

## Traditionsbäckerei Flach eröffnete Filiale in Königstein



Seit Eröffnung der Filiale in der Frankfurter Straße 5 am 1. Dezember letzten Jahres bereichert die Kronberger Traditionsbäckerei auch die Burgenstadt Königstein mit frischesten Backwaren. „Was hat der Mensch von all seinem Wissen, wenn er nicht weiß, wo das Brot herkommt?“ (Johann Heinrich Pestalozzi 1746 bis 1827).

Nach dieser Prämisse wird im vor 120 Jahren von Georg Jakob Flach gegründeten Familienbetrieb gearbeitet. Mit der nunmehr in Königstein hinzugekommenen ist „Der Taunusbäcker“ mit insgesamt sieben Filialen im Hochtaunuskreis und in Frankfurt vertreten. Im Detail in Oberhöchstadt, Steinbach, Ober-Eschbach, Bad Homburg, Frankfurt-Zeilsheim und Schwalbach. Ein achtes Zweiggeschäft im Kronberger Bahnhofsgebäude ist bereits beschlossene Sache. Daneben werden zahlreiche Großabnehmer in der Region wie Hotels, Seniorenwohnheime und Firmen beliefert.

„Es hat sich wohl ausgezahlt, dass ich vor 20 Jahren den Entschluss gefasst habe, auf sämtliche Fertigprodukte zu verzichten“, sieht Firmenchef Stefan Flach seinen hohen Qualitätsanspruch bestätigt. Mittlerweile

Arbeitgeber für ein 90köpfiges Mitarbeiterteam mit steigender Tendenz, „bilde ich selbst aus, um weitere geeignete Arbeitskräfte zur Verfügung zu haben.“ Mit Tochter Lisa (Verkaufsmeisterin), die ihre Ausbildung zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei, ebenso im Familienunternehmen absolvierte, wie Backstubenleiter Sohn Florian, ist die Nachfolge mit der fünften Generation frühzeitig gesichert.

Die Geschichte der Taunusbäckerei nahm 1901 ihren Anfang mit der Eröffnung eines ersten Ladengeschäfts mit Café gegenüber der Kirche in Oberhöchstadt. 1930 übernahm der Sohn des Firmengründers, Georg Flach, das Geschäft. Auch er war geschäftstüchtig und vom Pioniergeist beseelt. Die Geschäfte florierten, sodass 1951 mit dem Bau einer Bäckerei mit Café in der Schillerstraße 18 und dem Umzug der gesamten Produktion in diese Räumlichkeiten ein weiterer Meilenstein folgte. Das Haus in der Schillerstraße dient bis heute der Produktion, während das dortige Ladengeschäft inzwischen geschlossen wurde. 1960 übernahm Georg Flachs Sohn Kurt Flach mit seiner Frau Käthe die Geschicke, in seine Fußstapfen trat 1997 wiederum dessen Sohn Stefan Flach (auf dem Foto mit Ehefrau Uta, Foto: Puck).

Zu den Erfolgsgeheimnissen zählt neben dem Wissen um dessen perfekte Verwendung und Kombination – das Mehl. „Wir sind mittlerweile ein vom Land Hessen zertifizierter Betrieb, weil wir unser Grundprodukt (Mehl) zu 100 Prozent von ebenfalls zertifizierten Landwirten aus der Region beziehen“, berichtet der Firmenchef voller Stolz. Demzufolge sind Brötchensorten wie Dinkel-Vollkorn, Emmer-Urgetreide, 6-Korn-Brötchen mit Quark und Karotten oder Roggen ebenso heiß begehrt wie das Taunuskruste-Brot, Stückchen, Kuchen und Torten. Kaum eröffnet, gab es am 7. Januar eine weitere Premiere in Königstein: das Walnuss-Vollkornbrot hielt Einzug ins Sortiment. Insgesamt können die Kundinnen und Kunden sowohl aus 20 Sorten Brötchen als auch aus ebenso vielen Brotarten wählen.

Die Öffnungszeiten der Königsteiner Filiale sind montags bis freitags von 6 bis 18 Uhr, samstags von 6 bis 13 Uhr sowie sonntags von 8 bis 11 Uhr. Telefonisch ist das Team, das sich auf viele Kunden freut, unter der Nummer 06174-9697785 erreichbar.