



KÖRNER'S Bäckerladen

1959 pachteten Hermann und Margarete Körner eine kleine Bäckerei in Röthenbach an der Pegnitz und legten damit den Grundstock für den Familienbetrieb. Im Dezember 1965 konnten sie dank guter Geschäfte in Altenfurt die Bäckerei Braun in der Wohlaue Straße 48 kaufen. In der 1975 vergrößerten Backstube wird bis heute gebacken. "Körner's Bäckerladen" wurde wegen der zentraleren Lage in die Löwenberger Straße verlegt. Die Lage war geradezu ideal: Hier steigen die Fahrgäste von einem Bus zum anderen um und nutzen die Wartezeiten gern, um bei Körners Brot, Brötchen und Kuchen einzukaufen. Heute gehört das Geschäft in Nürnbergs „Bäckermeile“ zu einem von fünf Anbietern auf knapp 800 Metern Straßenlänge.

Die Konkurrenz ist groß und die Körners bauen deshalb auf ihre Stärken: Handgemachtes nach Omas Rezepten und von der Pike auf Gelerntes. Reimund Körner, gelernter Bäcker- und Konditormeister, und seine Frau Gerda führen die Geschäfte. Ihre Kinder Patrick und Rebekka absolvierten eine Ausbildung zum Bäcker bzw. zur Bäckereifachverkäuferin. Damit wächst die dritte Generation dieses Familienbetriebes heran.

Schon als kleiner Junge wusste Reimund Körner, was er einmal werden wolle – Bäcker, wie sein Vater. Reimund beliefert heute

von seiner Backstube aus drei Läden. Seit 2006 gehört ihm ein Geschäft im Nürbanum in der Allersberger Straße und 2007 übernahmen die Körners eine weitere Filiale in Langwasser in der Hans-Fallada-Straße. 16 Mitarbeiterinnen arbeiten derzeit in den Filialen und jeweils drei Gehilfen und Auszubildende stehen schon in den frühesten Morgenstunden an ihren Arbeitsplätzen in der Backstube. Reimund Körners Arbeitstag beginnt bereits um ein Uhr. Er ist immer der Erste, denn ob die Altenfurter Schulkinder in den Pausen ihr Laugengebäck oder die Rentner und Hausfrauen ihre Frühstückssemmel – alle wollen es gut und frisch.



Bezeichnend für Körners Verständnis von solider Handwerksarbeit ist das Betreiben einer eigenen Mohnmühle. Ganze drei Stück sollen in Nürnbergs Backstuben nur noch genutzt werden. Der Mohnkuchen und die Mohnholatschen aus selbst gemachten Mohnsteigen schmecken so gut, dass viele Kunden allein deshalb kommen. Auch der Schwarzbierkuchen (oder Blaubeerkuchen), gehört neben drei verschiedenen Rhabarberkuchen und den Zwetschgenkuchen zu dem, was die Kunden lieben. Mit Amerikanern, Apfelkrapfen, Knieküchle und frischem Bienenstich verbinden viele schöne Jugenderinnerungen – und die wollen sie im Backwerk auch schmecken. „Wir legen Wert auf einen Vorteig, der Ruhe hat“, erklärt Körner die Besonderheit seiner Waren. Je länger etwas „geführt“ werde, desto mehr Geschmacks- und Aromastoffe könnten sich entwickeln. Das sei im Unterschied zur schnell angerührten Fertigmischung dann schon zu schmecken.

Der Konditormeister fertigt auf Wunsch auch Hochzeits- und Festtagstorten an. Und noch etwas unterscheidet die Körners von anderen Bäckereien: Sie sind eines der letzten Unternehmen, die noch Mittagspause machen. Dafür gab es in den letzten vier Jahren auch keine Betriebsferien, so dass die Kunden das ganze Jahr über mit frischen Backwaren versorgt werden können.

KONTAKT

Körner's Bäckerladen
Löwenbergerstr. 14
90475 Nürnberg - Altenfurt

Telefon: (0911) 8006874
Fax: (0911) 836821
Email: koerners-baeckerladen@t-online.de

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 6 - 13 und 14.30 - 18 Uhr
Samstag 6 - 12 Uhr