

erlenbacher backwaren: Ein Blick hinter die Kulissen

Handwerk, Innovation und die Liebe zu Kuchen und Torten



Der Firmensitz von erlenbacher backwaren in Groß-Gerau – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, Januar 2019 – Authentische Backwaren und trendige Rezepturen für den Außer-Haus-Markt – zusammengefasst sind das 45 Jahre erlenbacher backwaren. Das Erfolgsrezept? Die Verbindung von Tradition und Innovation. Wie alles begann? Mit einem Apfelkuchen. Zu Besuch in Groß-Gerau.

Oft braucht es nur einen guten Einfall, um etwas Besonderes zu erschaffen. Im Falle von erlenbacher backwaren war das ein klassischer Apfelkuchen. Er legte vor 45 Jahren den Grundstein für das gerade in Nieder-Erlenbach (in der Nähe von Frankfurt) gegründete Unternehmen. Was das Besondere war? Der verführerische Duft und eine innovative Idee.

Von Beginn an den richtigen Riecher

Man kennt und liebt ihn: den Duft von frischgebackenem Kuchen. Er steht für einen ganz besonderen Genuss, für Authentizität und Frische. „Diesen

wunderbaren Duft wollten wir auch nach dem Backen erhalten“, erklärt Babette Schmidt, Head of Communication erlenbacher backwaren. Aber wie? „Wir haben damals den Apfelkuchen kurzerhand schockgefrostet.“

Erfolgsgeschichte nimmt Fahrt auf: Umzug nach Groß-Gerau

Eine Idee mit Potential. Firmengründer Klaus Fischer erweiterte das Sortiment und die Bäckerei in Nieder-Erlenbach wurde schnell zu klein. 1977 zog man deshalb nach Groß-Gerau um. Dort nahm die Erfolgsgeschichte dann richtig an Fahrt auf. Immer mehr Kunden aus dem Außer-Haus-Markt entschieden sich für die Kuchen und Torten von erlenbacher. Dazu gehören zum Beispiel Cafés, Coffee Shops, Bäckereien, Catering-Unternehmen, Hotels, Gastronomien und die Gemeinschaftsverpflegung. „Heute gehören über 450 Kuchen, Torten und Desserts zum Angebot“, berichtet Babette Schmidt. In über 45 Ländern ist erlenbacher mit seinem Sortiment für B2B-Kunden mittlerweile präsent. Und eines bestimmt dabei nach wie vor die tägliche Arbeit: die Qualität und die Liebe zum Detail, genau wie beim Apfelkuchen vor 45 Jahren.

Quality matters – Authentische Rezepturen und natürliche Zutaten

„Die Qualität unserer Produkte steht für uns an allererster Stelle“, so Babette Schmidt. Eine gute Ausbildung der Mitarbeiter ist dafür essentiell. In diesem Fall bedeutet das: viel Wissen über traditionelles Backhandwerk. Genauso werden bei erlenbacher backwaren nur authentische Rezepturen und natürliche Zutaten, wie zum Beispiel frische Milch, Sahne und Vollei, verwendet. „Auch bei den Früchten achten wir auf die Natürlichkeit. In den Sahneprodukten von erlenbacher kommen daher statt Fruchtzubereitungen Fruchtpürees ohne Zusatzstoffe und zugesetzten Zucker zum Einsatz. Wie das hergestellt wird? Aus pürierten Früchten. Sonst nichts. Authentizität bis ins kleinste Detail“, verrät Babette Schmidt.

Fortschritt und Tradition Hand in Hand

Natürliche Zutaten und hohe Qualitätsstandards bilden eine solide Basis. Aber wie wird das alles in der Praxis umgesetzt? Durch eine Kombination von moderner Technologie und echter Handarbeit. „Bei uns arbeiten Mensch und

Maschine eng zusammen. Technik kommt bei uns ausschließlich im Hintergrund zum Einsatz“, erklärt Babette Schmidt. „Alles, was nach Handwerk aussieht, ist auch tatsächlich von Kollegen gemacht.“ Nachdem also beispielsweise Kuchenböden maschinell geschnitten wurden, werden sie von Hand belegt. Man könnte fast sagen: Jede Erdbeere und Himbeere erfährt eine liebevolle Sonderbehandlung.

