Waage. Das schreibe das Protokoll vor. Außerdem fühlt er sich seit fast 20 Jahren im Lions-Club Buxtehude sehr wohl.

DIE FRAU BEIM TANZ IN DEN MAI

Anfang der achtziger Jahre freute sich der Vater den Sohn mit neuen Impulsen im Betrieb zu haben, was aber nicht alle im kleinen Team so sahen, wobei der junge Meister Ralf Dietz die Grabenkämpfe mit dem alten angestellten Meister zwar nicht sonderlich gut in Erinnerung hat, aber irgendwie auch als weiteres Puzzleteil seiner Ausbildung verbuchen kann. „Manchmal hat es geknallt, aber der Vater stand immer hinter mir.“

Auch eine Erfahrung fürs Leben. Zu der gehörte dann auch die frühe Betriebsübernahme: Mit 31 Jahren übernahm Ralf Dietz offiziell die Bäckerei vom damals 54-jährigen Vater, der dann noch 24 Jahre jeden Tag in der Backstube arbeitete. „Den Alten lässt man machen“. Den Satz hört Ralf Dietz heute gerne.

Das Jahr 1989 hat in Deutschland mit der Wiedervereinigung seine besondere Bedeutung, im Leben des Ralf Dietz aber eine zusätzliche Komponente, denn der Tanz in den Mai in Ottendorf blieb nicht folgenlos, denn da trat eine 24-Jährige aus Revenahe in sein Leben. Anja, für die das frühe Aufstehen eines Bäckers kein Hinderungsgrund war, die Liebe zu erwidern. Bei der Betriebsübernahme 1995 war sie längst Teil der Dietz-Familie und die kaufmännische Chefin der Bäckerei Dietz, die damals 17 Beschäftigte im Stammbetrieb in Hedendorf und einer Filiale in der Bahnhofstraße in Buxtehude hatte, die 1984 eröffnet wurde – heute sind es 140 Beschäftigte und elf Filialen von Neu Wulmstorf bis Apensen und ins Alte Land. „In der Region verwurzelt und immer die langfristige Perspektive im Blick“ – nach dieser Maxime haben Anja und Ralf aus der kleinen Bäckerei mit einer Filiale einen ansehnlichen mittelständischen Betrieb entwickelt, in dem die üblichen Sorgen des Handwerks nicht zu hören sind. „Wir haben wenig Personalprobleme, angesichts unserer guten

und treuen Leute.“ Die Fluktuation liege weit unter den Werten der Branche, was freilich auch einer Entscheidung geschuldet ist, die vor zwanzig Jahren getroffen wurde: Sonntags bleiben Backstube und die Läden der Bäckerei Dietz zu. Ralf Dietz: „Das ist ganz wichtig, um gutes Personal zu bekommen, denn die Wochenendarbeit wäre angesichts unserer üblichen Produktions- und Öffnungszeiten der Knackpunkt.“

Die Produktion wird in erster Linie von Brot und Brötchen geprägt: 375 000 Brötchen stehen in der Monatsbilanz, 40 000 davon werden für Snacks belegt. Brötchen machen 35 Prozent des Umsatzes aus. Dazu kommt das gesamte Sortiment des Bäckerhandwerks von Croissants über Kuchen, Torten, Keksen und jahreszeitlichen Köstlichkeiten, wie Stollenspezialitäten oder jetzt die Altländer Blüten. Zudem werden 2,9 Tonnen Kaffee jährlich gebrüht. Der Hit im Dietz-Imperium sind „die Landjungs“, die auch im Leben des Chefs eine große Rolle spielen: Nach der Tasse Kaffee um drei Uhr am Morgen, folgt das Frühstück um sieben Uhr, bei dem die „Landjungs“ für ihn das Objekt der Begierde sind.

„ICH BIN NICHT MEHR DER VORREITER“

Bis dahin hat Ralf schon vier Stunden meist am Kuchenteig gearbeitet, für den er sich zuständig

„Annellen und Jochen sind ein Glücksfall für uns“, sagt Ralf, der seinen Kindern – ganz in der Familientradition – die Entscheidung zur Nachfolge selbst überlassen hat.

fühlt. „Meine Aufgabe.“ Er ist dabei, gehört zum Team, registriert die Befindlichkeiten der Mitarbeiter und beobachtet gerne in aller Stille die Abläufe, die sich längst in Richtung Digitalisierung verändert haben. „Ich bin da nicht mehr der Vorreiter. Jochen und Annellen haben modernere Systeme installiert“, sagt Ralf Dietz, der nur möglichst dann noch was sagt, wenn er gefragt wird oder wenn er glaubt, etwas sagen zu müssen. „Ich habe kein Problem damit, die Klappe zu halten.“ Noch werden die wichtigen Entscheidungen im Familienrat getroffen, wenngleich Annellen und Jochen im täglichen Tun das Sagen haben.

Annellen und Jochen. Wenn Ralf Dietz von seinen Nachfolgern

spricht, schwingt immer eine Portion Stolz mit. Weil seine Kinder in die Fußstapfen der Familie treten, was keinesfalls selbstverständlich in der Branche sei, denn im Schnitt gibt in Deutschland jeden Tag mindestens ein Bäcker sein Geschäft auf – ein Teil des Handwerks befindet sich in einer tiefen Krise, die insbesondere durch teure Energie, Fachkräftemangel und den Preisverfall durch die Discounter entstanden ist. Dennoch gibt es auf der anderen Seite auch eine Vielzahl an gesunden, innovativen und attraktiven Bäckereien, mit denen man sich in zwei ERFA-Fachkreisen austauschen kann. Dass die Jungen die Tradition mit der Moderne paaren, die Mechanismen der modernen Betriebsführung

weiterentwickeln und dabei bodenständig bleiben, mache ihn glücklich. Ganz im Sinne der Dietz-Philosophie: „Frühmorgens Seite an Seite, die Hände im Teig. Am Vormittag Klönschnack mit dem Landwirt, abends gemeinsam mit dem Lehrling auf dem Sportplatz. So ist das Leben hier. Bodenständig. Gut. Wie unsere Backwaren.“

„Annellen und Jochen sind ein Glücksfall für uns“, sagt Ralf, der seinen Kindern – ganz in der Familientradition – die Entscheidung zur Nachfolge selbst überlassen hat. Einerseits. Andererseits ist seine Liebe zu den Produkten aus der Backstube eines Bäckers ansteckend. Wer Ralf Dietz erlebt, hat einfach Lust ein Brot vom Bäcker zu kaufen.



DIE ZWEITE CHANCE DUFTET NACH FRISCHEN BRÖTCHEN

Eine Ausbildung kann mehr sein als ein Berufseinstieg – bei Dietz ist sie die Möglichkeit, seine Stärken zu entdecken.

Während draußen um 9 Uhr die Straße erst langsam erwacht, ist es bei Bäcker Dietz bereits rap-pelvoll. Alle Tische sind besetzt – ein typischer Morgen in der Bahnhofstraße. Kaffeeduft liegt in der Luft, Tüten rascheln, Stim-men vermischen sich mit dem Klappern der Tassen. Das Trio wuselt aneinander vorbei. Jeder verfolgt ein Ziel: Brötchenbacken, Brötchenschmieren, Kunden be-raten. Nebenbei stets lächeln und Backwaren verkaufen. Volles Haus – der Morgenpeak.

