Die große, mediterran gestaltete Terrasse lockt im Sommer zahlreiche Gäste in das „Back- und Brauhaus" – und macht deutlich, dass das gastronomische Angebot über das eines reinen backenden Betriebs hinausgeht.

Der Bäcker, der Bier braut

Ein Gespür für Trends bewies die Bäckerei Drayß bereits vor 20 Jahren, als sie auf Brote in Bio-Qualität setzte. Dem Puls der Zeit folgend, identifizierte BM Friedel Drayß nun die Zukunft der backenden Branche in der Gastronomie – und führt seit drei Jahren erfolgreich sein „Back- und Brauhaus".

„Nach 300 Jahren Firmengeschichte dreht man nicht einfach so den Schlüssel rum", bringt es Bäckermeister Friedel Drayß auf den Punkt. Seiner traditionsreichen, alteingessenen Bäckerei eine erfolgreiche Zukunft sichern, etwas mit Mehrwert für nächste Generationen schaffen und dabei ein Vorbild für andere Bäcker sein – das war seine Absicht, als er 2012 das „Back- und Brauhaus" im hessischen Lorsch eröffnete. Ein spannendes gastronomisches Konzept, das auf Bäckerkompetenz fußt: Besucher erwarten ein ausgiebiges Frühstücksangebot, hausgemachter Kuchen und Kaffee, selbst gebrautes Bier und Spezialitäten aus dem urigen Holzbackofen, dazu ein gut geschultes Servicepersonal, das die Gäste den ganzen Tag hinweg aufmerksam bedient. Mit der Kombination aus Brot und Bier, eingebettet in ein umfassendes gastronomisches Konzept, hat der 64-jährige BM den Sprung in die Vollgastronomie erfolgreich geschafft. Seine eigentlichen Kernkompetenzen – Brot und Backwaren – nicht aus den Augen verlieren und sich weiterhin voll und ganz auf seine Bäckerei konzentrieren – dies war Drayß von Anfang an wichtig. Deshalb legte er die Geschäftsführung in die Hände von Alexander Fehr.

Image positiv für sich nutzen

Ausgestattet mit einem „Riecher" für zukunftsfähige Konzepte sah er die Zukunft der backenden Branche seit geraumer Zeit in der Gastronomie. „Viele Bäcker haben einen guten Namen und ein gutes Image. Aber sie verstehen nicht, dies positiv für ihr Geschäft zu nutzen. Der Name Drayß ist in unserer Region ein absolutes Zugpferd und so lag es nahe, den Sprung in die Gastronomie zu wagen", erklärt der GF. „Man muss eine Institution schaffen, um die Tradition weiterführen zu können", fügt Drayß hinzu. Die Bäckerei Drayß besteht bereits seit 1724. Mit 42 Jahren übernahm Friedel Drayß sie von seinem Vater, führt sie heute in neunter Generation. Neben dem Stammhaus gehören zwei Filialen – eine davon in einer Vorkassenzone – und ein Verkaufswagen dazu. In Produktion und Verkauf umfasst das Team mittlerweile insgesamt 20 Voll- und Teilzeitbeschäftigte. Kunden wissen um die hohe Brotkompetenz und Qualität der Backwaren: Drayß verwendet regionale, nachhaltig angebaute Rohstoffe, die teilweise Bio-zertifiziert sind. Das Mehl stammt aus integriertem Landbau: Hier gehen ökologisch nachhaltiger Anbau und ökonomische Überlegungen Hand in Hand. Darin sieht er einen Schlüssel seines Erfolgs: „Verbraucher wissen ein ehrliches Handwerk zu schätzen. Sie erkennen sofort, ob man voll und ganz hinter dem steht, was man macht. Haben Sie das Gefühl, hier wird nur etwas gespielt, werden sie das Geschäft nicht mehr aufsuchen". Dementsprechend sieht Drayß die Zukunftsaussichten für handwerkliche Bäcker heute positiv: „Sie müssen nur etwas Neues wagen, dabei aber immer ehrlich und transparent bleiben." Nachhaltigkeit, Tradition, Zeitgeist, Ehrlichkeit und ökonomische Überlegungen – auf diesen Eckpfeilern

