

chefrede.de

Guten Abend zusammen, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, liebe Kundinnen und Kunden, sehr geehrte Stadtvertreterinnen und Stadtvertreter, liebe Lieferantinnen und Lieferanten, liebe Nachbarinnen und Nachbarn.

Schön, dass Sie heute hier sind, auf unserem Passauer Marktplatz, im Festzelt, umgeben vom Duft frisch gebackenen Brots und den Verkostungsständen, die schon seit dem Nachmittag gut besucht sind.

Danke, dass Sie mit uns feiern.

75 Jahre Bäckerei Huber KG.

Das klingt nach einer langen Geschichte, und es ist eine.

Aber vor allem ist es die Geschichte vieler Menschen, die anpacken.

Die früh aufstehen.

Die verlässlich liefern.

Und die besser sein wollen als gestern – ohne zu vergessen, wo wir herkommen.

Wenn ich mich umschaue, sehe ich Gesichter, die uns seit Jahren begleiten.

Kolleginnen und Kollegen, die den Teig im Gefühl haben und die Öfen kennen wie andere ihre Lieblingsstraße.

Kundinnen und Kunden, die seit Generationen „ihr“ Brot bei uns holen – und uns sagen, wenn die Kruste mal zu hell war.

Stadtvertreterinnen und Stadtvertreter, die uns hier in Passau den Rahmen geben, damit Handwerk sichtbar bleibt.

Partner, die uns Mehl, Milch, Butter, Salz und Saaten liefern – aus der Region, aus verlässlicher Hand.

Und Nachbarinnen und Nachbarn, die jeden Morgen sehen, wie die Backstube aufleuchtet, wenn andere noch schlafen.

Unser Betrieb ist heute in der dritten Generation in Familienhand.

Ich habe diese Verantwortung nicht geerbt wie einen alten Schrank.

Ich habe sie Schritt für Schritt angenommen.

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Mit Respekt vor dem, was war.

Und mit Neugier auf das, was kommt.

In den Anfangsjahren, als die Bäckerei noch kaum mehr war als ein Ofen, ein Tisch und ein ehrliches Versprechen, hat Opa Huber die Brötchen mit dem Fahrrad ausgeliefert.

Selbst bei Schneesturm – und wenn es richtig heftig wurde, dann mit einer Wärmflasche im Korb, damit die Semmeln nicht auskühlen.

Diese Wärmflasche ist bis heute bei uns im Büro.

Nicht in einer Glasvitrine, sondern griffbereit, als Erinnerungsstück.

Sie erinnert uns daran, dass Wärme nicht nur aus dem Ofen kommt, sondern aus Haltung.

Was damals mit zwei Händen, einem Rad und einem Ofen begann, ist heute ein Unternehmen mit 12 Filialen in der Region.

Jede Filiale ist anders.

Manche sind klein, dafür mit besonders viel Gespräch im Laden.

Andere sind groß, mit vielen Plätzen und dem Duft von frischem Kaffee.

Aber überall gilt: Wir backen, was wir selber gern essen.

Wir reden nicht zu viel darüber, wir tun es.

Es gibt Erfolge, die auf Urkunden stehen.

Und es gibt Erfolge, die man nicht rahmt, weil sie täglich passieren.

Wir hatten das große Glück, beides zu erleben.

Unsere Laugenstange hat DLG-Gold gewonnen.

Warum das wichtig ist?

Weil so eine Auszeichnung nicht aus Marketing besteht, sondern aus Mehl, Wasser, Zeit, Können – und aus Menschen, die mit Sorgfalt arbeiten.

Jeden Tag, nicht nur am Tag der Prüfung.

Wir hatten außerdem einen Landessieg bei den Auszubildenden.

Ein junger Mensch aus unserem Team hat gezeigt, was in ihm steckt.

Das passiert nicht im stillen Kämmerlein

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Das passiert, weil erfahrene Bäckerinnen und Bäcker ihr Wissen teilen.

