



Bricht der Tag an, holt Bäcker Uwe Zeidler die letzten Mischbrote aus dem Backofen.

Fotos (3): Jana Borath

Zusammengeschweißt wie eine Familie

Unternehmen in Ostthüringen Seit 125 Jahren ist die Bäckerei Reisemann in Familienhand und inzwischen eine der ältesten im Altenburger Land.

Es sind nicht nur die großen Namen, die die Unternehmerlandschaft in Ostthüringen prägen und ausmachen. Auch viele kleinste, kleine oder mittlere Firmen leisten Erstaunliches für die Volkswirtschaft. Manchmal sind sogar heimliche Gewinner, sogenannte Hidden Champions, darunter. Die OTZ stellt wöchentlich Betriebe und Dienstleister aus Ostthüringen vor.

Von Jana Borath

Schmölln. Es war 1889, als Karl Franz Reisemann die kleine Bäckerei in der heutigen August-Bebel-Straße 21 in Schmölln einem gewissen Herrn Viertel abkaufte. Entsprechende Belege finden sich noch heute im Kreisarchiv in Altenburg. Und seit 1889 ist das noch immer kleine Unternehmen in Familienhand geblieben. 125. Betriebsjubiläum feiern Brigitte und Claudia Reisemann in diesen Tagen gemeinsam mit ihrem Team. Und dabei auch ein bisschen die Tatsache, dass ihre Bäckerei die wohl älteste im Altenburger Land ist. Inzwischen sind Reisemanns wohl auch die einzigen, die in der Knopfstadt noch als alteingesessener Bäckerei-Betrieb produzieren.

Saupe, Fuchs, Trömel – alle diese Bäckerfamilien haben in den vergangenen Jahren in der Stadt die Segel gestrichen. „Ihnen fehlte es an Nachwuchs, der die Firma hätte weiterführen oder übernehmen können“, sagt Wilfried Kryz, Chef der Kreislandwirtschaftersschaft Altenburger

Land. Ein Problem, das die Reisemanns nicht plagt. „Zum Glück“, ist Geschäftsinhaberin Brigitte Reisemann froh. Ihre Tochter Claudia brennt für den Familienbetrieb. Dieser Liebe ist es zu verdanken, dass er eine Zukunft hat. Schon als Kind stand für die inzwischen 30-jährige Claudia fest, dass sie den Fußstapfen von Uropa Karl Franz, Opa Werner, ihres Vaters Klaus Jürgen und denen ihrer Mutter Brigitte folgen will.

Reibungslos ging die Geschäftsführung der Bäckerei nicht immer. Als Klaus Jürgen Reisemann 2002 viel zu früh starb, musste Brigitte Reisemann ans Ruder. „Von jetzt auf gleich wechselte ich von der Verkaufstheke in den Chefsessel“, erzählt die heute 58-jährige. Das Erbe ihres Mannes auszuschlagen, das kam ihr nie in den Sinn. Obwohl das Wasser eisig war, in das sie das Schicksal damals warf.

„Ohne unser Team hätte ich das nicht gepackt“, gibt Brigitte Reisemann unumwunden zu. Früher sei sie Kollegin gewesen, habe im Laden mit verkauft. Dann war sie plötzlich Chefin. Von einem Tag auf den anderen. „Für mich war das sehr schwer“, sagt sie. Hinsetzen musste sie sich und sich reinfitzen. Denn gelernt hat sie das Bäckerhandwerk nie. Aber im Laufe der Jahre lernte sie. Nicht alles, aber viel. Den Betrieb zu leiten, das tägliche Geschäft zu managen, darauf zu achten, dass die Firma sie und ihre kleine Belegschaft ernährt. Aber schwer falle ihr immer noch, auch mal kritisch zu sein oder gar hart. „Dafür ist sie wirklich viel zu lieb“, sagt Tochter Claudia und lächelt ihre Mutter an. „Wir hier im Laden sind noch immer wie eine Familie“, fügt Brigitte Reisemann hinzu. Fest verschweißt, man verstehe sich blind, sowohl hinter der Ladentheke als auch in der kleinen Backstube. Jeder wisse

um seine Aufgaben. „Da ist auch viel Vertrauen“, sagt Brigitte Reisemann.