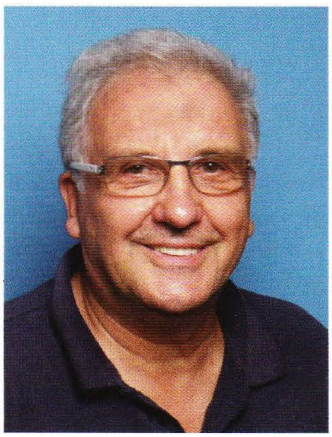
Geschäftsführer Alexander Fehr bewirtet als Teil seines Teams die Gäste täglich mit frisch gezapftem Bier. Die Braukessel sind als Teil der Erlebnisgastronomie offen in den Gastraum integriert (l.). Dunkle Möbel und zeitlose Gemütlichkeit treffen auf moderne, lichtdurchflutete Leichtigkeit (r.).

steht sowohl das Fundament der Bäckerei als auch des „Back- und Brauhauses". Mit Letzterem ist dem Bäckermeister zudem eine clevere Lösung in Sachen Nachfolgeregelung gelungen. Da seine Kinder nicht das Bäckerhandwerk erlernen – alle drei haben studiert –, aber dennoch die Familientradition fortführen wollten, schuf er mit dem „Back- und Brauhaus" in Lorsch für sie eine Möglichkeit, das Unternehmen kaufmännisch weiterzuführen.

Von dem Konzept – neue Wege einzuschlagen, ohne dabei den Bezug zum eigenen Handwerk und zur Tradition zu verlieren – profitiert nicht zuletzt der Backbetrieb selbst: Seit der Eröffnung des „Back- und Brauhauses" verzeichnet er ein Umsatzplus von 20%, gewann neue Kunden hinzu. Aber auch das „Back- und Brauhaus" freut sich über eine jährliche Umsatzsteigerung von zwischen 7 und 8%. BM Drayß beweist hier die erfolgreiche Symbiose zwischen dem reinen Tagesgeschäft eines backenden Betriebs und einer gutgehenden Abendgastronomie, auf der der Schwerpunkt im „Back- und Brauhaus" liegt.

Dabei plante Drayß anfangs ein völlig anderes Konzept: Er wollte eine hochwertige Bäckereifiliale

eröffnen, in der wertige Snacks zum selbstgebrauten Bier gereicht werden. Doch die ausufernden Sanierungskosten des gewählten Standorts, ein Barockhaus aus dem 18. Jahrhundert, machten ihm einen Strich durch die Rechnung: Bedingt durch hohe Bauauflagen schossen die Investitionskosten schnell auf 2,5 Mio. Euro. „Mit einem reinen Snackangebot hätten wir die Kosten niemals wieder reinholen können, selbst wenn wir mit unseren Premiumprodukten eine hohe Wertschöpfung erreicht hätten", erklärt Fehr den letztendlichen Schritt hin zur Vollgastronomie. Dieses Neuland stellte den BM vor Herausforderungen und war Beginn eines Lernprozesses für das gesamte Team: „Wir haben jede neue Erfahrung aufgesogen wie ein Schwamm. Die ersten drei Monate haben wir jeden Abend unsere Erfahrungen des Tages zusammengetragen und beratschlagt, was wir noch besser machen können", erinnert sich der GF rückblickend. Im nun dritten Jahr nach der Eröffnung sei das „Back- und Brauhaus" schließlich so gut aufgestellt, dass sogar ein zweites Objekt in Planung ist, sagt Fehr. „Wir sind mit zwei Gemeinden im Gespräch; eine



BM Friedel Drayß führt die Bäckerei Drayß bereits in neunter Generation. Tradition und Liebe zum Handwerk prägen auch seine Backwaren.

Entscheidung werden wir in den nächsten Monaten treffen." Auch am zweiten Standort ist vorgesehen, die Leitung einem Geschäftsführer zu übertragen. Diese Multiplizierbarkeit des eigenen Konzepts war dem BM von Anfang an wichtig: „Ich möchte anderen Bäckern Motivation und Ansporn sein. Sie sollen erkennen, dass sie durch ihr Know-how und ihr Expertenwissen Wege abseits des reinen Tagesgeschäfts eines backenden Betriebs einschlagen können", erklärt Drayß.