Weil Ausbilder nicht nur Rezepte erklären, sondern ein Gefühl für Teig, Temperatur und Timing vermitteln.

Und weil jemand die Chance bekommt, Fehler zu machen – und es am nächsten Tag besser zu machen.

Manche Erfolge kann man nicht messen, aber man kann sie sehen.

Etwa, wenn Schulklassen zu uns in die Backstube kommen und staunen, wie ein Brot entsteht.

Oder wenn eine Seniorin im Laden sagt: „Das schmeckt wie früher.“

Oder wenn unser soziales Frühstücksprojekt Kinder erreicht, für die ein belegtes Brötchen am Morgen nicht selbstverständlich ist.

Dieses Projekt liegt uns sehr am Herzen.

Es zeigt, dass Handwerk nicht am Ladentisch endet.

Es fängt dort erst richtig an.

Unser Handwerk ist keine Folklore.

Es ist ein lebendiges System aus Rohstoffen, Zeit, Händen, Maschinen und Verantwortung.

Wir arbeiten mit regionalen Partnern, weil es Sinn macht und weil es Qualität bringt.

Das Mehl von der Mühle, die wir seit Jahren kennen.

Die Milch vom Hof, der uns nicht nur liefern kann, sondern erklärt, wie die Kühe stehen.

Die Eier aus einer Haltung, die wir uns selbst angeschaut haben.

Diese Partnerschaften sind nicht romantisch, sie sind konkret.

Wir wissen, wen wir anrufen, wenn etwas nicht passt – und wir wissen, wer uns vertraut, wenn wir mehr brauchen.

Tradition und Handwerk bleiben unser Herz.

Das ist kein Spruch für eine Festschrift.

Das ist der Grund, warum wir morgens die Backstube aufschließen.

Und dennoch: Wir sind nicht stehengeblieben.

Wir nutzen moderne Technik, wo sie uns besser macht

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Nicht schneller um jeden Preis, sondern gleichmäßiger, schonender, verlässlicher.

Wer unsere Öfen kennt, weiß: Sie sind ausgeklügelt, aber sie nehmen uns nichts ab.

Der Teig gibt den Takt vor, nicht der Bildschirm.

Digitale Vorbestellungen machen unseren Alltag planbarer.

Sie sorgen dafür, dass weniger übrig bleibt und mehr dort ankommt, wo es gebraucht wird.

Und Sie, liebe Kundinnen und Kunden, sparen damit Zeit – und bekommen genau das, was Sie möchten.

Zur Zukunft gehört auch, dass wir leiser und sauberer unterwegs sind.

Wir stellen unsere Lieferflotte Schritt für Schritt auf elektrisch um.

Das ist gut für die Luft in unserer Stadt, gut für die Nachbarschaft, und am Ende auch gut für uns, weil die Touren berechenbarer werden.

Es ist ein Weg, kein Schalter.

Aber wir gehen ihn, mit klaren Zielen.

Zur Zukunft gehört außerdem, dass wir noch konsequenter auf regionale Zutaten setzen.

Nicht dogmatisch, aber entschlossen.

Wo immer möglich, kaufen wir hier.

Wenn wir ausweichen müssen, sagen wir offen, warum.

Transparenz ist nicht schwer, wenn man nichts zu verstecken hat.

Und weil Zukunft ohne Menschen nicht geht, legen wir einen Schwerpunkt auf Ausbildung.

Wir starten eine Ausbildungsinitiative.

Das heißt konkret: mehr Plätze, mehr Begleitung, mehr Zeit am Ofen und am Tisch, mehr Austausch, echte Perspektiven.

Das Bäckerhandwerk ist ein anspruchsvoller Beruf.

Er fordert Genauigkeit, Rhythmus, Teamgeist.

Und er gibt viel zurück – jeden Morgen, wenn die erste Semmel bricht und knackt.

Ich möchte heute ausdrücklich Danke sagen.

