

Der große Brötchengeber

Seit fast zehn Jahren führt Gerald Seifert die Großbäckerei Bärenhecke, eine 120-Mann-Firma in hart umkämpfter Branche.

■ Hartmut Landgraf

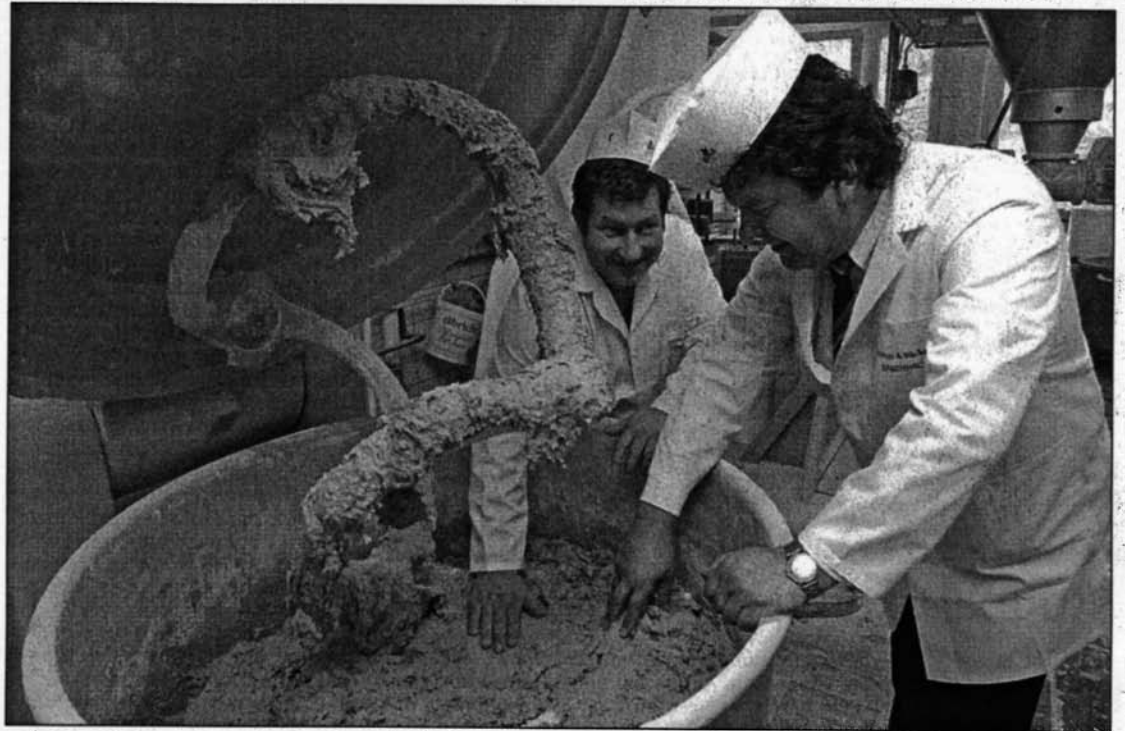
Den 12. August 2002 wird Gerald Seifert nie vergessen. Da sah er sein Lebenswerk buchstäblich im Schlamm versinken. Das Jahrhunderthochwasser hatte die friedliche Müglitz im kleinen Ort Bärenhecke bei Glashütte in eine schäumende Furie verwandelt. Sie begrub im Erdgeschoss von Seiferts Mühlenbäckerei alles unter sich: Feinback- und Konditoreiabteilung, Maschinen, Transportanlagen, Getreidesilos. Das Schadensausmaß wurde Seifert erst später klar. Eine Million Euro hatte das Wasser vernichtet. „Ich wusste für einen Moment nicht weiter.“

Aber der Mann, der Deutschlands ältester Mühlen- und Bäckereigenossenschaft vorsteht, ist eine Kämpfernatur. In kürzester Zeit organisiert er die Aufräumarbeiten. Er gönnt seinen Leuten keine Ruhe, treibt Putz- und Reparaturkolonnen zur Eile, rackert selbst nächte-

Unternehmer des Jahres
EIN PREIS DER SÄCHSISCHEN ZEITUNG
DIE BESTEN FÜNF

lang im Betrieb. Zwei Tage später kommt wieder Brot aus Bärenhecke, kurz darauf das komplette Sortiment.