Mit der Zeit gehen: Trends aufgreifen und anpassen

Trotz des ausgeprägten Verständnisses für Traditionen ist man bei erlenbacher aber alles andere als retro. „Wir haben immer einen Blick auf die aktuellen Food Trends, die bei uns direkt in die Produktentwicklung einfließen“, berichtet Babette Schmidt. Bestes Beispiel: die Genuss³-Linie. Sie zeigt, dass sich Superfood und Backwaren hervorragend ergänzen. Auch mit der skandinavisch angehauchten „Nordic by Nature“-Reihe trifft erlenbacher den Nerv der Zeit. Und mit der „American Cakery“ wagte das Traditionsunternehmen schließlich den Schritt über „den großen Teich“ – und interpretierte Brownies und Co. im typischen erlenbacher-Style. Doch beim Adaptieren vorhandener Trends ist noch lange nicht Schluss. „Mit dem Konzept ‚Casual Caking‘ erfinden wir gerade die Torte ganz neu und sprechen damit die Zielgruppe der Millennials an“, freut sich Babette Schmidt.

Nachhaltig und produktiv in die Zukunft

erlenbacher behält stets den Blick auf das große Ganze. Das betrifft auch die Produktion. Hier spielen Nachhaltigkeit und der sparsame Umgang mit Energie eine wichtige Rolle. Als 2011 das Werk in Groß-Gerau erweitert wurde, drehte man genau an diesen Stellschrauben. So konnten der Wasser- und Energieverbrauch erheblich gesenkt werden. Durch umfangreiche Schulungen wurden zudem die Mitarbeiter für das Thema Nachhaltigkeit sensibilisiert. Was das in Zahlen bedeutet? Jährlich werden ungefähr 790 Tonnen Kohlendioxid eingespart.

Natürlich, handwerklich, innovativ von der Zutat bis zur Herstellung – das war, ist und bleibt bei erlenbacher Programm.

erlenbacher backwaren gmbh

- 1973 gegründet
- Firmensitz in Groß-Gerau
- Mehr als 600 Mitarbeiter beschäftigt
- Über 450 Premium-Backwaren im Angebot
- In über 45 Ländern vertreten
- Jährlich werden mehr als 23 Millionen Kuchen, Torten und Desserts produziert

Nachhaltigkeit bei erlenbacher backwaren gmbh

- Durch die Umstellung von Heizöl auf Erdgas werden pro Jahr 790 Tonnen (oder 25 %) des Treibhausgases Kohlendioxid eingespart.
- Durch die Umstellung von einem Niedertemperaturkessel auf einen Brennwertkessel konnten 340.000 kWh Erdgas und 34 Tonnen CO² eingespart werden.
- Verwendung von 100 % Ökostrom (Renewable Plus-Standard).
- Durch Einsparmaßnahmen konnte erlenbacher 2016 Rekord-Umweltkennzahlen erreichen. Der Trinkwasserverbrauch sank um 16,2 %, der Gasverbrauch um 9,8 % und der Kühlmittelverbrauch um 10,6 %
- Durch „Cleaning in Place“-Reinigung wurden 3400 m³ Frischwasser weniger verbraucht.

Über erlenbacher backwaren

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren gmbh hat sich innerhalb von 45 Jahren zur Nummer Eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: Traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit über 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 23 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.

In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke arbeitet das Unternehmen seit 2010 an einer gesicherten Zukunft. Seit Dezember 2015 ist erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren gmbh

Lucas Neuraüter c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, ln@pureperfection.com