An unser Team in der Backstube, im Verkauf, in der Logistik, in der Verwaltung.

An die Frühaufsteher und die Spätschicht, an die Azubis und die alten Hasen.

An diejenigen, die nie groß reden, aber immer da sind, wenn es eng wird.

Ohne Sie gäbe es heute kein Jubiläum.

Danke an unsere Kundinnen und Kunden.

Sie haben Anspruch – und das ist gut so.

Sie probieren Neues, sie halten uns die Treue, sie sagen uns ehrlich die Meinung.

Wir lernen von Ihnen.

Jeden Tag.

Danke an die Stadt Passau.

Ohne eine lebendige Innenstadt, ohne Märkte, ohne Raum für Handwerk und Begegnung, wäre unser Beruf ärmer.

Danke für die Unterstützung, für kurze Wege und offene Türen.

Danke an unsere Lieferanten und Partner.

Sie liefern nicht nur Ware, Sie liefern Vertrauen.

Sie halten Termin und Qualität, auch wenn die Ernte mal anders ausfällt, als wir es geplant haben.

Wir schätzen das sehr.

Und ein letztes Danke an unsere Nachbarschaft.

Sie tragen den Alltagslärm unserer Arbeit mit – und Sie erinnern uns freundlich daran, wenn wir's übertreiben.

Auch das gehört zur Wahrheit.

Heute wollen wir aber nicht nur reden, wir wollen auch teilen, was wir können.

Gleich hier im Festzelt enthüllen wir unser Jubiläumsbrot.

Ein Brot, das unsere Geschichte in sich trägt.

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Mit einem Sauerteig, der Zeit bekommen hat.

Mit Mehl aus der Region.

Mit einer Kruste, die knackt, und einer Krume, die saftig bleibt.

Kein Showeffekt, sondern ein Brot für jeden Tag, das uns an diese 75 Jahre erinnert – und an das, was vor uns liegt.

Wer probieren möchte: Die Verkostungsstände sind geöffnet, und sie bleiben es. Und weil uns die Gesundheit wichtig ist, finden Sie an allen Ständen die Allergene klar ausgewiesen.

Fragen Sie uns ruhig, wenn Sie unsicher sind.

Wir kennen unsere Zutaten.

Bevor wir zum Brot greifen, noch ein Wort zum Programm:

Wir freuen uns, dass der Oberbürgermeister heute Abend bei uns ist.

Herr Oberbürgermeister, Ihr Grußwort gleich im Anschluss ist uns Ehre und Ansporn zugleich.

Danke, dass Sie sich Zeit nehmen.

Später am Abend verlosen wir außerdem Preise für unsere Kundinnen und Kunden – unser kleines Jubiläums-Gewinnspiel.

Es gibt Backkurse mit unseren Profis, ein Jahr lang Brot-Abo und ein Blick hinter die Kulissen der Backstube zu gewinnen.

Die Teilnahmekarten finden Sie am Info-Stand.

Viel Glück und vor allem: Viel Freude.

Wenn man 75 Jahre zusammenfasst, klingt das oft nach großen Worten.

Ich will es einfacher sagen:

Wir haben gelernt, dass man Qualität nicht beschwören kann.

Man muss sie tun.

Jeden Tag, bei jedem Laib, bei jeder Breze.

Und man weiß, dass man es richtig gemacht hat, wenn die Kundin das Brot noch mal kauft.

Nicht, weil wir es versprochen haben, sondern weil es schmeckt.

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Wir haben gelernt, dass Tradition nicht bedeutet, alles so zu machen wie früher. Es bedeutet, zu wissen, warum man etwas tut – und den Mut zu haben, es besser zu machen, wenn es gut begründet ist.

Die Wärmflasche im Fahrradkorb war früher unverzichtbar.

Heute wäre sie eine charmante Anekdote, aber kein Lieferkonzept.