Mit solchem Ehrgeiz führt Seifert seinen Betrieb seit fast einem Jahrzehnt – manchmal mit harter Hand. „Ich bin streng, wenn es um die Zukunft geht – mit mir selbst und mit anderen.“ Im Bäckereigeschäft tobt ein gnadenloser Preiskampf. Mit 18 Filialen machen die Bärenhecker anderen Großbäckern in der Region Boden streitig. Seiferts Leute verkaufen in mehreren Läden im Weißeritzkreis, in Dres-



Prüfender Blick auf den frisch gewalkten Sauerteig: Bäckereichef Gerald Seifert (rechts) kontrolliert mit Produktionsleiter Roger Nacke an der Knetmaschine den Teig fürs Roggenmischbrot.
Foto: Egbert Kamprath

den und Bautzen, in Pirna und Heidenau. Das Unternehmen beliefert die Handelsketten Netto und Kaufland und ist mit Cateringfirmen im Geschäft, die große Krankenhäuser wie das Dresdner Uniklinikum oder das eben eröffnete neue Klinikum der Rhön AG in Pirna versorgen.

1300 Tonnen Roggen und 1000 Tonnen Weizen verarbeitet der 120-Mann-Betrieb jährlich zu Mehl, im Zwei-Schicht-Betrieb werden daraus an Spitzentagen 6000 Brote, 60000 Brötchen und rund eine Tonne Kuchen gebacken. Nachts um zwei Uhr machen sich im Müglitztal die ersten Laster mit der Bärenhecker Fracht auf den Weg. Das Gesamtsortiment umfasst 700 Produkte.

Damit dieser Riesenladen läuft und den Kunden die versprochenen naturbelassenen Qualitätsbackwaren bietet, macht sich Seifert in aller Herrgottsfrühe auf die

Socken, tourt mit Fotoapparat durch seine Filialen, knipst Mängel, prüft Warenfülle und Präsentation in den Verkaufstheken, düst weiter in die Zentrale, telefoniert mit Kunden und Lieferanten und schaut in der Produktion nach dem Rechten. Oft macht er spätabends als einer

der Letzten im Betrieb das Licht aus.

Der Mann hat Familie, zwei Söhne, ein Haus in Bannewitz. Aber das muss warten, bis in der Bäckerei alle Termine und Aufgaben erledigt sind. Seifert: „Meine Lebensstellung – das ist Bärenhecke.“

Bäckerei Bärenhecke

- **Tradition:** 1898 gründeten verarmte Bauern aus der Not heraus in Bärenhecke die noch heute genossenschaftlich geführte Mühlenbäckerei.
- **Wirtschaftskraft:** Der Betrieb beschäftigt heute 120 Mitarbeiter (fünf Azubis) und beliefert 18 eigene Filialen sowie 412 Großabnehmer im Raum Dresden – unter anderem Supermarktketten und Krankenhäuser. Der Jahresumsatz betrug 2006 rund 4,4 Millionen Euro. (SZ/hla)

Firmenchef Gerald Seifert

- **1955** wird Seifert in Bannewitz geboren. Nach der Schule studiert er Landwirtschaft und kommt 1988 als Produktionsleiter nach Bärenhecke.
- **1990:** Kurzsentschlossen zieht Seifert mit seinem Privat-Dacia und einer Brötchenkiste auf Verkaufstour gen Westen und schafft es, Bärenhecke bei Netto zu listen – der Anfang einer Serie von Absatzerfolgen.
- **1997** wird er Vorstandsvorsitzender der Mühlenbäckerei. (SZ/hla)