



Die Produktion der Bäckerei Evertzberg verspricht handwerkliche Herstellung in Kombination mit „modernster Technik“.

Von Reinald Wolf

Wir bei Evertzberg setzen auf natürliche Prozesse und besondere Rohstoffe. Damit übernehmen wir gern Verantwortung für die Gesundheit unserer Kunden und arbeiten ständig daran, durch einzigartige Verfahren unsere Backspezialitäten ohne Zusatzstoffe zu produzieren.“

Wie ernst es dem Unternehmen mit Sitz in Remscheid bei Wuppertal und 44 Standorten mit diesem Versprechen ist, dafür steht unter anderem eine Brötchenanlage mit einer sechsreihigen und zehn Meter langen Kopfmaschine von Rheon (SR6), mit der es möglich ist, stündlich 9000 zusätz-

stofffreie Brötchen herzustellen, die den gehobenen Ansprüchen des Unternehmens entsprechen.

„Hier wird Handwerk gelebt“, sagt Oliver Platt, der den Prozess vor 20 Jahren angestoßen hat, Backmittel und Zusatzstoffe aus der Backstube zu verbannen.

Bei der Rohstoffauswahl zählt das „frei von“

Unter dem Motto: „Alle Rohstoffe, die wir einsetzen, kann ich direkt verzehren, ohne meine Gesundheit zu gefährden.“ Unter der Maßgabe kommen für den 53-jährigen Bäckermeister Zusatzstoffe wie Emulgatoren, technische Enzyme, Säureregulatoren, Teigsäuerungsmittel und Ascor-

Effizienz ohne Zusätze

Die Bäckerei Evertzberg geht „den natürlichen Weg“ und verbindet Handwerkstradition mit modernster Technik

binsäure buchstäblich nicht in die Tüte. Es gehe um die Gesundheit und die Bekömmlichkeit der Produkte, die laut Platt durch den Einsatz dieser Zusatzstoffe und der damit verbundenen Verkürzung der natürlichen Herstellungsprozesse leiden.

Keine Zusatzstoffe, keine Mehlallergien

Ein Beweis hierfür könnte ein Beispiel aus der Produktion sein: „Seit wir mit Mehlen ohne Ascorbinsäure arbeiten, hatten wir keinen Fall mehr von Mehlstaubunverträglichkeit oder Mehlstauballergie“, sagt Platt, ohne damit einen wissenschaftlichen Beweis

antreten zu wollen. „Ich bin jedenfalls überzeugt, dass man den natürlichen Weg gehen sollte.“

Natürliche Herstellungsprozesse haben allerdings ihren Preis. Bezüglich dem Mehl ohne Ascorbinsäure bedeutet das, dass das Mehl erst 20 Tage gelagert werden muss, bis es backfähig ist. Dafür halte die Wagner-Mühle bei Trier gesonderte Lagermöglichkeiten für Evertzberg vor.

Und in der Backstube steht handwerkliche Sorgfalt rund um Langzeitführungen mit Kochstücken, Vorteigen und Sauerteig im Mittelpunkt. „Wir setzen auf einen rein natürlichen Fermentierungsprozess von mindestens 20 Stunden“, lautet ein weiteres

Versprechen von Evertzberg. Je nach Produkt. Bei Broten können das bis zu 36 Stunden sein, bei tourierten Teigen bis zu 48 Stunden. Es gehe dabei auch darum, dass die Teige ausfermentiert und die Produkte dadurch bekömmlicher seien, sagt Oliver Platt.

Backstube mit Versand auf 4600 Quadratmetern

So ist 2012 auf insgesamt 5400 Quadratmeter Fläche eine Backstube (inkl. Versand) mit 4600 Quadratmetern entstanden. „Eine der modernsten Handwerksbäckereien Europas aufgrund von traditioneller, handwerklicher Herstellungsprozesse

in Kombination mit modernster und nachhaltigster Technik“, sagt Platt, der für Produktion, Gebäudemangement und Technik zuständig ist und das Geschäft zusammen mit Thomas Bischzur (Marketing, Verwaltung, Verkauf) und Stefan Evertzberg (48), dem alleinigen geschäftsführenden Gesellschafter, führt.

„Verantwortung ist unser tägliches Brot“, sind sich die drei Geschäftsführer einig. Das gilt nicht nur hinsichtlich der Qualität und Bekömmlichkeit der Backwaren zugunsten der Kunden, sondern auch im Hinblick auf die Mitarbeiter.

„Wir legen großen Wert auf ein gesundes Betriebsklima. Der Ge-

winn des Gesundheitspreises zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, sagt Thomas Bischzur (54): „Nur zufriedene Mitarbeiter sind gute Mitarbeiter.“

Backwaren gibt es auch auf die französische Art

Dass die Bäckerei Evertzberg damit auf einem guten Weg ist, dafür steht der Gesundheitspreis der AOK, den die Krankenkasse dem Unternehmen 2020 für ihr ehrgeiziges betriebliches Gesundheitsmanagement verliehen hat.

Gesundheit und Genuss, dafür steht auch die französische Produktlinie, die die Bäckerei ebenfalls mit hohem qualitativen Anspruch verfolgt. Auch hier kommt

alles aus eigener Produktion, mit speziellen Mehlen aus einer Straßburger Mühle. Mit Baguettes, Croissants und Co., die wegen der Herstellungsweise laut Bäckermeister Platt das Prädikat „Tradition française“ verdienen.

In Summe geht die Rechnung für die Bäckerei Evertzberg offenbar auf. Der geplante Umsatz für das Jahr 2021 liegt bei rund 30 Mio. Euro, wenn es normal läuft. Denn während der Lockdowns im vergangenen Jahr ist der Umsatz kurzzeitig um bis zu 35 Prozent eingebrochen. Jetzt sei man wieder auf einem guten Weg – mit natürlichen Prozessen und besonderen Rohstoffen.

@reinald.wolf@dfv.de

Daten & Fakten

- ▶ **Bäckerei Evertzberg**
42855 Remscheid
Geschäftsführer: Stefan Evertzberg, Oliver Platt, Thomas Bischzur
- ▶ **Unternehmensstruktur:**
Fachgeschäfte: 44
- ▶ **Mitarbeiter:**
Gesamt (inkl. 10 Azubis): 450
Produktion: 100
Verkauf, Verw., Logistik: 350
- ▶ **Umsatzstruktur:**
Brot, Brötchen: 50 %
Kuchen, Feinbackw.: 35 %
Snacks, Kaffee: 15 %
- ▶ **Preisbeispiele:**
Mischbrot (1 kg): 3,85 €
Baguette (400 g): 2,70 €
Standardbrötchen: 0,40 €



2020 eröffnet: ein gastronomisches Konzept mit Snackangebot vor allem für junge Leute.



Aufgeräumt: Cafébereich des neuen Konzepts Evertzberg Deli.



Fokussiert: Auch im großen Bäckerei-Café steht das Kernsortiment im Vordergrund.



Geschäftsführer: Oliver Platt (von links) und Thomas Bischzur mit Expansionsleiter Ralf Braukmann. Fotos: Unternehmen