

Nachts Mehl, morgens Mail

Die Bäckerei Wasgien & Zimmermann im täglichen Überlebenskampf zwischen Großbäckereien und Filialisten

Von Holger Willcke

DRANSDORF. Der Wecker klingelt täglich um 23 Uhr. Walter Wasgien steht auf, wenn andere ins Bett gehen. „Das ist Gewohnheitssache. Der Körper stellt sich darauf ein“, sagt der Bäcker. Seinen Schlaf-Rhythmus hält der 43-Jährige akribisch ein: Von 13 bis 17 Uhr und von 20 bis 23 Uhr schaltet er das Handy aus und liegt im Bett. Selbst Enkel Giuliano hat dann keine Chance: Opa pennt.

Diese Disziplin ist von Nöten, um als kleine Bäckerei „im täglichen Kampf mit den Massenbetrieben“ zu überleben. „Wir sind ein kleines Familienunternehmen, das individuell auf die Wünsche der Kunden eingeht. Das können die Großbäckereien gar nicht leisten. Da kommt es auf Zeit und Masse an“, weiß Wasgien.

Fertigware, die nur noch zum Backen in den Ofen geschoben werden muss, ist für den Bäckermeister aus Dransdorf ein Graus: „Wir machen unsere Brötchen selbst. Darauf sind wir stolz, und das schätzen unsere Kunden auch.“ Sein Kompagnon nickt zustimmend. Heiko Zimmermann ist der ausgebildete Kaufmann im Zweckverbund Wasgien & Zimmermann. Er passt auf, dass nichts anbrennt – finanziell gesehen. Und auf diese Komponente müssen die beiden Unternehmer besonders achten. „Wir hatten mal fünf Filialen. Das war zu viel. Daran sind wir fast kaputtgegangen. Zwei Filialen haben wir abgestoßen, jetzt haben wir die richtige Größe gefunden“, so der 36-jährige Zahlenmensch im Team.

Beide Männer sind eine verschworene Gemeinschaft, die von



Wie das duftet: Walter Wasgien ist stolz auf seine selbst gemachten Brötchen.

FOTO: ROLAND KOHLS

einem eisernen Überlebenswillen geprägt ist. Was sie verbindet, klingt schon fast romanhaft. Wenn sie von ihrer gemeinsamen Vergangenheit erzählen, macht sich Ergriffenheit breit. Die Vorgeschichte in Kurzform: Beide sind arbeitslos, finden in ihren Berufen keinen Job mehr. Beide entschließen sich, auf dem Bau zu arbeiten, lernen sich in einer Arbeitskolonne kennen. Sie stellen

fest: Das kann's nicht gewesen sein. Sie schmeißen den Aushilfsjob hin, kratzen alles Geld zusammen und eröffnen an der Grootestraße eine Bäckerei. „Es klingt paradox, aber wir haben uns vor fünfeneinhalb Jahren Arbeit gekauft“, erinnert sich Wasgien. Die berühmte Tellerwäscher-Karriere haben die beiden zwar (noch) nicht hingelegt, aber ihr Geschäft läuft ganz gut. Beweis: Wasgien &

Zimmermann beschäftigen zwei Lehrlinge und eine Aushilfskraft und können auf zwei Filialen an der Dorotheenstraße 164 und in der Unterführung zwischen Kaiserplatz und Poppelsdorfer Allee verweisen. „Wir haben unsere Nische zwischen den Großbäckereien gefunden. Im Ernstfall produzieren wir das, was die Kunden wollen – egal, ob Tiere aus Brotteig oder Blumen aus Marzipan

bestellt werden“, sagt der Bäcker.

Und genau diese Flexibilität schätzen die Dransdorfer. Die Bäckerei gilt als ortsverbunden. Zwei Beweise: Wasgien war 2009 Karnevalsprinz in Dransdorf, und die Bäckerei hat kürzlich ein Floriansbrot angeboten, von dessen Verkauf 20 Cent an die Jugendfeuerwehr Dransdorf gegangen ist.

Gefragt nach seiner Backkunst und den Verkaufsschlagern, sagt Wasgien: „Für unseren Käse- und Erdbeerkuchen kommen die Kunden sogar von weit her.“ Zimmermann ruft dazwischen: „Vergiss unsere Brötchen nicht. Die Taxifahrer kommen schon morgens zwischen vier und fünf Uhr extra nach Dransdorf, um unsere frischen Brötchen kaufen zu können.“

Wenn der erste morgendliche Ansturm abgeebbt ist, kümmern sich Wasgien und Zimmermann um die Büroarbeit, beantworten E-Mails. Die Arbeitsstunden am Tag wollen beide gar nicht zählen. Hat so ein Unternehmen Zukunft? Beide grübeln. „Viele kleine Bäckereien stehen vor dem Aus. Ob es in 20 Jahren so etwas wie uns noch gibt, ist fraglich“, orakelt Zimmermann.

Wasgien glaubt fest daran, dass die Zukunft der kleinen Bäckereien vor allem vom Kaufverhalten der Kunden abhängt: „Die bequemen Menschen erledigen alle Einkäufe bei den Discountern. Die anderen werden das Brot auch weiterhin beim Bäcker kaufen.“ Wasgien hat einen Traum: Er hofft, dass Enkel Giuliano einmal Großvaters Bäckerei übernimmt. Allerdings braucht das noch seine Zeit: Opas Liebling ist nämlich erst fünf Jahre alt.