



# VOLKMANN

## Tag der offenen Backstube

Bäckerei·Konditorei

am 23. Mai 2010, von 10 bis 16 Uhr

### 28 000 Brötchen verlassen jeden Tag die Bäckerei

Bäckerei Volkmann begeht den 75. Geburtstag – Tag der offenen Bäckerei – Großes Unterhaltungsprogramm für alle Besucher

Der Familienbetrieb Volkmann hat in Heuchelheim Bäckereigeschichte geschrieben. Alles begann vor nun genau 75 Jahren an exakt der Stelle und in dem Haus an der Ecke Jahnstraße/Wilhelmstraße, wo sich noch heute das Hauptgeschäft samt der Abteilung Konditorei der Bäckerei Volkmann befindet.

Allerdings ist das Gebäude um-, aus- und angebaut worden, um als Wohn- und Geschäftshaus den sich wandelnden Erfordernissen eines wachsenden handwerklichen Familienunternehmens gerecht zu werden, das heute insgesamt 15 Filialen betreibt und rund 200 Menschen Beschäftigung bietet. Die Verantwortung liegt in dritter Familiengeneration in den Händen von Frank und Claudia Pauly geborene Volkmann.

Die zweite Generation mit Peter und Waltraud Volkmann arbeitet nach wie vor im Geschäft aktiv mit. Gründer Karl Volkmann und seine Ehefrau Elisa wären sicher stolz auf ihre Nachkommen.

Karl Volkmann fiel im Zweiten Weltkrieg. 1954 heiratete seine Witwe den Bäckermeister Rudi Hundt, der die Bäckerei

leitete, bis Peter Volkmann 1974 die Verantwortung übernahm.

Und gerade an seine Mutter Elisa denkt Peter Volkmann, selbst Jahrgang 1939, voller Dankbarkeit, Respekt und Anerkennung zurück. Denn nach dem Kriegstod ihres Mannes war es Elisa Volkmann, die mit einem polnischen Gehilfen und einem Lehrling sowie mit ihren beiden minderjährigen Söhnen – Peter hatte noch einen drei Jahre älteren Bruder – die Bäckerei weiter betrieb, praktisch Tag und Nacht arbeitete, zumal alle anderen Bäckereien in Heuchelheim kriegsbedingt nicht mehr in Betrieb waren.

Was seine Mutter in den letzten Kriegs- und den ersten Nachkriegsjahren geleistet habe, sei bewundernswert gewesen und ihm selbst in den tatsächlichen Dimensionen erst später bewusst geworden, berichtet Bäckermeister Peter Volkmann.

Elisa, die aus Fulda stammte und 1989 gestorben ist, und Karl Volkmann gründeten 1935 ihre Bäckerei in Heuchelheim. Mit Peter und Waltraud Volkmann sowie Frank Pauly und Claudia geborene Volkmann feiern deshalb 2010 die

zweite und dritte Generation gemeinsam mit der gesamten Belegschaft sowie allen interessierten Bürgern das 75-jährige Jubiläum des Familienunter-



Das Hauptgeschäft in Heuchelheim ist die Keimzelle des Unternehmens.

nehmens. Und zwar am Pfingstsonntag mit einem „Tag der offenen Backstube“ auf dem Gelände der Produktionsanlage in der Rodheimer Straße 122 (Abendstern) in Heuchelheim. Dabei werden Führungen durch die Produktion angeboten ebenso wie Kinderbacken

ein Gewinnspiel und viele weitere Aktionen und Attraktionen für Groß und Klein.

Die Bäckerei Volkmann befindet sich von Anfang an mit

verkauft. 1974 wurde das alte Gebäude grundlegend, um-, an- und ausgebaut. 1980 begann die „Filialisierung“ bei Volkmann. Schon 1990 erfolgt die Übergabe der Verantwortung an die dritte Familiengeneration Claudia und Frank Pauly.

Heute betreibt Volkmann neben der Niederlassung in Heuchelheim Filialen in Erda, Dordlar und Rodheim, in Gießen, Wetzlar und Wieseck, in Großen-Buseck, Reiskirchen, Wetzlar und Steinbach sowie in Kleinlinden, Lich und Alten-Buseck. In Kürze sollen Mücke und Solms-Oberndorf hinzukommen. Und in Heuchelheim an der Rodheimer Straße 122 entsteht bis Ende des Jahres der Neubau eines „Bäcker-Drive-In“, des ersten seiner Art im Landkreis. Übrigens ist Seniorchef Peter Volkmann einer von 25 Fahrern – die ersten beginnen nachts um zwei – die allmorgendlich auf Tour gehen und ausliefern, während Schwiegersohn Frank Pauly die Produktion gemeinsam mit den Bäckermeistern Armin Maus und Dirk Linkewitz leitet.

1985 wird das neue Bäckergebäude in der Rodheimer Straße 86 bezogen und 2003

die Produktion in den Neubau verlagert. Derzeit werden in der Bäckerei sieben junge Menschen zu Bäckern und drei junge Damen als Bäckereifachverkäuferinnen ausgebildet, wobei die Ausbildung im Hauptgeschäft Jahnstraße in Heuchelheim stattfindet. Die Bäckerei Volkmann sucht außerdem weiterhin Lehrlinge sowohl für das Fach Bäckerei wie auch bei den Verkäuferinnen.

Am Produktionsstandort Rodheimer Straße ist in diesem Jahr ein komplett neuer Silo-raum entstanden, der in vier gleich großen Behältern je sechs Tonnen Mehl aufnehmen kann.

Im Monat werden rund 85 Tonnen Mehl verbacken, dazu 1500 Kilogramm Hefe und etwa 20.000 Eier, die aus Hygienegründen als Flüssigei angeliefert werden. Täglich produziert die Jubiläumsbäckerei Volkmann zwischen 3500 und 5000 Brote und Stangen unterschiedlicher Sorten.

Die Brötchenabteilung verlassen pro Tag zwischen 23.000 und 28.000 Stück, dazu etwa 3000 bis 4000 Teile „feine Backwaren“ und – am Wochenende – 180 Bleche Kuchen.

(eil)



Bereits in der dritten Generation wird bei der Bäckerei Volkmann in Heuchelheim Brot gebacken.

Fotos: Eil.



## Tag der offenen Backstube

Pfingstsonntag 23.05.2010 von 10.00 - 16.00 Uhr  
In der Rodheimer Straße 122

Sie sind herzlich eingeladen zu unserem Jubiläumsfest für die ganze Familie!

### Mit vielen Aktionen und Attraktionen für Groß und Klein!

Unter anderem mit einer Führung durch die Produktion, Kinderbacken, großem Gewinnspiel und vielem mehr!

Wir freuen uns auf Sie!



**Den Garten neu erleben!**

Gartenbaumschule engelhardt  
Treffpunkt für Gartenfreunde

**Unser Service-Angebot für Sie:**

- Beratungsservice (auch in Ihrem Garten)
- Fachgerechte Pflanzung
- Lieferservice
- Baumschnitt-Service
- Kompetente Pflanzenschutz- und Düngeberatung
- Großgehölze und Besonderheiten aus eigener Anzucht
- Seminare und Workshops
- Geschenkgutscheine

Und was können wir für Sie tun?

**Entdecken Sie bei uns die faszinierende pflanzen- und Blütenwelt.**

Heuchelheimer Str. 132 • 35398 Gießen  
Tel.: (06 41) 9 62 80 11 • Fax: -9 62 80 10  
e-mail: info@baumschule-engelhardt.de  
www.baumschule-engelhardt.de