Nach und nach gibt sie inzwischen Verantwortung ab an Tochter Claudia, die Konditormeisterin. „Ich wollte nie etwas anderes werden“, sagt die junge Frau im Brustton der Überzeugung. Weshalb sie sich nach dreijähriger Lehrausbildung in den berufsbegleitenden Meisterkurs an der Chemnitzer Handwerkskammer ordentlich hinein kniete. Nach drei Jahren hatte sie als Beste ihrer Klasse den Abschluss in der Tasche. Das war 2011. Und sie weiß noch heute sehr genau, was sie damals leistete und wie hart es manchmal

war. Tagsüber ab halb vier Uhr morgens in der Backstube stehen, ab nachmittags lernen für die Meisterkurse. Ihre Mutter hielt ihr damals den Rücken frei, stemmte die Alltagsgeschäfte mitunter allein. Es war schwer. Auch für sie.

Es lohnte sich aber für den kleinen Familienbetrieb. Claudia Reisemann ist heute nicht nur vertraut mit so manchem Kniff des Konditorhandwerkes, sondern sie ist auch fit in Recht, weiß Bescheid um Wirtschaftsformen, in Steuerfragen und in Sachen Buchhaltung. All das braucht man heutzutage, will man ein Unternehmen solide führen.

Auch Ausbildung im eigenen Betrieb wird für die Reisemanns wieder ein Thema. „Früher lehrte mein Mann. Jetzt, mit Claudia als Meisterin, können wir wieder darüber nachdenken“, sagt Brigitte Reisemann. Man müsse schließlich an die Zukunft denken.

So ein Tag in der Backstube fängt um halb ein Uhr nachts an, wenn der erste von zwei Bäckern mit der Arbeit in der August-Bebel-Straße beginnt. Spätestens um 3.30 Uhr herrscht dann Hochbetrieb in der kleinen Backstube. Erst sind die großen Brötchen dran, danach die Spezialbrötchen und danach die Brote. Bricht der Tag an, kom-



Silke Wendt (l.) und Anett Lehmann in der einzigen Filiale der Bäckerei Reisemann in der Sommeritzer Straße.

Das Unternehmen in Ostthüringen

- ▶ **Name:** Bäckerei Reisemann
- ▶ **Standort:** August-Bebel-Straße 21 in Schmölln mit einer Filiale in der Sommeritzer Straße
- ▶ **Geschäftsführer:** Brigitte Reisemann
- ▶ **Beschäftigte:** zehn
- ▶ **Auszubildende:** keine



- ▶ **Produkte:** Brot, Brötchen, Konditor-Ware

men Kuchen, Gebäck, Pfannkuchen, belegte Brötchen an die Reihe.

Auf eine Presse passen beispielsweise 15 doppelte Brötchen, 50 Pressen werden täglich gebacken. An den Wochenenden und vor Feiertagen kommen die Reisemanns gut auf das Doppelte ihrer Brötchenproduktion. Noch mehr werden es, wenn Vereine in Schmölln und umliegenden Ortschaften große Feste feiern. Die ersten Reisemann-Autos rollen spätestens ab 5.30 Uhr durch Schmölln, beliefern Fleischer, Firmen und die einzige Filiale der Reisemanns in der Sommeritzer Straße mit Gebackenem.

Die gesamte Familie wohnt inzwischen in getrennten Wohnungen unter einem Dach über der Backstube und dem Laden. Was prima ist, denn so fällt es der jungen Mutti Claudia und ihrem Freund Tino Ehlke leicht, den gemeinsamen Sohn zu betreuen und zu umsorgen – trotz Schichtbetrieb und Arbeitszeiten ab halb vier Uhr morgens. Sohnemann Noah ist jetzt zwei Jahre und geht in den Kindergarten. Und natürlich entdeckt er jeden Tag ein kleines Stück mehr von dieser großen Welt. Auch jene in der kleinen Bäckerei in der August-Bebel-Straße 21 in Schmölln.