

Familienbetrieb mit Herz & Verstand

„DIE JUNGEN WILDEN“: BÄCKEREI FRÜHWIRTH AUS ALTMELON

Erfolg entsteht da, wo die „jungen Wilden“ mit den „alten Hasen“ konstruktiv zusammenarbeiten. So auch im beschaulichen Altmelon (NÖ), wo in einem klassischen Familienbetrieb die 25-jährige Tochter Natalie Frühwirth mit ihren selbstgemachten Pralinen ein liebevolles Mitbringsel aus der Region kreiert hat. Das schmeckt auch dem Papa, Bäcker Konrad Frühwirth.

Die idyllische Waldviertler Marktgemeinde Altmelon hat 857 Einwohner – vier von ihnen gehören der sympathischen Bäckerfamilie Frühwirth an. Konrad Frühwirth hat die Bäckerei im Jahr 1989 gekauft und startete nach dem Umbau mit einem Gesellen und einer Verkäuferin. Fleiß und Qualität wurde belohnt und so wuchs das Unternehmen stetig weiter, sodass heute an zwei Standorten (in Königswiesen und Altmelon) Filialen mit eigenen Cafés betrieben werden. So entstand aus dem Drei-Mann-Betrieb ein Familienunternehmen mit 24 Mitarbeitern, davon stets drei Bäcker- und ein Konditorlehrling. „Unser Erfolgsgeheimnis? Besonderen Wert legen wir auf die Herkunft unserer Rohstoffe, diese sollen regional und vorwiegend aus Österreich kommen. Der persönliche Kontakt zum Kunden ist uns sehr wichtig. Jeden Tag der Woche fahren unsere Mitarbeiter zum Liefern in den umliegenden Ortschaften von



▲ Die Eltern Konrad und Maria Frühwirth mit ihren Kindern Lukas und Natalie im Geschäft in Altmelon

Haus zu Haus. Natürlich legen wir auch auf eine gute Ausbildung Wert – in der Vergangenheit durften wir bei unseren Lehrlingen bereits dreimal einen Landessieger feiern“, erklärt die 25jährige Tochter des Hauses, Natalie Frühwirth, die wichtigsten Eckpfeiler der Firmenphilosophie. Was man aber bei allen Beteiligten deutlich spürt, ist ein weiterer, wichtiger Teil des Betriebserfolgs, der in unserer Branche oft stärker zum Tragen kommt als in anderen Bereichen:

Der starke Familienzusammenhalt. Natalie wollte ursprünglich den Betrieb ihrer Eltern übernehmen und schloss nach einiger Praxiserfahrung auch die Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren in Wels ab. „Natürlich möchte man das, was die Eltern geschaffen haben, weiterführen. Als ich meinen Eltern gesagt habe, dass ich mir vorstellen kann, den Betrieb zu übernehmen, habe ich gemerkt, wie glücklich sie das gemacht hat, vor allem meinem Vater,

der die Bäckerei ja gegründet hat“, erklärt sie ihre Beweggründe. Doch leider traten im Laufe der Zeit bei ihr Hautausschläge, Schnupfen und Augenbrennen auf.

FÜR DEN BERUFSTRAUM BÄCKER EINE SCHOCKDIAGNOSE: MEHLSTAUBALLERGIE

„Als ich dann eines Tages bemerkte, dass ich Probleme beim Atmen hatte, war mir klar, dass ich einen Allergietest durchführen musste. Schweren Herzens bekam ich die Diagnose Mehlstauballergie. Dies war ein großer Schock, der auch noch jetzt tief sitzt“, erklärt die sympathische Studentin und zeigt gleichzeitig mit ihrem weiteren Werdegang, dass die Liebe zu Lebensmitteln trotz dieser Diagnose nicht auf der Strecke bleiben muss. Natalie Frühwirth studiert heute in Wien „Lebensmittel- und Biotechnologie“ und bringt viel Erlerntes im elterlichen Betrieb ein: Neue Technologien, Produktmarketing, rechtliche Dinge und natürlich Forschungsergebnisse im Bereich „glutenfreie“ Produkte, die sie aufgrund ihrer Biografie besonders interessieren. Auch die Kunden profitieren von Natalies Leidenschaft:



MIT SELBSTGEMACHTEN PRALINEN HAT SIE EIN REGIONALES MITBRINGSEL KREIERT.

Entstanden sind die feinen Köstlichkeiten im Zuge ihres Meisterprojekts an der Meisterschule Wels. „Nach-

dem es bei uns in der näheren Umgebung keine Pralinen gab, war für mich das Thema perfekt. Auch der regionale Aspekt war mir wichtig. Daraus entstanden dann die Waldviertler Whiskypralinen“, erzählt Frühwirth voll Begeisterung. Heute gibt es drei Sorten, die das Waldviertel in seinen geschmacklichen Facetten perfekt repräsentieren: Mohn-Whiskypralinen, Cappuccino-Whiskypralinen und Karamell-Whiskypralinen mit Whisky aus der Whisky-Erlebniswelt & Destillerie Haider in Roggenreith. Ob als Geschenk zu Weihnachten, Muttertag oder Mitbringsel aus der Region – die Pralinen erfreuen sich bei den Kunden der Bäckerei großer Beliebtheit. Und die ganze Familie ist mit Recht stolz auf Natalie. Bei so viel Zusammenhalt wird der Betrieb wohl noch viele Generationen lang bestehen bleiben.

◀ Natalie Frühwirth kreiert feinste Köstlichkeiten mit Pfiff.



Bäckerei FRÜHWIRTH Konrad
Altmelon 30
A-3925 Altmelon
Tel.: 0 2813 7219-0
www.fruehwirth-baecker.at



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

DECON Ladenbackofen Innovationspreisträger

Mit Dämpferfunktion –
ideal für Ihr Mittagsangebot!

- extrem flexibel – backen, garen oder dämpfen
- bis zu 20 % mehr Backfläche
- 7-Zoll-Touch-Steuerung
- vollautomatische Reinigung
- energieeffizient dank Rundumdämmung und LED-Beleuchtung



Wir freuen uns auf Sie!
Stuttgart, vom
23.-26.09.2017
Halle 3 / Stand 3B31

www.debag.com