

# 125 JAHRE BÄCKEREI AMTHOR Familienunternehmen feiert Jubiläum Große Pläne mit Brot und Brötchen

Vor 125 Jahren schaffte Gustav Amthor die Basis für ein florierendes Geschäft: Die Bäckerei Amthor arbeitet in der fünften Generation. Chef Marcel Simon hat neue Pläne.

VON BERND SCHÜNEMANN

Hofgeismar/Trendelburg – Aus dem thüringischen Nordheim hatte es den jungen Bäcker Gustav Amthor während seiner Wanderschaft Ende des 19. Jahrhunderts nach Trendelburg verschlagen. Dort arbeitete er zunächst in der Bäckerei der Gebrüder Knochenhauer. Mit 26 Jahren machte sich Amthor selbstständig. In der Vorderstraße gründete er gemeinsam mit seiner Frau Anna am 1. Juni 1899 die eigene Bäckerei. Gustav Amthor ahnte wohl kaum, dass er den Grundstein für ein florierendes Unternehmen legte, das 125 Jahre später mit 17 Filialen in



Die Bäckerei Amthor heute. Der Firmensitz wurde 2015 von Trendelburg ins Hofgeismarer Gewerbegebiet am Jahn-sportplatz verlegt. Der Neubau musste bereits mehrfach erweitert und ergänzt werden.

FOTO: NILS SCHÄFER/BÄCKEREI AMTHOR



Marcel Simon  
Geschäftsführer

der Region vertreten ist. Zwischen Borgentreich im Westen, Adeleben im Osten und Kassel im Süden produzieren und verkaufen knapp 160 Mitarbeiter nicht nur Brot, Kuchen und Torten. Mit einem Tag der offenen Backstube feiern Geschäftsführer Marcel Simon und die Beschäftigten das Jubiläum am Pfingstsonntag. Simon führt das Unternehmen in der fünften Generation mit Unterstützung der Familie.

In der Bäckerei war man schon lange umtriebiger, wenn es um neue Geschäftsfelder geht. Simons Großvater Ehrhardt Amthor belieferte nicht nur Bundeswehr-Kasernen. Bis 1970 verkaufte er Brot bis ins Ruhrgebiet. Er schaffte durch Umbauten die Voraussetzungen dafür, dass das Geschäftsgebiet über Trendelburg hinaus ausgedehnt werden konnte. 1985



Moderne Produktion: Hier verpackt Yorick Hake Brötchen, die in Filialen fertig gebacken werden. Das Foto entstand vor einigen Jahren.

FOTO: BERND SCHÜNEMANN/ARCHIV

legte seine Tochter Martina die Meisterprüfung zum Konditor ab und heiratete Martin Simon. Zwei Jahre später übernahm der Bäckermeister den Betrieb. Martin und Martina Simon eröffneten die ersten Filialen in Bad Karlshafen, Lauenförde und Hofgeismar.

Anfang der 2000er-Jahre stiegen ihre Söhne Marcel und Manuel mit in das Geschäft ein, die damals zu den

jüngsten Bäckermeistern Deutschlands zählten. Mit ihnen expandierte die Bäckerei weiter. Und weil es damit in Trendelburg zu eng wurde, reiften die Pläne für einen Neubau.

Zum Hesttag 2015 siedelte der Betrieb in das Gewerbegebiet am Hofgeismarer Jahn-sportplatz um. Dort eröffneten Simons das „Backhaus“ – eine moderne Bäckerei mit angegliedertem Café. Die jun-

gen Simons übernahmen in der fünften Generation den Familienbetrieb von Vater Martin. Seit Anfang 2019 leitet Marcel Simon den Betrieb, mit seinem Vater als zweiten Geschäftsführer.

Eine Erinnerung an den Firmengründer gibt es jede Woche: Donnerstags und freitags verkaufen die Filialen „Gustav“, ein Brot, das nach dem Rezept des Firmengründers gebacken wird.

## Auch die Backstube wird digital

FRAGEN UND ANTWORTEN So arbeitet eine moderne Bäckerei

Allein mit Brot und Brötchen kann eine Bäckerei heute nicht mehr bestehen. Dazu Fragen und Antworten, wie Geschäftsführer Marcel Simon die Bäckerei Amthor für die Zukunft rüsten will. Dazu

### Offene Backstube

Amthor lädt für Pfingstsonntag, 19. Mai, zum Tag der offenen Backstube ein. Von 10 bis 17 Uhr können die Besucher im Backhaus den Mitarbeitern über die Schulter schauen. Für Essen und Trinken ist gesorgt, für Kinder gibt es Spielangebote.

Zwei große Parkplätze werden eingerichtet. Außerdem kann in den Straßen des Gewerbegebiets Jahn-sportplatz geparkt werden.

gehören für ihn Schnelligkeit und Flexibilität.

**Bei einer Bäckerei denkt man an traditionelles Handwerk. Wie sieht das im Backhaus bei Amthor aus?**

Marcel Simon hat den Neubau am Jahn-sportplatz schon erweitert und neue Technik eingebaut. Derzeit arbeitet er an der Digitalisierung der Backstube. Technik setzt er auch ein, um die früher schwere Arbeit für die Beschäftigten leichter zu machen. Für Simon spielt Social Media eine große Rolle. Amthor ist in sozialen Netzwerken aktiv. Das ist für den Chef notwendig, um über neue Produkte zu informieren – aber auch, um neue Mitarbeiter zu finden.