Ilja Simon ist Auszubildender zum Fachverkäufer im Lebensmittel-handwerk. Dass er noch lernt, merkt ihm keiner an. „Die Azubis werden von Anfang an in alle Auf-gaben eingebunden und durch rotierende Arbeitsplätze vielsei-tig ausgebildet“, erklärt Bäcker-meister Ralf Dietz. Routiniert wie seine Kollegen steht Ilja Simon heute in der Snack-Schicht. Seine Aufgabe: Brötchen belegen und Frühstück zubereiten. Im Akkord. Nach Kundenwunsch. Zwei Bröt-

chen mit Camembert, Salat und Remoulade – eingepackt in die Dietz-Tüte, zwei Handgriffe, fer-tig. Die Falttechniken hat er von Kollege Yannik Brand gelernt. Die seien überall anwendbar, auch nach Feierabend: zum Beispiel bei Chipstüten.

Brötchen. Butter. Schnittlauch. Zwei Berge frisches Rührei. Fertig. Ein kurzer Augenkontakt mit sei-nem Kollegen, dann serviert er dem älteren Ehepaar am Fenster zwei Mal den Gesellenschmaus. So geradlinig und fokussiert wie jetzt war Ilja Simon nicht immer. Sein Lebenslauf auch nicht. Zwei Aus-bildungsanläufe, zwei Abbrüche. Dann die Bewerbung bei Familie Dietz. Und das Gefühl: Diesmal ist es richtig. Diesmal ist er richtig. Dass seine Ausbildung nicht nur zwei Jahre dauert, sondern als Fachverkäufer im Lebensmittel-handwerk drei Jahre geht, wusste er nicht. „Mir war fast gar nichts bewusst“, sagt er und lacht. Seine Kollegin Ina Feindt lacht mit. Heu-te ist das ganz anders. „Er kann so

viel“, schwärmt sie. In der Berufs-schule gehört er zu den Besten.

SONNTAGS UND FEIER-TAGS FREI – EIN STARKES ARGUMENT

Seit 1900 bildet Bäcker Dietz Nach-wuchs aus. „Wir haben noch ganz alte Lehrverträge in unseren Un-terlagen gefunden“, erzählt Ralf Dietz. Neben Fachverkäufern wer-den Bäcker, Konditoren, Fachkräf-te für Systemgastronomie und Bürokaufleute ausgebildet. Ak-tuell sind neben Ilja Simon noch Annika Bülte und Adama Diop in der Ausbildung. Motivation, Offen-heit, Kommunikationsfreude und Interesse an guten Lebensmitteln – das ist Bäcker Dietz bei seinen Bewerbern wichtig. „Motivierte jun-ge Menschen beflügeln das ganze Team“, so Ralf Dietz.

Neben einer erhöhten Ausbil-dungsvergütung, geregelten Ar-beitszeiten und zusätzlichen Wei-terbildungen gibt es einen in der Branche ungewöhnlichen Vorteil:



Einfach mal MACHEN,
könnte ja GUT werden!

Sonntags und feiertags haben alle frei. Die Filialen sind geschlossen. Ilja Simon ist etwas anderes viel wichtiger: „Sie hören mir immer zu, wenn ich sie brauche“, sagt er über die Dietz-Familie.

Mohnbrötchen, Käse-Kürbis-Knacki, Landjunge, Casanova, Käsestange, Hedendorfer und viele mehr. Rund tausend Brötchen gehen heute über die Ladentheke. Zwei Mal am Morgen werden

die elf Dietz-Filialen der Region mit frischen Brötchen, Broten, Kuchen und Torten beliefert. Doch den ganzen Tag über zieht immer mal wieder der Duft von frischen Brötchen durch die Filiale. Dann etwa, wenn Ina Feindt wieder einmal den 240 Grad heißen Ofen öffnet und ein Backblech mit frischen Brötchen herauszieht. Fünf verschiedene Sorten backt sie über den Tag verteilt. Besonders die Landjungen muss sie ständig

nachbacken. Die Nachfrage nach dem klassischen Weizenbrötchen ist am Größten. Fünf feste Angestellte arbeiten im Schichtdienst in der Filiale in der Bahnhofstraße 19. Ina Feindt ist seit 25 Jahren dabei. Ihre Arbeit hat sich über die Jahre marginal verändert. Ein iPad zur Kommunikation ist mittlerweile fester Bestandteil. Außerdem gibt es heute eine größere Brötchenauswahl, sowie ein umfangreiches Snackangebot.



JOGGEN FÜR DEN MARZIPANSTREIFEN

Jeden Morgen joggt Ilja Simon zur Arbeit. Er hat viel über gute Lebensmittel gelernt, is(s)t seitdem bewusster. Vollkornbrot mag er am liebsten. Aber einmal die Woche muss es sein: der Dietz- Marzipanstreifen. In ein- einhalb Jahren Ausbildung hat Ilja Simon nicht nur Marzipan für sich entdeckt, sondern auch seine Leidenschaft gefunden. Er will später Ernährungsberater werden. Aber vorher? Erst mal noch ein paar Jahre bei Dietz arbeiten. „Ich bin hier sehr glücklich“, sagt er. „Der Job hat mich offener gemacht, ich bin sozial gestärkt.“

„Einfach mal machen, könnte ja gut werden“ – steht groß über dem Verkaufsregal. Es ist der Slogan von Dietz. Aber es könnte auch der von Ilja Simon sein. Ohne einen Plan hat er seine Ausbildung begonnen, die ihm jetzt so gut gefällt.



Mit Zucker, Mut und Meisterplan

ANNELEN DIETZ – DIE ZUCKERBÄCKERIN MIT BISS

Freitagabend, 23 Uhr. Während andere in ihrem Alter das Wochenende einläuten, steht die 26-jährige Annelen Dietz motiviert und bereits ausgeschlafen mit Schürze in der Backstube. Ihre Nachtschicht als Konditorin hat gerade begonnen.

In der Bäckerei Dietz, dem Familienbetrieb ihrer Eltern, gab es früher diesen einen Konditor. Michael hieß er. Ein cooler Typ, wie Annelen Dietz sagt – ein Entertainer, ein Macher. Mit ansteckender Begeisterung und spürbarer Leidenschaft widmete er sich seinem Handwerk. Schon als Kind stand sie in den Ferien regelmäßig an seiner Seite, half mit, lernte von ihm. Er war es, der ihre Begeisterung für das Konditorienhandwerk weckte. Heute steht sie wieder hier, an dem vertrauten Arbeitsplatz – doch Michael ist nicht mehr da. Als Annelen 2021 in den elterlichen Betrieb einstieg, war er gerade in Rente gegangen. Doch der Kontakt blieb, die Erinnerung an ihn und seine Leidenschaft begleitet sie bis heute.

Als die gebürtige Hedendorferin Annelen Dietz sich 2016 für eine

Ausbildung zur Konditorin entschied, war ihr eineinhalb Jahre älterer Bruder Jochen bereits mitten in der Lehre zum Bäckergehilfen. Beide wollten in die Fußstapfen ihrer Eltern treten. Doch für Ralf und Anja Dietz war klar: Die Betriebsübernahme sollte gut durchdacht sein. Also suchten sie das Gespräch mit ihrem Sohn. „Du, Annelen will auch“, sagten sie. Jochens Antwort war ebenso spontan wie bestimmt: „Ich will gar nicht alleine.“ Dann wäre das ja geklärt. Dass sie nicht im eigenen Betrieb lernen wollte, stand für Annelen früh fest. Drei Jahre absolvierte sie ihre Ausbildung in der Konditorei Janeke in Hamburg-Eißendorf. Danach zog es sie weiter – nach Wien, in Landtmann's feine Patisserie, wo sie die hohe Kunst der Wiener Mehlspeisen lernte und pflegte. Sie baute sich ein Leben in Österreich auf. Eigentlich gab es keinen Grund, nach nur 14 Monaten zurückzukehren. Doch sie spürte diesen Drang: Sie wollte nach Hause, mitanpacken, zügig ihren Meister machen. Die gemeinsame Zukunft in der Bäckerei wartete schon. 2026 oder 2027 soll der Betrieb in ihre Hände übergehen.

