

Brötchen aus Oberaden schmecken auch den Fußball-Weltmeistern

Vor einem Jahr hat die Bäckerei Braune ihre Produktion von der Lünener Straße zum neuen Standort In der Schlenke verlegt. Die Gelegenheit, in die Räume der ehemaligen Bäckerei Westermann zu ziehen, kam gerade zur rechten Zeit.



Flinke Finger formen den Teig für Puddingschnecken.

Denn nachdem das Gründerehepaar Marlies und Karl-Hermann Braune die Geschäfte an Sohn und Schwiegertochter Stefan und Anja übergeben hatte, expandierte der Oberadener Betrieb Gewalt. 2008 waren es neben dem Stammhaus sieben Filialen, heute sind es 14 plus zwei sogenannte „Kaltbetriebe“, die

Backwaren von Braune auf eigene Rechnung verkaufen. Zurzeit befinden sich rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf der Lohnliste der Bäckerei.

„Am alten Standort war dies alles nicht mehr zu schaffen gewesen“, erklärte Stefan Braune seinen Gästen, Bürgermeister Roland Schäfer sowie Simone Krämer und Walter Kärger von der städtischen Wirtschaftsförderung. Zum Schluss hätte man dort praktisch rund um die Uhr in drei Schichten arbeiten müssen.

Plätzchen backen mit Kita-Kindern und Schulklassen



Lebkuchenteig wird zurechtgeschnitten.

Am neuen Standort gibt es nicht nur mehr Platz. Braunes haben jetzt auch Zeit, Schulklassen und Kindergärten zu sich in die Backstube einzuladen. „Es macht richtig Spaß, den Kindern zuzusehen, wie sie den Teig ausrollen, die Plätzchen ausstechen und anschließend garnieren“, erzählte Anja Braune. Sie leitete früher eine Intensivstation in einem Krankenhaus, bevor sie in den Verwaltungsbereich der Bäckerei einstieg. Jetzt hat sie geregelte Arbeitszeiten, so dass sie sich zusammen mit den Großeltern um den Nachwuchs, Lina (5 Monate) und Tim (8 Jahre), kümmern kann.

Stefan Braune legte erst jüngst zwei Sonntagsschichten ein.

Zusammen mit Bergkamener Konfirmanden stand er ab 4 Uhr morgens in der Backstube, um Brot zu backen. Die wurden einige Stunde später ganz frisch zu Gunsten der Aktion „Brot für die Welt“ vor bzw. nach den Gottesdiensten verkauft.

Oberadener Familienbetrieb ist in der Region verwurzelt



Informationsbesuch in der Bäckerei Braune (v.l.): Anja und Stefan Braune, Karl-Hermann und Marlies Braune mit Enkelin Lina, Bürgermeister Roland Schäfer und Walter Kärger von der Wirtschaftsförderung.

Anja und Stefan Braune sind stolz darauf, einen Familienbetrieb zu führen, der fest in der Region verwurzelt ist. Und Wert legen sie darauf, dass sie weiterhin ein Handwerksbetrieb sind. Ihre Backmischungen werden zwar inzwischen auch durch einen Computer gesteuert. Die Rezepte folgen aber immer noch den Familientraditionen.

Als der Bürgermeister und die Wirtschaftsförderer die Bäckerei besichtigten, war das Brot längst gebacken und die vor Ort hergestellten Brötchen-Rohlinge zu den Filialen gebracht. Doch

es waren immer noch zwei Bäcker damit beschäftigt gewesen, Teig zu „Würsten“ zu kneten, um sie anschließend in die Brezelform für Puddingschnecken zu bringen. Fast alles, was in den Filialen verkauft wird, ist selbst gemacht. Es gebe nur eine Ausnahme: die Donuts, berichtete Stefan Braune. Sie selbst herzustellen, käme viel zu teuer.

Zu den Filialen kommen übrigens noch bis zu 40 Großkunden. Dazu gehört zum Beispiel das Restaurant von Turflon in Werl. Täglich werden fast 1000 Brötchen dorthin geliefert. Hinzu kommen Kuchen und Torten. Ein anderer Stammkunde ist das Sportzentrum in Kaiserau. Wenn nach dem Aufenthalt dort Sportler wie die deutsche Fußball-Nationalmannschaft zur Höchstform auflagen, liegt das vielleicht aus an den Frühstückbrötchen „Made in Oberaden“.