**Beim Tag der offenen Backstube können die Besucher den Bäckern und Konditoren über die Schulter schauen. Was erleben die Gäste?**

„Wir wollen zeigen, dass wir ein moderner Betrieb sind“, sagt Marcel Simon. Maschinen werden dort eingesetzt, „wo es Hände nicht besser können“. Deshalb sieht er den Betrieb als Handwerksbäckerei. Und auch von dem Tag erhofft sich Simon, Menschen zu finden, die bei Amthor arbeiten wollen.

**In den Amthor-Theken wechselt häufig das Angebot. Warum?**

Das Bäckerei-Sortiment ist viel schneller geworden, erklärt Simon. Um zu wissen, was gefragt ist, müsse man

nur in den Auslagen der Großstadt-Bäcker gucken. So erwartet Simon, dass „der Dinkel-Hype“ jetzt in der Region ankommt.

**Brot und Brötchen sind das tägliche Geschäft. Worauf setzt Amthor noch?**

Der Chef achtet darauf, dass der Familienbetrieb auf mehreren Säulen steht. Das sind die Filialen in den Eingangsbereichen von Supermärkten sowie Bäckereien, die übernommen wurden. Wichtig ist auch das Liefergeschäft an Großkunden. Dieses Geschäft will Simon weiter ausbauen. 2025 will er weitere Filialen eröffnen und strebt ein drittes Café an, neben dem „Backhaus“ in Hofgeismar und „Brotzeit“ im Kasseler Stadtteil Kirchditmold.

## Straße nach Arenborn ab Freitag wieder frei

Oedelsheim/Arenborn/Heisebeck – Die Erneuerung der Landesstraße 763 zwischen Oedelsheim und Arenborn/Heisebeck ist im ersten Bauabschnitt zwischen Oedelsheim und dem Abzweig der Kreisstraße K 82 nach Arenborn nach den Verzögerungen im Vorjahr nun soweit abgeschlossen, dass der erste Bauabschnitt am Freitag, 17. Mai, wieder für den Verkehr freigegeben werden kann. An dem Tag wird, wie Hessen Mobil gestern Nachmittag mitteilte, die Verkehrsführung umgebaut, damit die Arbeiten am zweiten Bauabschnitt vom Abzweig nach Arenborn bis zur Fürstenhäger Straße in Heisebeck beginnen können. Dieser Abschnitt wird dann für die Erneuerung laut Hessen Mobil bis zum Herbst 2024 gesperrt.

Die Umleitung für den Pkw-Verkehr nach Heisebeck über Vernawahlshausen und Lippoldsberg bleibt bestehen und ist jeweils ab Gieselwerder und Offensen ausgeschildert. Wegen Brücken mit Durchfahrtsbeschränkungen führt die Umleitung für Lkw weiter großräumig über Beverungen und Uslar. Nur der Pkw-Verkehr zwischen Oedelsheim und Heisebeck kann ab dem 17. Mai die Baustelle auch über Arenborn umfahren. Im Herbst sollen die abschließenden Arbeiten innerhalb der Ortslage Heisebeck beginnen.

ttt

## Idyllische Touren für Senioren

Gottsbüren – Mit Blick über den Pferderücken die Natur genießen: Das Forstamt Reinhardshagen veranstaltet mit dem Pferdefuhrbetrieb Link und dem Naturpark Reinhardswald Kutschfahrten für Senioren durch das Donnebachtal. Naturpark-Partner Uwe Link fährt im Planwagen eineinhalb Stunden rund um Gottsbüren. An den Donnerstagen, 13. Juni, 11. Juli und 12. September begleitet ebenfalls Forstamtsleiter Holger Pflüger-Grone die Kutschfahrten (Start jeweils 15 Uhr).

Auf Wunsch kann nach der Fahrt Kaffee und Kuchen auf dem Pferdefuhrhof angeboten werden. Die Fahrt kostet 20 Euro pro Teilnehmer, Kaffee und Kuchen 5,55 Euro. Es können auch individuelle Touren für Gruppen angeboten werden.

Info: Uwe Link, pferdefuhrbetrieb-link@outlook.de oder Tel. 01 73/97 566 20.

## Interkommunale Zusammenarbeit ist Thema

Trendelburg – Die Satzung des Gemeindeverwaltungsverbandes Weser-Diemel bezüglich der interkommunalen Zusammenarbeit mit Bad Karlshafen ist eines der Themen der Trendelburger Stadtverordnetenversammlung am Donnerstag. Außerdem soll bei der Sitzung in der Kulturhalle eine Schiedsperson für den Bezirk Sielen sowie ein Ortsgerichtsschöffe für den Bezirk Deisel und Langenthal gewählt werden. Info: Die Tagesordnung gibt es online unter rim.ekom21.de/trendelburg/

### IN ZAHLEN

25 000 Kilogramm Mehl in einer Woche

75 verschiedene Produkte gibt es in den 17 Filialen und Cafés: vom Gustav-Brot bis zum Salami-Brötchen. Hinzu kommen Getränke sowie verschiedene Snacks. Die sind seit Jahren zu einem bedeutenden Bestandteil des Angebots geworden.

1000 Berliner werden täglich produziert. Zu Silvester steigt die Zahl allerdings rapide an: Dann sind es 20 000.

2000 Plunderstücke und 2500 Brotlaibe in 15 Sorten verlassen täglich die Backstube.

10 000 Körnerbrötchen in verschiedenen Sorten stellen die Mitarbeiter täglich her.

25 000 Kilogramm Mehl verarbeiten die Bäcker und Konditoren innerhalb einer Woche am Firmensitz im Backhaus in Hofgeismar. Hinzu kommen 3000 Eier. Für die Snacks werden 1000 Kilogramm Wurst und Käse gebraucht.