SÜSSE SCHWERST- ARBEIT STATT ZUCKERSCHLECKEN

Es herrscht Ruhe, nur das Brummen der Kühlung und der Öfen ist zu hören. Annelen Dietz bespricht mit ihren Kolleginnen Nadja und Anika die Nacht. Gebackene Berliner, Mini-Spritzkuchen und Mandel-Buttercroissants warten auf ihren Feinschliff. Immer wieder schieben die Bäckerkollegen frische Feingebäcke und Kuchen in großen Regalwagen, sogenannten Stikken, zu den Konditoren hinüber. Auch Chef Ralf Dietz, der ebenfalls Konditor gelernt hat, kommt vorbei.

Während die beiden Kolleginnen neun Torten mit Schokoraspeln ummanteln, greift Annelen Dietz nach den schweren Backblechen und holt sie nacheinander aus dem Stikken. Die frisch hergestellten Zitronenrollen weilen den Abend in der Kühlung. Mit einer schnellen Handbewegung zieht sie das Backpapier mit den gefüllten Rollen vom Blech auf die sterile Arbeitsfläche, bevor sie nach dem Einteiler greift – einem robusten





„Wenn ich mit meiner Familie zusammen arbeite, fühlt es sich oftmals gar nicht nach Arbeit an!“

Edelstahlschneider mit fünf glatten Rädchen. Dass sie die Chefin der Konditorei ist, spielt jetzt keine Rolle. Mit geübtem Blick misst sie die optimale Schnittbreite ab, dann setzt sie das Gerät an. Sie zieht es mit ruhigem, gleichmäßigem Druck durch die zarte Rolle, die Rädchen gleiten mühelos hindurch, ohne die luftige Struktur zu zerdrücken. In perfekten, gleichmäßigen Stücken liegen sie nun gestapelt vor ihr – bereit für ihr Topping. Den Schnee. Ein Puderzucker-Stärke-Gemisch.

LEISE RIESELT DER SCHNEE.

Zehn Kilogramm wiegt der Sack mit dem Puderzucker. Zum Glück

sind die Säcke mit den verschiedenen Zutaten heute maximal 25kg schwer. Früher waren es 50kg, weiß die Konditorin. „Das ist nach wie vor harte körperliche Arbeit. Wir müssen alle stark sein“, betont sie. Annelen ist tough. Ihr Outfit ist pragmatisch: Berufshalbschuhe, schwarz-weiße Karohose, weißes Shirt, Schürze, die langen blonden Haare zum Zopf. Es nervt sie, dass ihr Beruf oft unterschätzt wird. „Wir dekorieren nicht nur Torten“, betont Annelen Dietz. Und auch das Aufstehen ist kein Zuckerschlecken. Unter der Woche startet die Schicht jeweils um 3 und 4 Uhr, am Freitagabend bereits um 23 Uhr. Oftmals ist Annelen Dietz weit in den Vormittag rein noch im Haus. Erst arbeitet sie

im Unternehmen, dann am Unternehmen. „Wenn ich mit meiner Familie zusammen arbeite, fühlt es sich oftmals gar nicht nach Arbeit an.“ Ihren Ausgleich findet sie im Fitnessstudio, auf dem Tennisplatz oder mit Freunden. Feiern kann sie samstags. Sonntags hat die Bäckerei geschlossen.

Mit ihrem zukünftigen Geschäftspartner verstand sie sich schon immer gut. Ihrem Bruder. Die Geschwister sind gemeinsam in der Backstube groß geworden. Bilder zeigen Annelen auf Brottüten oder in der Wiege liegend mitten in der Backstube. Streit gab es nie. Später nur mal über die Fernbedienung. Beide wohnen in Hedendorf. Beide haben einen ähnlichen Freundes-

kreis. Beide vereint die Liebe zum Fußball. Und gemeinsam verreisen sie dann auch noch: ein Tagesausflug nach Helgoland oder ein Wochenende nach England. Immer mit der Neugier und dem Interesse nach anderen Bäckereien.

Und doch ist da die Übernahme des Familienunternehmens. Sie spürt Respekt und Freude zugleich. „Wir müssen künftig die richtigen Entscheidungen treffen, weil wir die Verantwortung für 130 Mitarbeiter und ihre Familien tragen“. Annelen Dietz hat eine Vision, viele Ideen. Sie weiß, was sie will. Und sie ist stolz auf das, was sie kann. Die Neugier und die Kreativität hat sie vom Papa, sagt sie. Das Aussehen auch. Das Exakte von ihrer Mama, definitiv. „Mein Papa fällt eher in die Kategorie ‚Passt schon‘“. „Als Jochen und ich hier anfangen, gab es kaum verschriftlichte Rezepte“, erzählt sie. Warum auch? War er doch immer da, ihr Papa, immer vor Ort, immer erreichbar. Auch in dieser Nacht kommt er vorbei auf einen Plausch. „Papa schnackelt mit jedem“. Annelen will sich später ihre Freiräume auch nehmen können, der Einladung von Freunden zu Hochzeit oder Geburtstag zusagen. Auch wenn es auf einen Freitagabend fällt. Und auch mal Distanz schaffen. Und eben nicht

wie ihre Eltern neben der Bäckerei wohnen. Privatsphäre haben.

Schon jetzt haben Jochen und Annelen Dietz gewisse Themen im Betrieb übernommen. Die Digitalisierung zum Beispiel. „Das war dringend nötig“, so Annelen Dietz. Die Planung für die Berliner zu Silvester – welche Filiale wie viele kriegt – hatte sie mit Mama Anja zuletzt noch händisch gemacht. Anja Dietz hatte einen Stapel von Zetteln aus den vergangenen Jahren herausgesucht und verglichen. Mittlerweile läuft die Planung technischer ab. Annelen Dietz weiß: „Wir können noch besser werden“. Wie auch ihre Ur-Großeltern, Großeltern und Eltern hätten künftig sie und Jochen die Chance der Bäckerei ihre eigene Note zu geben. „Eine klare Struktur“, würde Annelen Dietz sagen.

Es ist eine angenehme Atmosphäre in dieser Nacht zum Samstag. Ein paar Stunden liegen noch vor ihnen. Die allerersten Gebäcke sind schon auf die verschiedenen Rollwagen für alle Standorte verteilt. Auch die Zitronen-Sahneschnitten sind wieder in der Kühlung. Annelen Dietz mag es Neues umzusetzen. Produkte zu erschaffen. Optik und Geschmack zu ver-

binden. Die Ideen dazu kommen ihr oft bei der Arbeit. Zum Beispiel beim Berliner-Tunken. Dutzende unvollendete Berliner warten auf ihre Glasur.

DAS MEDITATIVE BERLINER-DIPPEN

Vor ihr steht eine hohe Schale, gefüllt mit glänzendem Fondant. Die Konsistenz muss genau richtig sein – nicht zu dünn, damit sie nicht verläuft, aber auch nicht zu dick, damit sie sich geschmeidig über die Oberfläche legt. Annelen greift den ersten Berliner mit Daumen und Zeigefinger und dippt ihn kopfüber in die Glasur. Sofort umhüllt die weiße Masse die obere Hälfte des Gebäcks. Mit einer fließenden Bewegung dreht sie den Berliner leicht herum, sodass sich die Glasur gleichmäßig verteilt. Mit dem Finger der anderen Hand streift sie die überschüssige Glasur sanft ab. Es ist ihr anzumerken, dass ihr das Handwerk Spaß macht. Sehr viel Spaß. Sie lächelt. Es hat was meditatives, sagt sie. Dennoch muss man auf Zack sein und Vorraus denken. Stolze 528 Berliner später hat sie immer noch Spaß. Nacht für Nacht. Das will sie sich weiter bewahren.

