



<https://biz.li/4a3d>

CALENBERGER BACKSTUBE VERLEGT BROTMANUFAKTUR NACH PATTENSEN

Veröffentlicht am 26.06.2017 um 09:58 von Redaktion LeineBlitz

Es ist ein wichtiger Schritt Richtung Zukunft: Die beiden Bäckermeister Axel und Kai Oppenborn, die die familiengeführte Traditionsbäckerei in der achten Generation gemeinsam mit ihren Frauen führen, verlegen zum Ende des Jahres ihre Backstube von Schulenburg nach Pattensen. Die beiden Unternehmer haben diese Entscheidung mit einem lachenden und einem weinenden Auge getroffen. Für die Backstube heißt es nun nach mehr als 260 Jahren Abschied nehmen aus Schulenburg, die beiden Bäckermeister verlassen damit sogar ihr Elternhaus, in dem heute zwar niemand mehr wohnt, die Familie aber seit 1756 die Bäckerei betreibt. "An so einem Gebäude hängen viele Erinnerungen. Aus diesem Grund haben wir unsere Idee des Umzugs zuerst im Familienkreis besprochen", berichtet Kai Oppenborn. Sein Bruder Axel ergänzt: "Uns war es wichtig, dass auch unser Vater den Auszug aus dem Stammhaus für gut und sinnvoll befindet". Bäcker- und Konditormeister Helmut Oppenborn hat die Bäckerei von 1975 bis 2001 geführt und gemeinsam mit seiner Frau Inge den Startschuss für die Erweiterung des Unternehmens auf heute 18 Bäckerei-Cafes und Bäckerei-Fachgeschäfte gegeben. Die beiden Bäckermeister werden Anfang August das Gebäude von Wolfgang Schröter in der Ludwig-Ehrhardt-Straße übernehmen, der dort 20 Jahre die Firma Hakupa betrieben hat. Walter Schröter freut sich, dass er einen Käufer für seine Immobilie gefunden hat. Er wird seinen Firmensitz nach Seelze verlegen und dort bis zu seinem Ruhestand auf kleinerer Fläche weiterbetreiben. Die Calenberger Backstube stellt mit dem Umzug ganz klar die Weichen für die Zukunft. "Für uns geht es mit diesem Schritt nicht um die Erweiterung der Anzahl unserer Geschäfte, sondern vielmehr darum, die Qualität unserer Backwaren, aber auch der Arbeitsplätze für unsere Mitarbeiter zu verbessern und für die Zukunft auszubauen", berichteten die beiden Geschäftsführer. Die Kapazitätsgrenzen in den Backstuben sind erreicht. Seit vielen Jahren wird in zwei Backstuben in Schulenburg und Gestorf gebacken, was das Team aus Bäckerei, Konditorei und Fuhrpark jeden Tag aufs Neue vor logistische Herausforderungen stellt. Darüber hinaus werden die gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel produzierende Betriebe immer höher und in einem alten Gebäude wie der Backstube in Schulenburg trotz DIN-ISO 9001 Zertifizierung immer schwerer darzustellen. Besonders groß ist die Freude darüber, dass mit der neuen Brotmanufaktur in Pattensen ein klares Signal zum Bezug zum schönen Calenberger Land gesetzt werden kann. Da in der neuen Backstube auch in neue Technik investiert wird, wird es für die Kunden in der Umzugsphase keine Einschränkungen geben. Die Verlagerung des Betriebes ist an einem Wochenende zum Jahreswechsel geplant. Die beiden Unternehmer hoffen, dass dieser Plan gehalten werden kann. Bis dahin gibt es neben dem Brötchenbacken aber nun noch einiges für das Team der Calenberger Backstube zu tun.



Kai Oppenborn (von links), Wolfgang Schröter und Axel Oppenborn freuen sich über die Einigung für den Kauf der Immobilie an der Ludwig-Erhardt-Straße.