

Das Geheimrezept des Taunusbäckers

Stefan Flach setzt auf Geschmack und ständig neue Kreationen / Walnuss-Cranberry- und Linsenbrot im Angebot

Hessen

KRONBERG (marc). „Gute Qualität setzt sich durch.“ Davon ist Stefan Flach, Inhaber der Bäckerei Flach, nicht nur überzeugt. Die gut laufenden Geschäfte in seinen insgesamt fünf Filialen im Taunus laufen sehr gut. „Ich habe jetzt das fünfte Jahr in Folge eine Umsatzsteigerung erzielt, irgend etwas scheine ich ja richtig gemacht zu haben“, zeigt er sich zufrieden und lacht.

Sein Geheimrezept mutet einfach an: „Wir geben uns viel Mühe eine gute Qualität zu liefern und setzen das auch um.“ Dazu gehöre beispielsweise der komplette Verzicht auf Fertigprodukte. Außerdem bereite man alles selbst zu. Beispielsweise täglich vier verschiedene Sauerteige – neben der normalen Sorte gebe es noch Vollkorn, Dinkel und Weizen. Oder auch die Brötchen, die mit der Hand geformt werden und in den Backöfen direkt in den Filialen frisch gebacken werden. „Auch für unsere Körnerbrote haben wir eine Aromamachine, in der sich die Körner voll entfalten können. Die hat rund 20.000 Euro gekostet, aber wir investieren eben in den Geschmack“, erläutert der 55-Jährige. Und das wissen seine Kunden auch zu schätzen.

Darunter sind im Hauptgeschäft in Kronberg, in dem auch produziert wird, neben Privatkunden auch das luxuriöse Schlosshotel Kronberg, das sein Brot beim Taunusbäcker kauft. Letzteres besonders aufgrund der Vielfalt von Bäcker Flach. Denn neben gängigen Sorten zieren Walnuss-Cranberry-Brote oder auch Grünkohl-Mettwurstbrote



■ Bäcker- und Konditormeister Stefan Flach präsentiert seinen Verkaufsschlager – die Taunuskruste. Foto: Marconi

die Verkaufsregale der Verkaufsfilialen. „Oft kommen die Gäste nach ihrem Hotelaufenthalt zu uns, um sich hier Brote für daheim mitzunehmen“, betont Stefan Flach.

Zudem überrascht er seine Kunden immer wieder mit neuen Kreationen – demnächst können sie sich sogar über Linsenbrot freuen. Weiter lockt er mit der Taunuskruste, einem 80 Prozent-Roggenbrot, das lediglich aus den vier Zutaten Roggen, Weizen, Salz und Wasser bestehe. Doch auch hier gibt es eine Besonderheit. „Wir backen die Taunuskruste als Zwei-Kilogramm-Laib und das fast zwei Stunden lang, bis sie ganz dunkel wird“, erläutert der Bäcker. Dadurch sei sie besonders schmackhaft, was ihren Status als Verkaufsschlager auch ausmache. Als Körnerbrot sei das Taunus-Eck besonders beliebt und bei den Brötchen seien

die Kartoffelbrötchen der Renner. Und das obwohl sie 85 Cent pro Stück kosten. „Für eine Fernsendung wurden an die 30 Kunden von uns befragt und fast alle haben gesagt, sie würden für diese Qualität, die sie bei uns erhalten, sogar mehr Geld ausgeben“, betont Stefan Flach.

Hinzu kommt aber auch die Präsentationsform der Produkte. „Es reicht nicht nur ein Superbrot zu machen, sondern man muss es auch den Kunden schmackhaft machen“, weiß der 55-Jährige. Dabei setze er Brot und Brötchen mit entsprechenden Körben in Szene, auch das Licht und die Fachberatung spielten eine Rolle. Und da der Fachkräftemarkt derzeit wenig Potenzial biete, bildet der Taunusbäcker sein Personal selber aus.

Und auch die Nachfolgefrage scheint bei der Familie Flach schon geklärt. „Meine beiden

Kinder arbeiten mit im Geschäft“, erzählt er. So hat die 26-Jährige Tochter, die bereits früher im elterlichen Betrieb immer mal wieder beim Verkaufen ihr Taschengeld verdient hatte, beschlossen ihr Wirtschaftspädagogik-Studium an den Nagel zu hängen und ist nun Verkaufsleiterin in der Bäckerei Flach. Hier hat sie auch ihre Lehre gemacht. Und ihr 21-jähriger Bruder absolviert derzeit eine Bäcker Ausbildung, ebenfalls im elterlichen Betrieb.

So wird die Bäckerei Flach wohl auch weiterhin ein Familienbetrieb bleiben. Schließlich ist das bereits seit 1901 der Fall. Stefan Flach, der selber Bäcker- und Konditormeister ist, hat das Geschäft von seinem Vater übernommen und backt bereits in fünfter Generation. Und auch für die Zukunft setzen Flachs weiterhin auf eine gesunde Mischung aus Qualität und Präsentation.