***„Mein Papa fällt eher in die
Kategorie ‚Passt schon‘“***

In seinem Berichtsheft „Meine Lehrzeit“ hielt Adolf Dietz mit viel Sorgfalt und Detailtreue jeden Arbeitsschritt seiner dreijährigen Ausbildung fest. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks verlangte von den Lehrlingen, ihre Ausbildung mit mindestens 36 Einträgen zu dokumentieren – ein Pflichtteil, den Adolf Dietz mit Hingabe erfüllte.

Das Blechputzen.

Das erste, was ein Lehrling überhaupt meistens machen muß, ist meistens das Blechputzen. Wenn ich des Mittags fertig bin, stelle ich die Bleche an den Backofen. Hier lasse ich sie etwas anwärmen, denn dann geht der Schmutz schneller herunter. Schnell hole ich mir einen Metallschachtel und einen Handfeger. Die Ecken müssen ganz besonders abgekratzt werden, da sonst das nächste Gebäck schwarz wird. Mit dem Handfeger feg ich nun den Abfall in eine Kiste, da dieser auch noch als Viehfutter verwendet werden kann. Zum Nachputzen nehme ich mir einen sauberen Lappen aus Leinen, da Wolle Fasern hinterläßt. Jetzt werden alle Bleche mit Backfett eingefettet. Sind alle Bleche fertig, stelle ich sie an ihren Platz. Bleche für Konditorei und Bäckerei werden für sich gestellt. Diese Arbeit wiederholt sich jeden Tag.

1. Februar

Des Aufräumen des Backraumes.

Ist mittags die Arbeit fertig, mache ich die Backstube sauber. Zuerst kommen die beiden Bottiche der Teigmaschine dran. Ich weiche sie mit Wasser ein. In der Zwischenzeit fege ich dann schon die Ecken aus, schlage die Mehlsäcke um und stelle alle Sachen an seinen Platz. Schnell mache ich die Teigmaschine sauber. Sie behält immer ihren alten Glanz, wenn sie jeden Tag ausgewaschen wird. Mit kießern Wasser wasche ich dann noch die beiden großen Tische, sowie sämtliche Schüsseln, Kessel und Messer ab. Das Wasser wird für Futterzwecke verwandt. Dann wer ich die Brötchenpresse und die Anschlagmaschine sauber gemacht. Ist alles fertig, bringe ich den Abfallkasten und die Müllkiste weg. Zum Schluß spachtele ich dann noch den Fußboden ab, und fege die Backstube noch einmal durch.

H. Jahnke



Langzeitführung – auch fürs Unternehmen

JOCHEN DIETZ WILL DIE GESCHICHTE DES BÄCKERHANDWERKS ERFOLGREICH WEITERSCHREIBEN

Wer mit Jochen Dietz durch die Backstube läuft, begegnet einem Menschen, der genau hinsieht. Der überall Potenzial erkennt – für bessere Abläufe, bessere Produkte, bessere Zusammenarbeit. Mit 29 Jahren beeindruckt der Bäckermeister durch Klarheit, Struktur und einem Ziel vor Augen: gemeinsam mit seiner Schwester die traditionsreiche Bäckerei seiner Eltern zukunfts-fähig zu machen. Doch er weiß, dass der Alltag in einem Familienbetrieb viel Flexibilität verlangt. Noch führen seine Eltern, Anja und Ralf. Aber Jochen hat eine klare Haltung dazu, wie moderne Handwerksführung aussehen kann – pragmatisch, transparent und im Sinne aller Beteiligten.

Mehl. Wasser. Salz. Und viel Zeit. Jochen Dietz steht für ehrliche Backwaren. Möglichst regional, möglichst verständlich, möglichst pur. Und er glaubt an Einfachheit: Brot, das aus dem besteht, was man erwartet – und schmeckt, wie es soll. Zusatzstoffe, wie man sie aus industriell gefertigten Produkten kennt, haben bei Dietz keinen Platz. „Wir wollen, dass unsere Kunden wissen, was drin ist – woher es kommt, wie es verarbeitet

wurde. Transparenz ist für uns kein Trend, sondern Haltung.“ Er setzt auf Langzeitführungen und handwerkliches Wissen. Jochen dokumentiert, strukturiert, denkt systematisch – und verändert. Verbesserungen kommen auf seine Liste. Alles wird aufgeschrieben.

Auch das große Thema Unternehmensnachfolge steht darauf. In den nächsten Jahren soll die Übergabe an Annelen und ihn erfolgen. Er freut sich darauf, Verantwortung zu übernehmen und in große Fußstapfen zu treten. „Opa hat sein Leben lang bei uns in der Backstube gestanden und seine Leidenschaft fürs Handwerk hat er weitergegeben – an unseren Vater, Annelen und mich.“ Immer wenn Jochen irgendetwas ausprobiert habe oder für Prüfungen übte, guckte sein Opa nochmal rein: „Auch wenn unsere Meinungen sich manchmal unterschieden haben, war er immer unglaublich interessiert an allem was Annelen und ich so vorhatten.“ Bewunderung findet Jochen Dietz auch für seinen Vater. „Papa sieht den Betrieb immer sehr ganzheitlich bei allen Entscheidungen. Deswegen wurden nie Entscheidungen getroffen, die nur kurzfristig wirken und das ganze Unternehmen ge-

fährden könnten. Es stand immer das langfristige Wohl vom Betrieb und vor allem der Familie im Vordergrund.“ Diese Beständigkeit im Denken vereine alle Generationen „und die gehört auch zur Grundüberzeugung von Annelen und mir“, so Jochen. „Bei allen Entscheidungen schwingt auch immer die Verantwortung für die Arbeitsplätze von 130 Mitarbeitenden mit.“ Das hätten seine Eltern immer im Blick gehabt.

Eine externe Beratung hilft nun bei der Übernahme. Und regelmäßige Gespräche – nicht im Büro, sondern in wechselnden Dietz-Fachgeschäften. „So sind alle bei der Sache, arbeiten konzentriert und ohne Ablenkung“, so Jochen Dietz. Eine Regel ist dabei unverrückbar: „Wir fahren gemeinsam mit einem Auto hin und wieder zurück.“

JOCHEN DENKT LANGFRISTIG

an die Zukunft des Unternehmens, aber auch an die gesellschaftlichen Veränderungen. Fachkräftemangel, globale Krisen, veränderte Konsumgewohnheiten. „Ist es in 20 Jahren noch sinnvoll, eine Bäckerei zu führen?“ fragt er offen. Die Herausforderungen sind groß. Doch Jochen wäre nicht

„Ist es in 20 Jahren noch sinnvoll, eine Bäckerei zu führen?“

Jochen, wenn er nicht alles dafür geben würde, dass Bäcker Dietz zukunftsfähig bleibt. Er will die Bäckerei dadurch verändern, dass er Arbeit neu denkt. Transparenter, strukturierter, einfacher. Angst hat er nicht. Aber Respekt. Wie man ein Unternehmen führt, das weiß er nicht gänzlich. „Wir freuen uns deshalb immer über wertschätzende Ratschläge aus dem Erfahrungsschatz meiner Eltern.“

Über der Backstube liegt das Büro – und darüber, im Dachgeschoss, sitzen Jochen und Annelen. Sie haben sich ihren eigenen Raum geschaffen, fernab der elterlichen Strukturen. Im großen Bürotrakt war es Jochen zu laut, zu nah. Die Beiden schätzen ihre Privatsphäre. Mit Sofa, Tischkicker und nebeneinander gestellten Schreibtischen arbeiten sie konzentriert. Die Geschwister verbindet ein starkes Band. „Bruderherz“ steht auf einer Postkarte im Regal. Sowieso, sie sind sich sehr ähnlich. Familie bedeutet ihm viel.

