

Brötchen verdienen am Land

BÄCKEREI PILS AUS LEOPOLDSCHLAG

e Alleine durch Mundpropaganda hat sich Bäckermeister Franz Pils aus Leopoldschlag einen Ruf gemacht. Im oberen Mühlviertel (OÖ) – nördlich von Freistadt – gilt es als Geheimtipp, dass in dem 1.000-Seelen-Dorf hohe Qualität im Umfeld einer Spitzen-Gastronomie geboten wird. Da ist es auch nicht verwunderlich, dass Pils sogar bis nach Linz liefert. Doch: Wie schafft man es eigentlich, in derart abgelegenen Gebieten nachhaltigen Erfolg zu haben?

„Der Geruch: Es duftet nach Heimkommen, Liebe und Familie. Es erinnert an die Großmutter, welche mit ihren mehlstaubigen Händen den Brotlaib in den Holzofen geschoben hat, um ihn später mit einem riesengroßen Messer am Tisch aufzuschneiden. Die scharfe Kruste, die weiche und saftige Krume, die Gewürze, die man riecht, schmeckt und auch sieht.“ Alleine an seinen Worten zum Thema „Renaissance“ der Bäckereien erkennt man, dass Franz Pils seinen Beruf aus wahrer Berufung ausübt. Er führt den Betrieb in zweiter Generation mit acht Mitarbeitern – darunter ein Bäckergehilfe und eine Konditorin – aus purer Überzeugung. Auch seine Frau Monika sowie sein Sohn und künftiger Nachfolger Raphael Wolfmeir (gelernter Bäckermeister und Konditor) arbeiten im Unternehmen mit.



▲ Großer Zusammenhalt in der Familie: Franz Pils mit Gattin Monika und den Kindern Raphael und Ilona Wolfmeir

DEN INNOVATIONSGEIST HAT PILS WOHL IN DIE WIEGE GELEGT BEKOMMEN:

So war sein Vater ein wahrer Technik-Pionier, der sich einen (der ersten) Elektrobackofen im Mühlviertel zulegte und damit einen Meilenstein in der Geschichte der Bäckerei setzte. Dieser Mut zu neuen Verfahren und Produkten sind ein Teil des Erfolgsgeheimnisses der Landbäckerei: „Mit einem gut überlegten Konzept und ordentli-

chen Nischenprodukten, wie ich es z.B. bei meinen unterschiedlichsten französischen Baguettes anbiete – also keine Massen-/Standardware – ist es absolut möglich, auch am Land einen erfolgreichen Betrieb zu führen“, erklärt Pils. Die Frequenz im ländlichen Raum ist wesentlich geringer als in der Stadt, es gilt stets die langen Wege beim Fahrverkauf einzukalkulieren. Umso mehr zählt ein persönlicher Kontakt zu den Kunden, der diese „viel eher zu treuen Stammkunden werden lässt als bei irgendeinem Diskonter oder in der Stadt.“ Letztlich kann man aber nur mit konsequent hoher

Qualität überzeugen und bestehen. So räumte die Bäckerei beim internationalen Brotwettbewerb zuletzt dreimal Gold und dreimal Silber ab. Auch die hauseigenen Krapfen haben schon bei der einen oder anderen Blindverkostung gewonnen. Dennoch gilt es, immer wieder die eigene Strategie zu hinterfragen bzw. anzupassen. Als Mitte der 90er Jahre die Diskonter offensiver wurden und erste Backshops eröffneten, war für den Bäckermeister klar: Man kann sich am Markt sehr wohl behaupten, aber jetzt nur (mehr) mit besonderer Qualität. Neben qualitativ hochwertigen Rohstoffen aus der Region lautet sein Geheimrezept: „Zeit, Herz, Leidenschaft und das ursprüngliche Handwerk. Ich bin immer noch ein Bäcker, der den Sauerteig selbst ansetzt. Wie

früher. Das schützt mich vielleicht vor den Diskontern, denn Brot mit diesen Zutaten schmeckt unverwechselbar. Es ist reiner.“



„WARUM NICHT AUCH EIN REINHEITSGEBOT FÜR BROT?“

Wenn der Geschmack im Vordergrund steht, wird nach der Ansicht

des innovativen Bäckermeisters auch künftig das Brot vom Bäcker eine Renaissance erleben. Sein Qualitätsanspruch geht allerdings noch viel weiter: „Bei sehr vielen Lebensmitteln muss es bereits ein Reinheitsgebot geben bzw. werden diese danach getestet: Warum nicht auch beim Brot?“, richtet er einen Denkanstoß an die Branche.



Bäckerei Franz Pils

Marktplatz 37

A-4262 Leopoldsdorfer Markt

Tel.: 07949 8242