Also laden wir unsere Busse und planen digitale Routen, damit das Brot heiß in der Filiale ankommt – nur eben leiser.

Wir haben gelernt, dass Wachstum nicht Zahlen treibt, sondern Menschen.

Zwölf Filialen sind kein Selbstzweck.

Sie sind die Form, die unser Anspruch gefunden hat.

Und wenn es einmal mehr oder weniger wird, bleibt der Maßstab der gleiche:

Ist das Produkt gut?

Ist der Umgang miteinander fair?

Und sind wir am Abend so müde, wie man sein darf, wenn man etwas Sinnvolles getan hat?

Manche von Ihnen fragen: Was wird aus dem Brot der Zukunft?

Wird es noch Handwerk sein, wenn Maschinen helfen?

Meine Antwort ist klar:

Handwerk ist, wenn der Mensch die Verantwortung trägt.

Maschinen können unterstützen, heben, kühlen, steuern.

Aber entscheiden, ob der Teig reif ist, ob die Gare stimmt, ob die Kruste genug Farbe hat – das bleibt unsere Aufgabe.

Und das bleibt spürbar, Bissen für Bissen.

Die kommenden Jahre werden uns fordern.

Rohstoffe werden teurer, Energie bleibt ein Thema, Personal zu finden ist kein Selbstläufer.

Wir werden offen bleiben für Kooperationen, für geteilte Logistik, für clevere Lösungen im Laden und in der Backstube.

Wir werden digitaler planen, aber analog schmecken.

Wir werden nicht jedem Trend hinterherlaufen, aber wir werden genau hinsehen,

was sinnvoll ist. [Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de](https://chefrede.de)

Und wir werden weiter investieren:

In unsere elektrische Lieferflotte.

In digitale Vorbestellung, die einfach funktioniert.

In noch mehr regionale Zutaten, wo immer das möglich ist.

Und in eine starke Ausbildung, die junge Menschen ernst nimmt und ihnen zeigt, dass dieses Handwerk Zukunft hat.

Wenn Sie morgen früh eine Semmel von uns essen, dann sollen Sie nicht an diese Rede denken.

Dann sollen Sie nur denken: Das schmeckt.

Und vielleicht ganz kurz an die Wärmflasche im Fahrradkorb.

Bevor wir zum Schluss kommen, noch ein persönlicher Moment:

Es gibt Tage, da geht alles schief.

Der Sauerteig zickt, der Ofen meldet Fehler, die Tour steht im Stau.

Und dann steht da ein Lehrling, schaut zu und fragt: „Und jetzt?“

Die beste Antwort, die ich je gehört habe, kam nicht von mir, sondern von einem unserer erfahrensten Bäcker:

„Jetzt backen wir. Und morgen wieder.“

Genau so machen wir es seit 75 Jahren.

Genau so machen wir es weiter.

Ich danke Ihnen allen fürs Kommen.

Ich danke Ihnen fürs Mitfeiern, fürs Probieren, fürs Zuhören.

Bleiben Sie noch, genießen Sie das Jubiläumsbrot, kommen Sie ins Gespräch mit unserem Team.

Fragen Sie, was Sie wissen wollen.

Wir haben nichts zu verbergen – außer dem einen Geheimnis: dass Geduld und gutes Mehl die halbe Miete sind.

Herr Oberbürgermeister, wenn Sie so weit sind, würden wir uns sehr über Ihr Grußwort freuen.

Und danach enthüllen wir gemeinsam das Jubiläumsbrot.

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de

Auf die Bäckerei Huber KG.

Auf 75 Jahre Handwerk in Passau.

Auf die Menschen, die es möglich machen.

Und auf das, was vor uns liegt.

Vielen Dank.

Diese Rede wurde mit chefrede.de erstellt. Beantworten Sie ein paar Fragen und generieren Sie Ihre eigene personalisierte Rede jetzt auf chefrede.de

Erstellen eine eigene personalisierte Rede auf chefrede.de