„Mama und Papa haben so viel Energie ins Unternehmen gesteckt, immer mit dem Ziel ein wirtschaftlich gesundes Unternehmen an die nächste Generation abzugeben.“ Doch die gewohnten Muster seiner Eltern will er nicht adaptieren, da ist er sich sehr sicher. Im wahren Sinne des Wortes. Wohnen will er nicht neben der Bäckerei, so wie seine Vorfahren. Abstand sei wichtig. Abstand zum Betrieb, „um

frische Ideen zu bekommen und den Fokus zu behalten“.

Irgendwann die Verantwortung zu übernehmen, das reizt ihn. Chef zu sein bedeutet für Jochen, Entscheidungen zu treffen – nicht aus Prinzip, sondern aus Überzeugung. „Das ist meine Freiheit, meine Freiheit für Entscheidungen.“ Er ist seines eigenen Glückes Schmied. Am Liebsten würde er alles selber machen. Lieber selber entscheiden, aber auch selber Fehler machen. Jochen Dietz weiß, dass er nicht perfekt ist. Dass er Fehler macht, fast tagtäglich dazulernt. Doch seine Zielstrebigkeit lässt ihn manchmal so wirken. Ob er andere Auffassungen zulässt? Er will es. „Ich versuche mir andere Meinungen anzuhören.“ Doch er ist auch ehrlich mit sich selbst. „Ich glaube manchmal steht meine Sichtweise schon vorher fest.“

JOCHEN DIETZ GLAUBT NICHT AN HIERARCHIE, SONDERN AN FÜHRUNG AUF AUGENHÖHE.

„Ich will Autorität, dadurch, dass ich richtige Entscheidungen treffe, nicht, weil ich der Chef bin.“ Künftig möchte er seine Arbeit zwischen Schreibtisch und Backstube gerne aufteilen. Zwei volle Tage pro Woche will er in der Produktion verbringen, um die Bindung zum Handwerk nicht zu verlieren und

Probleme frühzeitig zu erkennen. Die restlichen Tage sollen für administrative Aufgaben reserviert sein – entweder 100 Prozent Backstube oder 100 Prozent Büro an einem einzelnen Tag. Eine klare Trennung, die mehr Fokus ermöglichen soll.

Seinen Ausgleich findet Jochen bei seiner Freundin und seinen Freunden. Und beim Fußball. Aktiv drei Mal die Woche bei den VSV Hedendorf-Neukloster oder passiv beim HSV. Eine Leidenschaft, die er mit seiner Familie teilt. Das Training geht meist bis halb acht, danach sitzen sie alle noch zusammen. Auch Jochen. „Manches Mal wird es spät.“ Doch Jochen zeigt, dass sich Freizeit und Bäckerberuf vereinbaren lassen. Und das auch ohne Kaffee. Denn:

ER TRINKT KEINEN KAFFEE.

In Erinnerung sind ihm noch die Sprüche: Warum machst du überhaupt Abi, wenn du doch eine Bäckerlehre machen willst? Und später, noch während des Abiturs am Gymnasium Süd in Buxtehude: Was machst du überhaupt nach dem Abi? Nicht der Weg war das Ziel, sondern das Ziel war der Weg. Die Entscheidung für das Handwerk fiel früh – und fiel leicht. Jochen beschreibt die Branche als offen und unkompliziert – wer will, kann einfach mal reinschnuppern, in viele Handwerksbäckereien. Das gefiel ihm. Und die Mentalität



„Ich will Autorität, dadurch, dass ich richtige Entscheidungen treffe, nicht, weil ich der Chef bin.“

passte zu ihm. Seine Ausbildung machte er bei der Dorfbäckerei Soetebier in Winsen. Parallel dazu absolvierte er das Duale Studium Betriebswirtschaft KMU an der Berufsakademie Hamburg. Für Jochen Dietz war es vor allem eins: zielführend. Danach sammelte er als Geselle in verschiedenen Bäckereien seine Erfahrungen. 2019 dann der Meister an der Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe. Und der Einstieg in den Familienbetrieb. Sofort begann er Dinge zu vereinfachen, sich von unnötigen Aufgaben zu trennen, Standards zu schaffen und auch bestimmte Bereiche zu digitalisieren. Nur weil etwas immer so war, muss es nicht gut sein. „Wir wollen

Tradition nicht kopieren, sondern weiterentwickeln.“

Letztes Jahr wurde im Betrieb zusammen mit einem neuen Kassensystem eine neue Warenwirtschaft eingeführt. Schon jetzt freut er sich darauf, dass die Zahlen mit der Zeit endlich aussagekräftiger werden. Immer wieder heißt es: Standardisieren und Vereinfachen. „Vieles ist einfach unnötig.“ Zum Beispiel die Faxgeräte, die in seinen Anfangsjahren im Betrieb immer noch genutzt wurden. Es war ein harter Kampf. „Ich wollte sie abschaffen. Meine Mutter ging nicht.“ Letztendlich sind sie kaputt gegangen. Jetzt sind sie weg. Seine Stärke? „Ich bin ein Zah-

lenmensch.“ Die neue Warenwirtschaft ist sein Ding – endlich bessere Planbarkeit. Immer geht es um Effizienz, um Klarheit. „Gute Führung heißt für mich: zuhören, einbinden, Entscheidungen transparent machen – egal ob in der Backstube oder im Verkauf.“ Und um die Frage: Was braucht es wirklich? Neue Maschinen, neue Produkte, neue Wege. Jochen hat viele Ideen für die Bäckerei. Aber er will auch auf sich selbst achten. Denn er weiß: Nur wer langfristig gesund ist, kann langfristig führen. Die Zukunft ist nicht gesichert. Aber vorbereitet. Mit Verstand, Kopf und einer klaren Vision.





Mitgehangen, mitgefangen

ANJA DIETZ: „LANGeweile? KENNE ICH NICHT!“

„Muss ich das wirklich?“, fragt Anja Dietz rhetorisch mit schelmischem Blick. Natürlich muss sie. Ein Porträt in diesem Magazin ist Pflicht für die Frau, die seit 30 Jahren an dem Erfolg des Dietz-Unternehmens entscheidend beteiligt ist. Als Chefin.

Bäcker Dietz. Das ist der bekannte Begriff. Aber eher ein Synonym für ein erfolgreiches Unternehmen, denn unter Bäcker Dietz nur den Bäcker Ralf Dietz zu sehen, wäre schlicht fahrlässig und zudem falsch. Richtigerweise handelt es sich um ein Familienunternehmen, in dem längst nicht nur die Männer das Sagen haben. Tochter Annelen und Sohn Jochen stehen in den Startlöchern und im Hintergrund wirkt die Frau, die mehr ist als nur die starke Frau hinter einem starken Mann, denn Anja Dietz zieht im Hintergrund des mittelständischen Unternehmens die Strippen und ist kaufmännische Leiterin und Personalchefin in einer Person.

Wäre der Firmensitz statt in Heden-
dorf in Hamburg, wäre ihre Stellenbe-
schreibung eine andere: Commercial
Manager und Chief Human Resources
Manager würde auf der Visitenkarte von
Anja Dietz stehen. In Heden-
dorf reichen sechs Buchstaben: Chefin.