Brot und Bier – eine perfekte Symbiose

Im „Back- und Brauhaus" wird eigens ein Konditor beschäftigt, der täglich für ein volles Kuchenbuffet sorgt. Das gastronomische Konzept ist hier den Kundenwünschen angepasst: „Im ‚Back- und Brauhaus' bieten wir anderen Kuchen als in der Bäckerei an. Unsere Bäckereikunden möchten ihn zum Verzehr für zu Hause, während die Gäste des ‚Back- und Brauhauses' den Kaffeehauscharakter schätzen und gerne ein Stück Torte vor Ort verzehren", sagt Drayß. Folglich bietet das „Back- und Brauhaus" seinen Gästen vermehrt aufwendige Torten und ein umfangreicheres Kuchenangebot an, während die Bäckerei überwiegend Kaffeestückchen, Blech- und Obstkuchen im Sortiment hat. So wird das Alleinstellungsmerkmal des „Back- und Brauhauses" nochmals deutlich: Drayß sieht es als eigenständiges gastronomisches Konzept, das für sich selbst steht. Vier Köche bereiten die Speisen frisch zu, während ein Braumeister sich um das Bier kümmert; die unfiltrierten, naturbelassenen Biere – es gibt Helles, Dunkles und Weizenbier – können vor Ort auch käuflich erworben werden.

Brot und Bier werden perfekt in Szene gesetzt: Täglich werden die verschiedenen Brotspezialitäten vor den Augen der Gäste im von Häussler gelieferten Holzbackofen frisch gebacken. Die Brote gibt es nicht nur ergänzend zu den Speisen, Gäste können sie auch zum Verzehr für zu Hause erwerben. Optisch ansprechend sind sie in der Theke vor dem Holzbackofen in dunklen Weidenkörben präsentiert, sodass er Duft des frisch gebackenen Brots den Kunden in die

Im Holzbackofen werden täglich die hauseigenen Brotspezialitäten gebacken, die Gäste sowohl vor Ort verzehren als auch für zu Hause erwerben können.

Nase steigt und Appetit weckt – Duftmarketing in Perfektion. Im Holzbackofen werden zudem rustikale Speisen wie Flammkuchen zubereitet, die u. a. zum Bier gereicht werden. Das Brotangebot umfasst Holzofenbrot, ein Sauerteigbrot mit 70%igem Roggenanteil, Ciabatta und „Treberbrot", die Brotspezialität des Hauses. Hierbei handelt es sich um zu gleichen Teilen aus Weizen und Roggen gebackenes Brot, dem Treber – ein bei der Bierherstellung entstehender Rückstand – beigemischt wird und ihm so seine besondere Würze gibt. Die Bäckerei beliefert das „Back- und Brauhaus" täglich mit den frischen Teiglingen, die erst vor Ort fertig gebacken werden. Auf diese Weise demonstriert der BM die hohe Qualität seiner Backwaren, denn: „Unsere Gäste erwarten von uns ein Top-Brot", betont Fehr. Neben dem „Treberbrot" entwickelte Drayß eine weitere Brotspezialität, die Kunden im „Back- und Brauhaus" erwerben können: das „Welsch-Brot". Dahinter verbirgt sich ein für die Region typisches Würzbrot, das nach überlieferter Rezeptur mit Maismehl, Anis und Rosinen gebacken wird. Neben dem Holzbackofen liegt – als Teil der Erlebnisgastronomie – der Fokus auf den Braukesseln, die auf einer Linie mit dem Ofen stehen. Durch die offene Gestaltung des Back- und Braubereichs erhalten die Gäste einen transparenten Einblick in die Brot- und Bierherstellung.

Tradition trifft auf Moderne

Durch das gastronomische Konzept und seine ladenbauliche Umsetzung im bewusst zeitlosen Design verfolgte man das Ziel, „sich nicht alle zehn Jahre neu erfinden zu müssen." „Wir haben die Einrichtung auf das Wesentliche reduziert", erklärt der BM. Das Interieur ist gekennzeichnet von einer gelungenen Mischung aus Tradition und Moderne: Die dunklen holzverkleideten Wände und die dunklen Holzmöbel wirken edel und gemütlich zugleich. Der große, in Nischen und Ecken unterteilte, Gastraum lädt zum Verweilen ein. Weiße, moderne Lampen, eine große, helle Fensterfront und die großzügig gestaltete, mediterran anmutende Terrasse brechen die Gemütlichkeit auf und zeugen von moderner Leichtigkeit.

Das Besondere am „Back- und Brauhaus" ist das Gesamtpaket: „Die Leute kommen, weil sie die Bäckerei Drayß kennen und ihre Qualität schätzen. Zudem punkten wir durch unser Ambiente, unsere Speisen und natürlich das Bier." Der Ruf eilt ihm mittlerweile voraus: „Wir haben einen großen Anteil von Gästen, die speziell wegen uns auch Strecken von über 30 km fahren" – ein gelungenes Beispiel für Destinationsmanagement. *mf*