

Aus Pegauer Bäckerei Sommer wird Bäckerei Heitzmann

Bäckermeister Daniel Heitzmann aus Markkleeberg übernimmt den Betrieb mit 22 Angestellten und vier Filialen. Die Sommers gehen in den verdienten Ruhestand.

Von Kathrin Haase

Pegau. Nach 64 Jahren wird in der Pegauer Traditionsbäckerei Sommer bald das letzte Brot aus dem Ofen gezogen. Konditormeister Alexander Sommer (61) und seine Frau Steffi (57) ziehen einen beruflichen Schlussstrich und möchten ihren Ruhestand künftig in Thüringen genießen. Doch das ist nur die halbe Wahrheit, die gute Nachricht ist: Es gibt einen Nachfolger. Bäckermeister Daniel Heitzmann (43) aus Markkleeberg und seine Frau Mandy (44) übernehmen den Pegauer Handwerksbetrieb und führen ihn mit allen 22 Angestellten und den vier Filialen in Pegau, Neukieritzsch, Zeitz und Grana im Burgenlandkreis weiter.

Neu: Dinkel-Ruch-Brot aus Schweizer Mehl

Aus der Bäckerei Sommer wird nun die Bäckerei Heitzmann. Bis auf den Namen wird sich an den Abläufen innerhalb der Bäckerei und am Sortiment nichts ändern. „Wir werden das Rad nicht neu erfinden“, beteuern die Markkleeberger und freuen sich auf die neue Herausforderung. „Die Tradition des Familienunternehmens wird fortgeführt, es bleibt alles beim Alten.“ Weil sich Geschmäcker aber ändern und auch gewissen Modetrends unterliegen, will der Brotspezialist Heitzmann neben dem klassischen Sommerischen Mischbrot künftig ein Dinkel-Ruch-Brot auf den Markt bringen. Ruchmehl ist eine Schweizer Mehlspezialität aus Weizen oder Dinkel. „Brot und Brötchen sind mein absolutes Steckenpferd“, lacht der 43-Jährige, der über eine 26-jährige Berufserfahrung verfügt und in dieser Zeit einige Dinkel-Seminare belegt hat.

Zeit zum Reifen für Brot und Brötchen

Wichtig sei ihm, wie auch seinen Vorgängern, die Qualität der Backwaren. „Bei uns sieht kein Brot aus wie das andere, mal ist es ein bisschen länger und schmalere, mal ein bisschen breiter, mal ist die Kruste gerissen und mal nicht. Handarbeit ist eben Handarbeit und das schmeckt man auch.“ Daniel Heitzmann möchte seinem Brot und seinen Brötchen die nötige Zeit zum Reifen geben. „Klar, dass die Produkte dadurch etwas mehr kosten als im Supermarkt, aber mit den Teiglingen von dort sind sie nicht zu vergleichen.“

Umzug von Markkleeberg nach Pegau

Während sich die junge Bäckerfamilie derzeit auf ihren Umzug von



Aus der Traditionsbäckerei Sommer in Pegau wird die Bäckerei Heitzmann. Steffi (v.l.) und Alexander Sommer gehen in den Ruhestand und übergeben die Geschäfte an Mandy und Daniel Heitzmann. Das Paar aus Markkleeberg zieht mit seinen beiden Söhnen nach Pegau. FOTO: KATHRIN HAASE

Markkleeberg in die Elsterstadt vorbereitet und mit den 16-jährigen Zwillingssöhnen quasi auf gepackten Koffern sitzt, bereiten sich Som-

mers auf ihren Wechsel nach Thüringen vor. Dort wollen der Konditormeister und seine Frau nach all den Jahren mit Arbeitstagen bis zu zwölf Stunden und Urlaubsverzicht ihren Ruhestand genießen und einen ganz neuen Lebensrhythmus finden. „Wir haben viel nachzuholen“, sagen sie. Zur Familie in Pegau sind es von der neuen Heimat aus etwa 45 Minuten mit dem Auto.

Wie schwer ihm der Abschied von der Backstube letztlich fallen wird, kann Alexander Sommer noch nicht sagen. „Ich war noch nie in so einer Lage.“ Doch Daniel und Mandy Heitzmann lassen dem erfahrenen Konditor immer eine Tür offen. „Wenn er Ambitionen hat, seine berühmten Schillerlocken zu machen, dann kann er das jederzeit gerne tun“, so das Paar.

1. April 1958 – die Geburtsstunde der Bäckerei Sommer

Seit 64 Jahren ist die Bäckerei Sommer in der Region in aller Munde. 25 Brot- und Brötchensorten sowie Kuchen, Sahne- und Obsttorten oder

die beliebte Kaffeeschüssel mit bunten süßen Teilchen werden nach alten Familienrezepten in Handarbeit hergestellt. Den Grundstein für das Familienunternehmen hatte einst Werner Sommer mit der Gründung des Unternehmens am 1. April 1958 gelegt. In diese Welt wuchs Alexander Sommer hinein. Schon als Kind hatte er den Duft von frischem Brot und Brötchen in der Nase und ging seinen Eltern gerne mit zur Hand. „Ich bin in der Backstube großgeworden“, sagt der 61-Jährige. „Sie war mein Kindergarten.“

Feierlicher Neustart für den 2. Mai geplant

Die Weiterführung ihres Betriebes bezeichnen Sommers als Glücksfall. „Wir hatten über die Bäckerinnung Saxonia einen Nachfolger gesucht“, erzählt Steffi Sommer, „aber dass sich so schnell jemand findet, hätten wir nie für möglich gehalten. Wir freuen uns sehr.“ Für den Tag des Neustarts am 2. Mai ist in der Filiale am Lutherplatz eine feierliche Übergabe des Geschäftsbetriebs geplant.

”

Ich bin in der Backstube großgeworden. Sie war mein Kindergarten.“

Alexander Sommer, Konditormeister aus Pegau

64

Jahre war die Bäckerei Sommer in aller Munde. Die Inhaber gehen in den verdienten Ruhestand, haben aber Nachfolger für den Betrieb gefunden.