Anja Dietz. Auch eine mit geerdeter Vita
aus der Region, aus Revenahe, die 1989
beim Tanz in den Mai in Ottendorf bei

Ahlerstadt die schicksalhafte Begeg-
nung mit einem jungen Mann hatte, der
sich als Ralf Dietz vorstellte. „Dietz“. Mit
dem Namen konnte sie nur einen Ver-
kaufswagen, der einmal wöchentlich
durch den Ort von Haus zu Haus fuhr,
in Verbindung bringen. Und tatsächlich
handelte es sich bei ihrem Schwarm
um diesen Bäcker aus Hedendorf, was
für sie kein Problem war: „Frühes Auf-
stehen war kein Hinderungsgrund für
unsere Liebe“, sagt die gelernte Land-
wirtschaftlich-technische Assistentin,
die von einem Bauernhof kommt und
damals im Labor beim Saatgutunter-
nehmen Pioneer in Buxtehude arbeite-
te. Relativ schnell zog sie zu Ralf nach
Hedendorf, zunächst in eine kleine Miet-
wohnung und nach der Hochzeit 1993
ins umgebaute Wohnhaus, das direkt
an die Bäckerei anschließt, denn ihr Ralf
war auf dem Sprung zum Chef. Ihr sei
schnell klar gewesen, dass er das nicht
alleine machen kann.

MIT ANJA ZUR EXPANSION

„Mitgehangen, mitgefangen“, schildert
sie mit strahlendem Lächeln ihre Ent-
scheidung von damals, den gutbe-
zahlten Job im Labor gegen den kom-
binierten Verkauf- und Bürojob im da-
maligen noch kleinen Bäckerbetrieb zu
tauschen. Mit 17 Beschäftigten war das
neben dem Stammbetrieb in Heden-
dorf und einer Filiale in Buxtehude noch

überschaubar, was sich allerdings schnell ändern sollte. „Uns war klar, dass wir wachsen müssen, um zukunftsfähig zu werden“, resümiert Anja Dietz. Heute sind es 129 Beschäftigte in elf Filialen und in der Produktion, die sie zusammen mit Bianca Kubiak führt und verwaltet. Auch damals musste sie schon bald erfahren, was viele selbstständige Frauen erfahren müssen: Die Doppelbelastung als Berufstätige und Mutter. Erst mit Jochen, und dann mit Annelen. „Ich hatte weder Mutterschutz noch Elternzeit“, sagt sie, was aber nicht be-

klagenswert klingen soll, denn im Gegensatz zu vielen berufstätigen Frauen hatte sie die Kleinen in nächster Umgebung. Im Home Office, ein Begriff, den damals noch niemand kannte.

Krabbelkinder und Laufstall zwischen Akten und Computer und mitunter musste sie auch noch wegen krankheitsbedingter Ausfälle oder als Urlaubsvertretung hinter dem Verkaufstresen einspringen.

Doch die Herausforderung lag zudem in der Organisation: Anja Dietz

musste das Back-Office reformieren, der Schwiegermutter deutlich machen, dass die Zeit der handgeschriebenen Quittungen vorbei sei. Mit ein wenig Vorstellungskraft könnte das als schwierige Phase im Leben der Anja Dietz bezeichnet werden, was sie so aber nie sagen würde. Ob sie von Anfang an als Chefin akzeptiert wurde? „Wer sonst“, fragt Anja Dietz rhetorisch zurück.

Die Expansion war die Grundlage für den Erfolg des Unternehmens Dietz, um dessen Zukunft die Ei-



„Zumindest beim Personal stehen wir auf der Sonnenseite“, sagt Anja Dietz.

„Unsere Kunden wissen, was sie an unseren Backwaren haben.“

gentümer sich wenig Sorgen machen – entgegen dem Trend der Branche, die zwischen Handwerk und Industrie schwankt.

Gleichwohl zeigt sich die Dietz-



Chefin optimistisch: „Unsere Kunden wissen, was sie an unseren Backwaren haben.“ Qualität schlägt mitunter den Preis. Die Klagen des klassischen Bäckerhandwerk über hohe Energiekosten, zu viel Bürokratie und Personalmangel unterschreibt sie nur zum Teil. „Zumindest beim Personal stehen wir meistens auf der Sonnenseite.“ Die Gründe sieht sie im guten Arbeitsklima und der damit verbundenen Betriebstreue der Beschäftigten, aber auch ganz praktisch in der Entscheidung vor zwanzig Jahren, die Backstube und die Läden an Sonn- und Feiertagen nicht zu öffnen. Anja Dietz: „Wir mussten nicht jedem Trend folgen“. Der frühe Arbeitsbeginn unserer Mitarbeitenden in der Backstube um zwei beziehungsweise drei Uhr und das frühe Öffnen der Filialen verdiene

bereits ihre volle Anerkennung. Ihr besonderer Dank gilt Bianca Kubiak: „Sie ist aus der Verwaltung nicht mehr wegzudenken und eine sehr wertvolle Unterstützung für mich, die ich nicht mehr missen möchte, auf die ich mich hundertprozentig verlassen kann.“

Die nächtliche Produktion in der Bäckerei hat Anja Dietz nur in Ausnahmen von der ersten Minute an erlebt, aber weil ihr nach eigenem Bekunden das Aufstehen nie Probleme bereitet habe, sei sie schon immer früh auf den Beinen gewesen, ganz nach dem alten Bäcker-Motto: „Morgens verdienen wir unser Geld. Die Hälfte unseres Umsatzes haben wir bis 10 Uhr bilanziert.“

Die Pflicht am Morgen, die Kür am Abend: „Sechs Stunden Schlaf machen mir nichts aus“, sagt sie mit dem Blick auf eine Eigenschaft des Unternehmer-Ehepaares, das in Hedendorf viele kennen: „Es ist ja nicht so, dass wir nicht feiern können.“ Die allgemeine Fußball-Begeisterung der Familie teilt sie, aber um eine Leidenschaft angereichert, die seit Jahren mit Freud und Leid behaftet ist: Anja Dietz ist eingefleischter HSV-Fan, wenn es passt, geht es mit Freundinnen aus Nottensdorf in den Volkspark, natürlich in HSV-Klamotten. „Fußball ist Teil unseres Lebens“, sagt sie, auch weil die Kinder beim VSV aktiv sind.

ARBEITSPLATZGARANTIE VOM SOHN

Apropos Kinder: Deren Wirken im Betrieb beschreibt sie so: „Wahnsinn, was die beiden alles schon verändert haben.“ Dass sie eines Tages nicht mehr gebraucht werden könnte, sieht sie nicht, denn sie hat vom Sohn Jochen eine Arbeitsplatzgarantie bekommen: „Du kannst noch gut und gerne zehn Jahre bleiben“, hat er ihr versichert.

Die Träume der Anja Dietz? Ihr Leben sei wunderbar, versichert sie, so dass sie spontan keine Träume nennen könne. Außer: Na ja, der Aufstieg des HSV in die 1. Bundesliga, das wäre schon traumhaft. Und eine Rundreise durch Kanada. Aber Malediven oder ähnliche tropische Reiseziele mit Strand brauche sie nicht. Lieber Urlaub in Deutschland, Österreich, gerne auch mal Nordeuropa, „aber nie Schickimicki“.

Die Dietz-Familie sei eben norddeutsch geerdet.

Und sonst? Ja, da ist noch was. Die Frage nach dem Lieblingsprodukt aus der hauseigenen Bäckerei wird überraschend beantwortet: Jeden Tag Kuchen. Den ungläubigen Blick auf ihre Figur kontert sie mit ihrer Schlussbemerkung: „Kuchen hält schlank.“



Die Evolution der Kaffeetassen von Bäcker Dietz



GESTERN, HEUTE, MORGEN -
MIT HERZ UND HAND

1900

„Konrad bei Nacht“

GESCHE & KONRAD DIETZ

**Wenn in Hedendorf die Lichter ausgingen,
begann für den schnauzbärtigen Konrad Dietz der Arbeitstag.**

Noch bevor der erste Hahn krächte, stand Konrad Dietz in seiner Backstube und knetete Teig, während seine Frau Gesche die Bestellun-

gen vorbereitete. Im Mai 1900 hatten die beiden ihren Traum verwirklicht: eine eigene Bäckerei. Und weil es kein passenderes Hochzeitsgeschenk gab, buk Konrad die Kuchen für seine eigene Feier einfach selbst.

Sein Markenzeichen wurde jedoch nicht die Hochzeitstorte, sondern sein treues Pferd. Tag für Tag lieferte Konrad frische Brötchen aus, oft bis in die Abendstunden. Nicht selten kutschte er seinen Brotkastenwagen mit dem Schutzverdeck und der nur spärlich leuchtenden Stalllaterne in der

Dunkelheit durch Altklosters Straßen, oftmals mit gesenktem Kopf. Schliefe er schon? Kein Problem – sein Pferd kannte den Weg nach Hause. So kam es, dass man ihn bald nur noch „Konrad bei Nacht“ nannte. Laut Erzählungen soll er immer einen großen Revolver bei sich getragen haben, um sich auf der waldigen, einsamen Strecke bis Neukloster gegen Strauchdiebe wehren zu können. Selbst die schweren Zeiten des Ersten Weltkriegs überstand die Bäckerei – ein Zeichen dafür, dass guter Geschmack jede Krise überdauert.





Harte Kriegsjahre

ANNI & ADOLF DIETZ

Die schöne Zeit währte nicht lange.

Bald schon war Anni Dietz auf sich alleine gestellt.

Es fing so gut an. 1935 legte Adolf Dietz seine Meisterprüfung ab, um wenig später mit seiner Frau Anni Schröder den Betrieb zu übernehmen. Doch schon vier Jahre später wurde Adolf zum Kriegsdienst eingezogen – und kehrte nicht zurück.

Während andere längst aufgegeben hätten, hielt Anni den Betrieb aufrecht. Gemeinsam mit ihrem Schwiegervater Konrad und dem zugeteilten französischen Kriegsgefangenen Jules stand sie Nacht für Nacht in der Backstube, zog ihre drei Kinder groß und versorgte das Vieh.

Parallel dazu fanden acht deutsche Flüchtlingsfamilien auf dem Hof ein Zuhause. 1942 kam auch

die damalige 19-jährige Dora Grinischin aus Russland nach Hedendorf und half Anni Dietz drei Jahre lang im Haushalt, auf dem Feld und im Betrieb. 50 Jah-

re später besuchte Doras Nichte noch einmal den Betrieb und ließ gemeinsam mit Anni Dietz alte Erinnerungen aufblühen.





Mit Mut zur Modernisierung

HELGA & ADOLF DIETZ

Mit der ersten Filiale in Buxtehude beginnt für Dietz eine moderne Ära.

1964 übernahm Adolf Dietz Junior den Betrieb. Er wurde Bäckermeister und heiratete Helga Minners. Die kommenden Jahrzehnte waren von Modernisierung geprägt: Neue Maschinen erleichterten die Arbeit, das Sortiment wuchs und das Backhaus wurde erweitert. In der Zeit wurde mit zwei Fahrzeugen über Land verkauft. Mitten im Herzen von Buxtehude begann für die Bäckerei Dietz eine neue Zeit: In der Bahnstraße eröffneten Adolf Dietz und seine

Frau Helga 1987 in Kooperation mit der Hedendorfer Fleischerei Hartmann ein modernes Geschäft, das Bäckerei und Fleischerei unter einem Dach vereinte – ein Konzept, das damals seiner Zeit voraus war. Gemeinsam warben sie mit dem Slogan „Qualität und Frische aus Hedendorf“ für ihren Ort. Die Kombination von Backwaren und Fleischprodukten in einem Geschäft bot den Kunden ein umfassendes Angebot an frischen, lokalen Lebensmitteln. Während

in Hedendorf traditionell gebacken wurde, lockte das Geschäft in der Stadt mit frischen Backwaren und herzhaften Spezialitäten. Die Kundschaft schätzte die Qualität, und mit jedem verkauften Brot und jedem Stück Butterkuchen wuchs der Name Dietz über Hedendorf hinaus. Die Bäckerei Dietz hatte sich als feste Größe in der Region etabliert.

Auf Expansionskurs

ANJA & RALF DIETZ

Seit 1996 treiben Ralf und Anja Dietz die Bäckerei mit ihrer Expansionsstrategie und Augenmaß voran.



Mit neuen Ideen, moderner Technik und festem Handwerk richten Ralf und Anja Dietz den Blick nach vorn. Mit dabei: Adolf Dietz, der bis zu seinem 78. Lebensjahr in der Backstube half. Der Betrieb wurde stetig vergrößert, angefangen 1998 mit der Erweiterung der

Produktion um 400 Quadratmeter. Heute umfasst die Bäckerei 1.300 Quadratmeter Produktionsfläche und beschäftigt rund 140 Mitarbeiter, die sowohl in der Backstube in Hedendorf als auch an den elf weiteren Standorten arbeiten. Trotz all des Wachstums bleibt

die handwerkliche Backkunst das Herzstück des Unternehmens. Das Steckpferd von Ralf Dietz ist die Weihnachtsbäckerei und die Stollenspezialitäten.

Mit eigenem Natursauerteig und regionalen Rohstoffen wird jeder Tag von den Bäckern und Bäckerinnen in der Backstube geprägt. Und während die vierte Generation den Erfolg weiterführt, steht die fünfte Generation, mit den Kindern Annelen und Jochen Dietz, bereits in den Startlöchern, um die Tradition fortzusetzen. Mit vielen Visionen rund um Digitalisierung, Produkt- und Designentwicklung.



UNSERE PARTNER



Ihr verbindet Tradition und Innovation auf besondere Art und Weise. Herzlichen Glückwunsch zu 125 Jahren. Eine meisterliche Leistung.

> www.nordik-edelbrennerei.de



Wir gratulieren Familie Dietz zum 125. Jubiläum. Die Fleischerei Lüssenhop wünscht weiterhin viel Erfolg und alles Gute für die Zukunft.

> www.fleischerei-luessenhop.de



Herzlichen Glückwunsch zum 125-jährigen Jubiläum – seit 125 Jahren verbindet uns nicht nur eine erfolgreiche Geschäftsbeziehung, sondern auch eine private Verbindung! Möge diese einzigartige Verbindung auch in Zukunft weiter wachsen und gedeihen. Familie Völksen

> www.tankstellen-voelksen.de



125 Jahre Bäcker Dietz – wir gratulieren herzlich! Auf weiterhin gute Zusammenarbeit.

> www.renosan.de



Liebe Familie Dietz, was für ein Lebenswerk – ganz herzlichen Glückwunsch von unserer Familie und dem Obsthof Matthies Team!

> www.obsthof.de



Vertrauen über Jahre in Qualität, Service und Handwerk – Bäcker Dietz – unser Partner.

> www.fleischerei-bartsch.de



Herzliche Glückwünsche zum 125-jährigen Firmenjubiläum! Wir gratulieren zu diesem ganz besonderen Jubiläum und danken für die stets gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit, seit 25 Jahren warten und reparieren wir Ihre Backöfen und Maschinen. Für die Zukunft wünschen wir Ihnen und Ihrem Team weiterhin viel Erfolg und unternehmerische Weitsicht. Dieter Bunke und das Team der Fa. ELEKTROTECHNIK BUNKE.

> www.bunkenet.de



Liebe Familie Dietz, herzlichen Glückwunsch zu diesem beeindruckenden Jubiläum – ein Sinnbild für Beständigkeit und Innovation in einer sich ständig verändernden Branche. Die zurückliegenden Jahre, inzwischen satte 125, sind Ausdruck eines zukunftsorientierten und sehr erfolgreichen Wirkens. Wir freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit und senden die besten Wünsche für die nächsten erfolgreichen Jahrzehnte.

> www.muehle-rueningen.de



125 Jahre leckere Backwaren für die Region, das ist ein Grund zum Feiern! Tag für Tag erfreuen sich viele Menschen an euren Brötchen und Kuchen, die mit liebevoller Handwerkskunst hergestellt wurden. Dafür gebührt Euch Dank und Anerkennung. Herzlichen Glückwunsch zu dieser großartigen Leistung! Wir danken euch für die langjährige Zusammenarbeit und wünschen euch viel Erfolg für die Zukunft! Familie Blohm & Team

> www.elektro-bremer.de

UNSERE PARTNER



125 Jahre handwerkliche Backkunst, dazu gratulieren wir Euch von Herzen. Eure Leidenschaft für das Bäckerhandwerk und Eure hochwertigen Produkte haben Generationen begeistert – ein wahrer Grund zum Feiern.

www.schliecker.de



„Wähle einen Beruf, den du liebst, und du brauchst keinen Tag in deinem Leben mehr zu arbeiten“ (Konfuzius).
Herzlichen Glückwunsch für 125 Jahre

> www.mirkens.de



125 Jahre handwerkliche Qualität und gelebte Tradition – dazu gratulieren wir der Bäcker Dietz von Herzen! Auf viele weitere genussvolle Jahre! Das Team von Höft's Markthaus!

➤ www.hoefts-markthaus.de



Viele Jahre voller Vertrauen, Zusammenarbeit und gemeinsame Erfolge – auf viele weitere bedeutende Augenblicke miteinander!

> www.vbgeest.de



Tradition und Qualität die verbindet – wir gratulieren herzlich zum 125-jährigem Jubiläum!

➤ www.boeschen-ladenbau.de



Herzliche Glückwünsche zum Jubiläum!
Mögen die kommenden Jahre ebenso
erfolgreich und erfüllend sein wie die
bisherigen.

> www.jagla24.de



Das Handwerk ist ein wirtschaftliches Kernstück des Landes, die AOK ist die größte Krankenkasse in Niedersachsen: Das passt zusammen. Daraus ist eine langjährige, enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit entstanden – auf regionaler Ebene und landesweit. Wir gratulieren Bäcker Dietz zum 125-jährigen Jubiläum!

> www.nds.aok.de



125 Jahre Backkunst in Buxtehude-Hedendorf – ein echtes Traditionsunternehmen! Die HBI gratuliert Bäcker Dietz herzlich zum 125. Jubiläum. Wir schätzen die langjährige Partnerschaft und wünschen dem gesamten Dietz-Team weiterhin alles Gute und viel Erfolg!

> www.hbi-immo-gmbh.de

**ROLAND MEHL**

125 Jahre Bäcker Dietz – ein beeindruckendes Jubiläum! Herzlichen Glück zu dieser Erfolgsgeschichte voller Handwerkskunst, Tradition und Leidenschaft, sowie das tägliche Begeistern Ihrer Kunden mit frischen Backwaren. Wir wünschen weiterhin viel Erfolg, Ihre Roland Mühle aus Bremen.

> www.rolandmillsunited.de

UNSERE PARTNER



Herzlichen Glückwunsch, Bäcker Dietz, zu 125 Jahren Handwerkskunst. Als Traditionsbetrieb aus dem gleichen Ort wissen wir: Qualität und Beständigkeit sind das Rezept für Erfolg.

> www.autohaus-wiebusch.de



Wir gratulieren Bäckerei Dietz zum 125-jährigen Jubiläum. Gutes für die Region – aus Tradition und Leidenschaft. Auf viele weitere Jahre der erfolgreichen Partnerschaft.

> www.stadtwerke-buxtehude.de



Herzlichen Glückwunsch zum 125-jährigen Jubiläum und ein Dankeschön für die tolle Zusammenarbeit, „wünscht Euch Familie Tipke.“

> www.tipkes.de



Mit „heißen Öfen“ und ganz viel Handwerkskunst zaubern Sie – genau wie wir – seit Jahrzehnten den Kunden ein Lächeln ins Gesicht. Ein guter Grund zu feiern: STERNPARTNER TESMER gratuliert zu diesem ganz besonderen Jubiläum.

> www.sternpartner.de



Liebe Familie Dietz, seit 3 Generationen arbeiten unsere beiden Heddendorfer Familienbetriebe erfolgreich zusammen. Wir freuen uns auf viele weitere Jahre. Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum von Familie Dammann.

> www.hotel-zur-eiche.de



Als Maler, der das Handwerk ebenso schätzt, gratulieren wir von Herzen zu 125 Jahren Kreativität, Wachstum und Fortschritt. Unsere Berufe mögen unterschiedlich sein, doch die Liebe zum Detail, zur Qualität und zur Beständigkeit verbindet uns und das hoffentlich noch für viele Jahre.

> www.malereibetrieb-thomas.de



Die BÄKO HANSA eG gratuliert herzlich zu Ihrem Jubiläum und bedankt sich auf diesem Wege für die jahrelange Treue und gute Zusammenarbeit. Wir wünschen Bäcker Dietz, Ihren Familienangehörigen und Mitarbeitern einen schönen Jubiläumstag und natürlich für die Zukunft viel Glück und Erfolg.

> www.baeko-hansa.de



Herzlichen Glückwunsch zum 125-jährigen Jubiläum! Eure Leidenschaft und Hingabe, stets das Beste für eure Kunden zu geben, vereint uns. Wir schätzen den offenen Austausch sehr – er macht unsere Zusammenarbeit besonders und köstliche Produkte erst möglich. Auf viele weitere erfolgreiche Jahre voller gemeinsamer Ideen! Judith und Christoph Werner und Team.

> www.werner-frische.de



Wir gratulieren Euch und Eurem Team zum 125. Firmenjubiläum und sagen von Herzen Danke für die Zusammenarbeit und das Vertrauen innerhalb des letzten Jahrzehnts! Wir wünschen Euch eine erfolgreiche Zukunft, in der ihr weiterhin Eure Visionen verwirklichen könnt und Euer Unternehmen stetig wächst. Auf noch viele weitere Jahrzehnte mit gutem Klima! Euer Gerke-Kälte-Klima-Team

> www.gerke-kaelte-klima.de

Mit uns arbeiten?

Wie wäre es mit frischem Brot statt Büroakten – mit echtem Handwerk statt Alltagsroutine? Ob in der Backstube oder am Verkaufstresen: Bei uns zählt Teamgeist, Verlässlichkeit und Freude am gemeinsamen Erfolg.

Flexible Arbeitszeiten im Verkauf, geregelte in der Backstube und im Versand, freie Sonn- und Feiertage und ein herzliches Miteinander. Einsteigen. Mitwirken.

Bewerbung an: jobs@baecker-dietz.de



Impressum

Herausgeber: Bäcker Dietz, Harsefelder Straße 19, 21614 Buxtehude – Hedendorf

Idee, Konzeption, Redaktion: Festivitas Media und Event GmbH, Ort 11, 21720 Mittelnkirchen, Mona Adams, Wolfgang Stephan (verantwortlich)

Fotos: Daniela Ponath, Buxtehude

Grafik & Layout: Medienzentrum Stade GmbH & Co. KG, Glückstädter Straße 10, 21682 Stade · **Druck:** Silberdruck, Lohfelden



Dietz
BÄCKER SEIT 1900